

Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования **по профессии 38.01.02** «Продавец, контролёр-кассир» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 723. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г. Регистрационный № 29470

Программа производственной практики профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» составлена для комплексного освоения обучающимися профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования **стандарт 38.01.02** «Продавец, контролер-кассир» формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии продавец непродовольственных товаров

Организация-составитель: **КГБПОУ «Алейский технологический техникум»**

Составители:

Кононенко Наталья Александровна – председатель методической комиссии «Сфера услуг», преподаватель междисциплинарных курсов высшей квалификационной категории.

Гурина Ольга Сергеевна – мастер производственного обучения.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**2. результаты освоения программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**5.Контроль и оценка результатов ПРАКТИКИ**

**6.АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**пояснительная записка**

Программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе:

1. Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012г. № 373-ФЗ),
2. Федерального закона от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»,
3. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 38.01.02. Продавец, контролер – кассир утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 723. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г. Регистрационный № 29470
4. Приказ Мин. Обр. науки РФ №464 от 14.06.2013г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
5. Перечень профессий среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г № 1199),
6. Единого тарифно-квалификационный справочника;
7. Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;
8. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 88
9. Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 390 «О практической подготовке обучающихся»
10. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ производственной практики ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02.ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**1.1.Область применения программы производственной практики**

Программа производственной практики профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» составлена для комплексного освоения обучающимися профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования 38.01.02. «Продавец, контролер-кассир» формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии продавец продовольственных товаров.

Программа производственной практики профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии (профессиям) в соответствии с ФГОС 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (базовой и углубленной подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2.Цели и задачи практики, требования к результатам**

Задачи производственной практики:

З.1.закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по профессии начального профессионального образования 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»;

З.2.развитие общих и профессиональных компетенций;

З.3.освоение современных производственных процессов;

З.4.адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

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

иметь практический опыт:

О.1.обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

У.1.идентифицировать товары различных товарных групп ( зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

У.2.устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У.3.оценивать качество по органолептическим методам;

У.4.распознавать дефекты пищевых продуктов;

У.5.создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У.6.рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;

У.7.производить подготовку измерительного, механического, холодильного оборудования;

У.8.использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, холодильное оборудование.

В результате освоения ПП ПМ. 02.обучающийся должен обладать ОК и ПК:

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 достижений, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность. Анализировать за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные 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.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

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 товаров.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателе

**1.3.Место практики в структуре ОПОП**

Производственная практика профессионального модуля входит в профессиональный цикл.

**1.4.Трудоемкость и сроки проведения практики:**

обязательной производственной практики, обучающегося – 576 часов,

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

1. **Результаты освоения производственной практики ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 2.1 | Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары |
| ПК 2.2 | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и  выкладку |
| ПК 2.3 | Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров |
| ПК 2.4 | Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и  сроки реализации продаваемых продуктов |
| ПК 2.5 | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического  Оборудования |
| ПК 2.6 | Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных  Ценностей |
| ПК 2.7 | Изучать спрос покупателей |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7. | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ пм 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов производственной практики | Содержание производственной практики | Количество часов |
| ПМ 02. Продажа продовольственных товаров. |  | 576 |
| Раздел 1.Технологический процесс продажи продовольственных товаров. | Содержание |  |
| Тема 1.1 Ознакомление с торговым предприятием. | Требования безопасности труда и противопожарные мероприятия на торговом предприятии.  Инструктаж по правилам безопасности на рабочем месте. | 18 |
| Тема 1.2. Приемка и подготовка продовольственных товаров к продаже. | 1. Работа с сопроводительными документами и документами удостоверяющими качество продовольственных товаров;  2. Проверка качества товаров органолептическими методами;  3. Оформление ценников на товары;  4. Фасовка товара в подсобном помещении  5. Выкладка товаров на торгово – технологическом оборудовании;  6. Расположение на хранение товарных запасов. | 42  48  24  96  96 |
| Тема 1.3. Организация рабочего места. | Подготовка весоизмерительного оборудования и торгового инвентаря. | 24 |
| Тема 1.4.Обслуживание покупателей. | Обслуживание покупателей на ККТ, весоизмерительном оборудовании. Консультирование покупателей о качестве товара, поставщике, пищевой ценности товаров;  Упаковка товаров;  Информирование покупателей об отличительных особенностях товаров, способах приготовления, противопоказаниях к употреблению;  Владение прогрессивными методами продажи; работа с товарными чеками. | 144  24  36  18 |
| Дифференцированный зачет |  | 6 |
|  | Итого | 576 |
| Тематика пробных квалификационных работ  1.Технология продажи муки.  2.Технология продажи крупы.  3. Технология продажи макаронных изделий.  4. Технология продажи пищевых концентратов.  5.Технология продажи хлеба и хлебобулочных изделий.  6. Технология продажи свежих плодов и овощей.  7. Технология продажи грибов.  8. Технология продажи переработанных плодов и овощей.  9. Технология продажи чая и чайных напитков.  10. Технология продажи кофе и кофейных напитков.  11. Технология продажи пряностей и приправ.  12. Технология продажи безалкогольных напитков.  13. Технология продажи слабоалкогольных напитков.  14. Технология продажи алкогольных напитков.  15. Технология продажи сахара.  16. Технология продажи меда.  17. Технология продажи яиц и яичных товаров.  18. Технология продажи фруктово-ягодных кондитерских изделий.  19. Технология продажи пряников, печенья, вафель.  20. Технология продажи тортов и пирожных.  21. Технология продажи карамели, ириса, драже.  22. Технология продажи молока и кисломолочных продуктов.  23. Технология продажи сыров.  24. Технология продажи масла сливочного.  25. Технология продажи свежего мяса и субпродуктов.  26. Технология продажи мясных копченостей.  27. Технология продажи колбасных изделий.  28. Технология продажи рыбы свежей, соленой, копченой.  29. Технология продажи нерыбного сырья. | |  |

**4.условия реализации производственной практики ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1.Требования к проведению практики**

Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Требования к организации практики определяются ФГОС СПО(ГОС СПО), приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 390 «О практической подготовке обучающихся». Организация учебной и производственной практик на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности, последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников.

Для руководства практикой студентов назначаются руководители практики от техникума и от предприятий (учреждений, организаций).

Руководителями практики от предприятий, учреждений и организаций назначаются высококвалифицированные специалисты соответствующего профиля.

Общее и учебно-методическое руководство практикой студентов осуществляют мастера производственного обучения и руководители практики.

Руководители практики от техникума:

устанавливают связь с руководителями практики от организации, совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;

разрабатывают тематику индивидуальных заданий, принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещения их по видам работ;

несут ответственность совместно с руководителями практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности;

осуществляют контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;

оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к составлению отчетов по практике;

оценивают результаты выполнения студентами программы практики.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Студенты, заключившие договор с предприятиями, учреждениями, организациями на их трудоустройство, производственную практику, как правило, проходят в этих организациях.

Каждый студент, направленный на практику, получает задание в соответствии с программой практики.

По окончании практики студент должен представить руководителю практики следующий комплект документов:

-задание на практику(1);

- дневник о прохождении практики(2);

- отчет по практике(3);

- характеристика с места практики(4);

- аттестационный лист по освоению профессиональных компетенций в период практики(5).

Производственная практика ПП. 00. проводится в магазинах города и региона. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а так же руководитель практики от торгового предприятия.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение практической подготовки (учебной практики) для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров».

После производственной практики обучающиеся выполняют практическую квалификационную (пробную) работу, которая должна соответствовать профессиональным компетенциям профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров.

Формой итоговой аттестации по ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» является проведение междисциплинарного экзамена.

При выполнении самостоятельной работы обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ОПОП СПО.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ОПОП СПО, с учетом договоров с организациями;

- заключают договоры на организацию и проведение практики;

- совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;

- осуществляют руководство практикой;

- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- организовывают процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;

- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;

- издают приказ о прохождении практики обучающимися;

- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;

соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Во время прохождения производственной практики обучающиеся знакомятся с предприятием, выполняют перечень заданий по производственной практике, заполняют дневник, в котором описывают краткое содержание работы, наблюдения и выводы. Руководитель практики ставит оценку за выполненную работу.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается оценкой и (или) зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют практическую квалификационную работу по профессии, которая является частью итоговой аттестации.

Этот раздел производственного обучения проводится после изучения определенных тем в период проведения практических занятий по междисциплинарному курсу МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами», включающий классификацию, ассортимент, пищевую ценность, маркировку, условия хранения изучаемых товаров и учебной практики по профессиональному модулю 02. Продажа продовольственных товаров.

**4.2. Образовательные технологии**

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,

- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,

- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация; мультемидийные технологии,

- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология

- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,

- научные идеи, на которые опирается,

- системы действий преподавателя и студента,

- критерии оценки результата,

- результаты,

- ограничения в использовании.

Анализ обобщенных педагогических технологий, применяемый в техникуме следующий:

Проблемное обучение.

Цель: Развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся.

Сущность: Последовательное и целенаправленное выдвижение перед обучающимися познавательных задач, разрешая которые обучаемые активно усваивают знания.

Механизм: Поисковые методы, постановка познавательных задач.

Концентрированное обучение.

Цель: Создание максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса.

Сущность: глубокое изучение предметов за счет объединения занятий в блоки

Механизм: методы обучения учитывающие динамику работоспособности обучающихся.

Развивающее обучение.

Цель: Развитие личности и ее способностей.

Сущность: Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию.

Механизм: вовлечение обучаемых в различные виды деятельности

Дифференцированное обучение

Цель: Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития интересов и способностей.

Сущность: Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (стандарт).

Механизм: методы индивидуального обучения

Игровое обучение

Цель: Обеспечение личностно – деятельного характера усвоения знаний, навыков, умений.

Сущность: Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку, усвоение учебной информации.

Механизм: игровые методы вовлечения обучаемых в творческую деятельность.

Обучение развитию критического мышления

Цель: Обеспечение критического мышления посредством интерактивного включения студентов в образовательный процесс.

Сущность: Способность ставить новые вопросы, вырабатывать разнообразные аргументы, принимать независимые продуманные решения.

Механизм: Интерактивные методы обучения; вовлечение студентов в различные виды деятельности; соблюдение трех этапов реализации технологии: вызов (актуализация субъектного опыта); осмысление рефлексии.

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержании ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,

- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,

- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,

- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,

- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

**4.3.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»; учебной лаборатории «Торгово-технологическое оборудование», «Учебный магазин».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

-комплект учебно-методической документации;

- образцы товаров;

- рабочее место преподавателя;

- посадочные места по количеству обучающихся.

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;

-образцы товаров;

-рабочее место преподавателя;

-посадочные места по количеству обучающихся,

-весоизмерительное оборудование,

-торговая мебель: витрины, прилавки, горки,

-торговый инвентарь,

-уголок покупателя.

Оборудование учебной мастерской:

-комплект учебно-методической документации;

-весоизмерительное оборудование,

-холодильное оборудование,

-контрольно – кассовая техника,

-торговая мебель: витрины, прилавки, горки,

-торговый инвентарь,

-образцы товаров,

-уголок покупателя.

Технические средства обучения:

-персональный компьютер;

-мультимедийный оборудование;

-интерактивная доска.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить на предприятиях торговли

**4.4.Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

**Основные источники:**

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

4.Учебник А.Н.Неверова «Товароведение и организация торговли непродовольственных товаров», « Академия», 2016, 464 стр.

5.Учебник Н. С. Моисеенко « Товароведение непродовольственных товаров», «Феникс», 2016-320 с.

6.Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М:. Издательский центр «Академия», 2016.

**Дополнительные источники:**

1. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от12.07.2003 № 421);

2. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).

ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;

4. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст

5. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря2009r. № 770ст.;

6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;

7. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);

8. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

9.Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. М.: Издательский центр «Академия», 2008.-208с. - ISBN 978-5-7695-3574-1;

10. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2006. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;

11. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия , 2008.-240с. -ISBN 978-5-7695-5120-8;

12. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров./А.М.Новикова и др.- М.: Академия, 2006.- 480 с -ISBN 5-7695-1488-4

13.Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т..- М.: Издательский центр «Академия», 2008

16. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. пособие/ Н.В.Косолапов, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2008.

17.Марочкина Ю.Н. Защита прав потребителей при покупке товаров и услуг: - М.: Омега-Л. 2007.

18. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования/Т.С.Голубкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

19. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – М.: Академия, 2005.

20. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования/ Т.С.Голубкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

21. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. ГранаткинаТ.А. 2010г.ОИЦ «Академия»

22. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т..- М.:ГолубкинаТ.С. Никифорова Н.С.ОИЦ «Академия», 2008

Журналы: «Современная торговля», «Мерчендайзинг», «Торговое оборудование»,

«Товароведение продовольственных товаров».

**Интернет-ресурсы**

www, gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

[www.gks.ru](http://www.gks.ru/)- сайт Госкомстата;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

[www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru/) - сайт «Современная торговля»;

[www.garant.ru](http://www.garant.ru/) - справочно - правовая система Гарант;

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/)- справочно - правовая система Консультант Плюс;

www, retailer, ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www, reteilerclub. ru - учебно-информационный проект Супер- розница

**4.5.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа непродовольственных товаров» Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения (предусматривается прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5.Контроль и оценка результатов освоения производственной ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО модуля**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием  необходимых сопроводительных документов на поступившие  товары. | 1) проверка наличия соответствия сопроводительных документов:  - счет – фактура;  - товарно – транспортная накладная;  - удостоверение о качестве,  - сертификат соответствия,  - ветеринарных свидетельств (свежее мясо, яйцо),  2)приемка товаров по количеству,  3)проверка качества товаров органолептическими методами. | Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно- производственных работ |
| ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и  выкладку. | - выбор торгово- технологического  оборудования;  - подготовка рабочего места для выкладки товара;  -подготовка весоизмерительного оборудования;  - подготовка холодильного оборудования;  - подготовка механического и теплового оборудования;  - оформление ценников на товары;  - выкладка товаров на торгово –  технологическом оборудовании;  - расположение на хранение товарных запасов. | Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно производственных работ |
| ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | - консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров;  - упаковка товаров;  - информирование покупателей о противопоказаниях к употреблению;  - информирование покупателей о особых свойствах товара;  - владение прогрессивными методами продажи; | Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно- производственных работ |
| ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | - условия хранения соответствуют хранимому товару;  - соблюдается товарное соседство;  - используется соответствующее специальное оборудование;  - учитывается очередность поступления товара;  - соблюдаются сроки годности;  - соблюдаются сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов; | Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно- производственных работ. |
| ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического  оборудования | - использование в торговом процессе весоизмерительного, механического, теплового, холодильного оборудования, немеханического оборудования, торгового инвентаря, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности ; | Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно- производственных работ |
| ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных  Ценностей | - контролирование сроков реализации товаров,  - регистрация в книге покупок поступивших товаров,  - регистрация в книге продаж выбывших товаров,  - составление товарного отчета по товару и таре,  - проведение инвентаризации | Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно- производственных работ |
| ПК 2.7. Изучать спрос покупателей | - выборка респондентов и  опрос покупателей, в соответствии с  заданием  -определение количества и наименования проданных товаров,  - рекламирование нового и имеющегося ассортимента товаров | Контроль и оценка группового проектного задания. |

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. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;  - оценка эффективности и качества выполнения. |  |
| ОК 3. 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 в области торговли;  -оценка и коррекция собственной деятельности;  -оценка результатов своей работы. |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - эффективный поиск необходимой информации;  - использование различных источников, включая электронные источники. |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ,  -демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной  деятельности |  |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения,  - участие в планировании и  организации групповой работы |  |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров | - соблюдение правил реализации товара в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров |  |

**6.АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ**

Аттестация студентов по программе практики проводится в форме дифференцированного зачета с аттестационными оценками «отлично»,«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

По окончании производственной практики учащиеся предоставляют: договор, дневник, производственную характеристику, аттестационный лист. Эти документы должны быть подписаны руководителем предприятия и заверены печатью.

Квалификационную работу для получения квалификации продавец продовольственных товаров 3 разряда обучающиеся сдают после производственной практики.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю состоит из квалификационной работы (одновременно с квалификационной работой по ПМ.03.)и защиты письменной экзаменационной работы.

По окончании производственной практики по ПП.02.Продажа продовольственных товаров учащиеся предоставляют: договор, дневник, производственную характеристику, аттестационный лист. Эти документы должны быть подписаны руководителем предприятия и заверены печатью.

Квалификационную работу для получения квалификации контролер – кассир 3 разряда обучающиеся сдают после производственной практики по ПМ.02.