

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Директор ГБПОУ СО «Красноуфимский
многопрофильный техникум»

Утверждаю:

В.Л. Сычев

2016г.



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ «Продавец продовольственных товаров»**

г.Красноуфимск
2016 г.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Программа реализуется на базе основного общего и среднего общего образования. Обучение осуществляется группами.

Область профессиональной деятельности: организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского назначения в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

Объект профессиональной деятельности: товарно-сопроводительные документы, торгово-технологическое оборудование и инструмент, ассортимент товаров, технологические процессы.

Задачи обучения по программе:

Обучение взрослого населения и подготовка лиц к профессиональной деятельности в рамках квалификационных требований продавца продовольственных товаров 3 разряда торговли различных форм собственности.

Особенности программы:

Программа предусматривает проведение теоретических, лабораторно-практических занятий и учебной практики на базе техникума.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин:

1. Общепрофессиональные дисциплины:

ОП.01.Охрана труда

ОП.02.Технология розничной торговли

ОП.03. 1С «Торговля и склад»

2. Профессиональный модуль:

ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

3. Профессиональное обучение

3.1. Учебная практика

Условия реализации программы

Требования к организации образовательного процесса.

Занятия теоретического цикла носят практикоориентированный характер и проводятся в учебном кабинете теоретических основ подготовки, учебная практика проводится в учебном магазине, рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках изучаемого предмета. Учебную практику

рекомендуется проводить при делении групп на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Образовательный процесс осуществляют педагоги имеющие среднее специальное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше чем предусмотрено программой для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующий профессиональной сфере является обязательным.

В учебном плане содержится перечень учебных предметов, включая объемы времени отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В тематическом плане по учебному предмету раскрывается рекомендуемая последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В программе учебного предмета приводится содержание предмета с учетом требований к результатам освоения программы в целом.

Нормативный срок освоения программы 210 часов при очной форме подготовки.

Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения:

ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 1.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 1.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 1.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Квалификационные требования предъявляемые к уровню профессиональной подготовки

Продавца продовольственных товаров 3-го разряда

Характеристика работ. Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента. Участие в получении товаров. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости). Оформление прилавочных и внутримагазинных витрин, контроль их состояния. Изучение спроса покупателей.

Должен знать: основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров; принципы оформления на прилавочных и внутримагазинных витрин; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции; основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования; приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей; основы коллективных форм организации и оплаты труда.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональной программы

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессиональной подготовки, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль проводится в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по профессиональному модулю.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональной подготовке самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Аттестационной комиссией проводятся оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций.

Порядок проведения квалификационного экзамена:

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации (квалификационному экзамену) является выполнение в полном объеме учебного плана. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний, в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса	Количество часов (всего)	Теор.	Лаб. - практич.
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	50		
ОП.01	Охрана труда	10	10	
ОП.02	Технология розничной торговли	20	20	
ОП.03	1С «Торговля и склад»	20	20	
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»	100		
МДК.01.01	Розничная торговля продовольственными товарами	60	40	20
МДК 01.02	Работа на контрольно кассовой технике и расчеты с покупателями	40	20	20
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям			
УП.00	Учебная практика	60		60
Всего		210	110	100

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01.ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии «Продавец продовольственных товаров»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
Охрана труда	Правовое обеспечение охраны труда	1	I
	Организация работы по охране труда в организации	1	
	Опасные и вредные производственные факторы	1	
	Безопасное производство отдельных работ	1	
	Организация безопасной эксплуатации оборудования	1	
	Пожарная безопасность	1	
	Средства индивидуальной защиты	1	
	Несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания	1	
	Оказание первой помощи пострадавшим на производстве	1	
	Контрольная работа «Охрана труда»	1	
Итого:		10	

ОП.02.Технология розничной торговли

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии «Продавец продовольственных товаров»

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;
- определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;
- применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны знать:

- услуги розничной торговли, их классификацию и качество;
- виды розничной торговой сети и их характеристику;
- типизацию и специализацию розничной торговой сети;
- особенности технологических планировок организаций торговли;
- основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;
- основы товароснабжения в торговле;
- основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;
- технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
- правила торгового обслуживания и торговли товарами;
- требования к обслуживающему персоналу;
- нормативную документацию по защите прав потребителей.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

2. Структура и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Технология розничной торговли	Розничная торговая сеть	2	
	Устройство и планировка торгового зала магазина.	2	
	Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле	2	

	Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	2	
	Основы товароснабжения в торговле.	2	
	Технология приемки товаров.	2	
	Технология хранения, подготовки товаров к продаже	2	
	Технология размещения и выкладки товаров	2	
	Тара и упаковка. Товарооборот.	2	
	Организация и методы продажи товаров.	2	
	Итого	20	
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.			

ОП.03. 1С «Торговля и склад»

1.1 Область применения программы Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии «Продавец продовольственных товаров»

1.2. Место дисциплины в структуре программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие основные компетенции:

- Сущность программы 1С «Торговля и склад».
- Обучение ведению учета оптовой, розничной, комиссионной торговли и управлению деятельностью предприятия в системе
- Умение вести документацию по использованию денежных средств, закупок, материальных запасов
- Обучить работать с бухгалтерскими документами, составлять отчеты

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень усвоения
1С «Торговля склад»	Структура торгового предприятия, управление отношениями с покупателями	1	1, 2
	Просмотр реквизитов справочника	1	
	Ввод в справочник нового элемента и новой группы	1	

Выбор значения из справочника	1
Учет денежных средств	1
Учет на складе	1
Учет дополнительных расходов	1
Учет заказов	1
Учет тары	1
Принцип работы с документами движения денежных средств, управления закупками, учета запасов	1
Платежное поручение исходящее	1
Кассовые документы	1
Банковские документы.	1
Заказ поставщику, поступление товаров и услуг	1
Возврат товаров поставщику, прочие документы по закупкам	1
Приходный кассовый ордер и расходный кассовый ордер на товары	1
Счета фактуры выданные	1
Инвентаризация товаров на складе	1
Перемещение товаров, требование-накладная.	1
Закрытие кассовой смены	1
<i>Итого:</i>	20

ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

МДК 01.01 Розничная торговля продовольственными товарами

Программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии «Продавец продовольственных товаров» и предназначена для освоения профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК2.3. 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.

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

иметь практический опыт: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, 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-кассового оборудование.

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройства и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
Розничная торговля продовольственными товарами	Введение в товароведение	2	1
	Ассортимент зерновых товаров	2	
	Хлебобулочные изделия. Требования к качеству	2	
	Ассортимент плодоовощных товаров. Требования к качеству	2	
	Ассортимент кондитерских товаров. Требования к качеству	2	
	Сахар, мед, какао-порошок, шоколад.	2	
	Фруктово-ягодные изделия. Требования к качеству	2	
	Мучные кондитерские изделия. Требования к качеству	2	
	Ассортимент вкусовых товаров. Чай, чайные напитки.	2	
	Кофе, кофейные напитки. Требования к качеству кофе,	2	
	Пряности. Приправы, Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству	2	
	Ассортимент алкогольных напитков.	2	
	Крепко алкогольные напитки. Требования к	2	

качеству	
Слабо алкогольные напитки. Требования к качеству	2
Ассортимент молочных товаров. Молоко, сливки. Требования к качеству	2
Требования к качеству кисломолочных продуктов,	2
Сыры. Требования к качеству	2
Яйца, яичные продукты. Требования к качеству	2
Ассортимент пищевых жиров. Масло растительное, Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству масла растительного, особенности упаковки, маркировки.	2
Ассортимент мясных товаров. Требования к качеству	2
Колбасные изделия. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству колбасных изделий, особенности упаковки, маркировки.	2
Ассортимент рыбных товаров. Требования к качеству	2
Икра, рыбные консервы. Нерыбное водное сырье. Требования к качеству	2
Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	2
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов	2
Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров	2
Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров	2
Обслуживание покупателей продовольственных товаров	2
Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	2
Изучение спроса покупателей	2
ИТОГО:	60

МДК 01.02 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии «Продавец продовольственных

товаров» и предназначена для освоения профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

1.2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения модуля (ПМ 03) «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

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

иметь практический опыт: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей

уметь:

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;
- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности

знать:

- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- классификацию устройства ККТ;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;

– правила оформления документов по кассовым операциям.

1.3. Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса: всего – 40 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	объем часов
1	2	3	4
	Раздел 1 Соблюдение правил эксплуатации ККТ и выполнение расчетных операций с покупателями		18
Тема 1.1. Эксплуатация ККТ и выполнение расчётных операций с покупателями	Содержание		14
	1	Функции, классификация, устройство контрольно-кассовой техники	
	2	Документы, регламентирующие применение контрольно-кассовых машин	
	3	Порядок ввода в эксплуатацию и регистрация контрольно-кассовой техники	
	4	Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин	
	5	Подготовка контрольно-кассовых машин к работе	
	6	Работа кассира в течение смены	
	7	Окончание работы на контрольно-кассовой технике	
	8	Отработка умений и навыков работы на ККМ ЭКР-2102	
	9	Отработка умений и навыков работы на ККМ АМС-100Ф	
		Практические занятия	
1	Изучение устройства основных функциональных узлов контрольно-кассовой техники (разных типов).		
2	Заправка ленты.		
	Раздел 2.		

		Оформление документов по кассовым операциям	22
Тема 2.1. Оформление документов по кассовым операциям	Содержание		14
	1	Отработка умений и навыков составления покупной описи	
	2	Отработка умений и навыков оформления товарного чека	
	3	Отработка умений и навыков оформления приходного ордера	
	4	Отработка умений и навыков оформления расходного ордера	
	5	Отработка умений и навыков оформления журнала кассира-операциониста	
	6	Отработка умений и навыков оформления кассовой книги	
	7	Отработка умений и навыков оформления акта по неиспользованным чекам	
	8	Отработка умений и навыков оформления препроводительной ведомости	
	9	Отработка умений и навыков оформления отчета кассира-операциониста	
	10	Отработка умений и навыков работы на ККМ и расчеты с покупателями	
	Практические занятия		8
	1	Оформление справки кассира-операциониста.	
	2	Оформление журнала кассира-операциониста.	
	3	Оформление приходных кассовых ордеров.	
	4	Оформление расходных кассовых ордеров.	
	5	Оформление акта о возврате денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам.	
6	Оформление сопроводительных инкассаторских документов.		
7	Составление отчета кассира.		
Итого:			40 ч.

3.1. Учебная практика

1.1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью программы профессиональной подготовки по профессии «Продавец продовольственных товаров»

1.2. Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии,
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД 1.	Требования к умениям
ПМ 02. « Продажа продовольственных товаров»	Осуществлять приёмку товаров и контроль, за наличием необходимых сопроводительных документов. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных товаров. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей Изучать спрос покупателей.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: Всего - 60 час.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код	Наименования	Колич	Виды работ
-----	--------------	-------	------------

профессиональных компетенций	профессиональных модулей	естественно-учебной практики по ПМ	
1	2	3	4
	ПМ 02 «Продажа продовольственных товаров»	60	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.7	Раздел 1. ПМ 02. Приемка товаров и контроль, за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	60	
		4	Отработка умений и навыков приёмки, продажи, выкладки зерномучных товаров.
		4	Отработка умений и навыков приёмки, продажи, выкладки плодоовощных товаров.
		4	Отработка умений и навыков приёмки, продажи, выкладки кондитерских товаров.
		4	Отработка умений и навыков приёмки, продажи, выкладки вкусовых товаров.
		4	Отработка умений и навыков приёмки, продажи, выкладки алкогольных товаров.
		4	Отработка умений и навыков приёмки, продажи, выкладки молочных товаров.
		4	Отработка умений и навыков приёмки, продажи, выкладки яичных товаров.
		4	Отработка умений и навыков приёмки, продажи, выкладки пищевых жиров.
		4	Отработка умений и навыков приёмки, продажи, выкладки мясных товаров.
		4	Отработка умений и навыков приёмки, продажи, выкладки рыбных товаров.

ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7	Тема 3.1. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	20	
		2	Отработка умений и навыков обслуживания покупателей зерномучных товаров.
		2	Отработка умений и навыков обслуживания покупателей плодоовощных товаров.
		2	Отработка умений и навыков обслуживания покупателей кондитерских товаров.
		2	Отработка умений и навыков обслуживания покупателей вкусовых товаров.
		2	Отработка умений и навыков обслуживания покупателей алкогольных товаров.
		2	Отработка умений и навыков обслуживания покупателей молочных товаров.
		2	Отработка умений и навыков обслуживания покупателей яичных товаров.
		2	Отработка умений и навыков обслуживания покупателей пищевых жиров.
		2	Отработка умений и навыков обслуживания покупателей мясных товаров.
		2	Отработка умений и навыков обслуживания покупателей рыбных товаров.
<i>ВСЕГО часов</i>		60	

Задания к промежуточной аттестации

по МДК 01.01. «Продажа продовольственных товаров»

1. Обслужить покупателя муки и хлебобулочных изделий
2. Обслужить покупателя макаронных изделий
3. Обслужить покупателя круп
4. Обслужить покупателя сахара и фруктово-ягодных изделий
5. Обслужить покупателя шоколадных изделий и конфет
6. Обслужить покупателя карамельных кондитерских изделий
7. Обслужить покупателя мучных кондитерских изделий
8. Обслужить покупателя кондитерских изделий: тортов и пирожных
9. Обслужить покупателя клубнеплодов и корнеплодов
10. Обслужить покупателя консервированных плодов и овощей
11. Обслужить покупателя вкусовых товаров: чай, кофе
12. Обслужить покупателя вкусовых товаров: пряности и приправы
13. Обслужить покупателя алкогольных напитков
14. Обслужить покупателя виноградных вин
15. Обслужить покупателя безалкогольных напитков
16. Обслужить покупателя молочных товаров
17. Обслужить покупателя кисломолочных продуктов
18. Обслужить покупателя молочных консервов и сыров
19. Обслужить покупателя мясных товаров
20. Обслужить покупателя колбасных изделий
21. Обслужить покупателя рыбных товаров
22. Обслужить покупателя рыбных консервов и пресервов
23. Обслужить покупателя растительного масла
24. Обслужить покупателя пищевых жиров
25. Обслужить покупателя яиц и яичных продуктов

Задание для экзаменуемого Вариант № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	
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
ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Доступ к справочным материалам: Закон РФ «О защите прав потребителей», Инструкция П-6, Инструкция П-7, Инструкция ЦБР (о применении ККТ), Правила торговли, правила эксплуатации торгово-технологического оборудования

Оборудование: ККТ, пристенные горки, островные горки, стеклянные витрины, весоизмерительное оборудование, детектор банкнот

Инструменты и инвентарь: монетница, калькуляторы, доски разделочные, ножи, совки

Расходные материалы: кассовая лента, упаковочный материал

Норма времени: 40 минут

Задание: Обслужить покупателя муки и хлебобулочных изделий

- Произвести приемку муки и хлебобулочных изделий по количеству и качеству
- Подготовить товар к продаже
- Произвести размещение и выкладку товара на рабочем месте

- Дать квалифицированную консультацию покупателю при выборе товара
- Произвести расчет покупателя с использованием контрольно-кассовой техники

**Пакет для экзаменатора
Вариант № 1**

Доступ к справочным материалам: Закон РФ «О защите прав потребителей», Инструкция П-6, Инструкция П-7, Инструкция ЦБР (о применении ККТ), Правила торговли, правила эксплуатации торгового-технологического оборудования

Оборудование ККТ, пристенные горки, островные горки, стеклянные витрины, весоизмерительное оборудование, детектор банкнот

Инструменты и инвентарь монетница, калькуляторы, доски разделочные, ножи совки

Расходные материалы кассовая лента, упаковочный материал

Норма времени: 40 минут

Задание: Обслужить покупателя муки и хлебобулочных изделий

- Произвести приемку муки и хлебобулочных изделий по количеству и качеству
- Подготовить товар к продаже
- Произвести размещение и выкладку товара на рабочем месте
- Дать квалифицированную консультацию покупателю при выборе товара
- Произвести расчет покупателя с использованием контрольно-кассовой техники

Критерии оценки результатов

ФИО экзаменуемогося _____

Код проверяемых компетенций	Показатели оценки результатов	Оценка Да -1 балл Нет – 0 балло в
	ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров	
ОК 1	1. Проявляет эмоциональную устойчивость при обслуживании покупателей	
ОК 1	2. Понимает значимость внешнего вида и поведения для установления контакта с покупателем	
ОК 2 ПК 2.2.-2.3	3. Организует рабочее место в соответствии с санитарными требованиями и правилами торговли	
ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ПК 2.1	4. Осуществляет приемку товаров в соответствии с правилами торговли, техники безопасности, санитарии	
ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ПК 2.2 ПК 2.7	5. Подготавливает к продаже товар, упаковочный материал, инвентарь в соответствии с правилами торговли	
ОК 2, ОК 3, ОК 6, ПК 2.2	6. Размещает и выкладывает товар на рабочем месте по группам, подгруппам, видам, сортам, наименованиям, цене, с соблюдением правил торговли	
ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 2.3	7. Обслуживает покупателей, консультирует их о пищевой ценности, вкусовых особенностях, свойствах, сырье, назначении	

ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 2.3	8. Предлагает взамен отсутствующих товаров, другие взаимозаменяемые	
ОК 2, ОК 3, ОК 6, ПК 2.5	9. Осуществляет эксплуатацию торгового-технологического оборудования в соответствии с правилами эксплуатации	
ПК 2.1-2.7	10. Соблюдает правила техники безопасности, санитарии осуществляя торговые операции	
ПК 2.5.	11. Осуществляет эксплуатацию ККТ в соответствии с правилами торговли и техники безопасности	
ОК 2, ОК 7 ПК 3.1. ПК 3.4.	12. Осуществляет правильный, точный расчет с покупателем.	
ОК 2, ОК 7 ПК 3.1. ПК 3.4.	13. Распределяет рационально время, на все этапы решения задач	
ОК 5, ОК 6, ПК 2.3, ПК 2.7	14. Взаимодействует с покупателем в соответствии с правилами профессиональной этики	
ОК 5, ПК 2.3	15. Представляет результаты своей работы (упаковка покупки, оформление подарка) с требованиями профессиональной этики, эстетики	
ОК 2, ОК 4, ОК 6 ПК 2.1-2.3	16. Ориентируется в данных документов, маркировке на товарах и таре, при приемке, оформлении ценников	
ОК 2, ОК 4, ОК 6 ПК 2.1-2.3	17. Выбирает необходимый инвентарь, инструменты, упаковочный материал в соответствии с заданием	
ОК 2, ОК 4, ОК 6 ПК 2.1-2.3	18. Выбирает для консультирования покупателей необходимую информацию на упаковке, товаре, сопроводительных документах. Оперировать знаниями Правил торговли, Закона «О защите прав потребителей»	
ОК 6 ПК 2.3	19. Оформляет покупку в соответствии с правилами эстетики, оригинально	
ОК 6 ПК 2.3	20. Осуществляет поиск возможных вариантов решения ситуаций, обслуживая покупателя, в рамках своей компетенции (порванная купюра, нарушена упаковка товара и т.д.)	

Общее количество баллов:20

20-13 – вид деятельности освоен

12-0 – вид деятельности не освоен

Вывод: _____

	ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	
ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 5, ОК 6 ПК 3.1	1. Осуществляет эксплуатацию ККТ в соответствии с действующими правилами, стандартами и инструкцией ЦБР по эксплуатации ККТ	
	2. Осуществляет правильного и точного расчета с покупателем	
	3. Соблюдение культуры обслуживания покупателя в соответствии с правилами делового общения	
	4. Организует рабочее место в соответствии с санитарными требованиями и правилами торговли	
ОК 3 ПК 3.2.	5. Проверяет соответствие подлинности денежных знаков и монет по существующим элементам защиты и признакам платежности	

	6. Соблюдает требования к проверке подлинности государственных денежных знаков и монет при расчёте с покупателем	
ОК 4, ОК 5, ОК 7, ПК 3.3.	7. Определяет соответствие цены товара данным сопроводительных документов	
	8. Определяет соответствие упаковки и маркировки товара	
	9. Определяет соответствие качества товаров требованиям технических регламентов и стандартов	
ОК 1 - 7, ПК 3.1-3.5	10. Соблюдает правила техники безопасности, санитарии осуществляя торговые операции 11. Создает условия для сохранности товарно-материальных ценностей и денежных средств 12. Осуществляет поиск возможных вариантов решения ситуаций, обслуживая покупателя, в рамках своих компетенций (порванная купюра, нарушена упаковка товара и т.д.).	
Общее количество баллов <u>12</u>		
12-9 – вид деятельности освоен		
8-0 – вид деятельности не освоен		
Вывод: _____		

Задание для экзаменуемого

Вариант № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	
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
	ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Доступ к справочным материалам: Закон РФ «О защите прав потребителей», Инструкция П-6, Инструкция П-7, Инструкция ЦБР (о применении ККТ), Правила торговли, правила эксплуатации торгового-технологического оборудования

Оборудование: ККТ, пристенные горки, островные горки, стеклянные витрины, весоизмерительное оборудование, детектор банкнот

Инструменты и инвентарь: монетница, калькуляторы, доски разделочные, ножи, совки

Расходные материалы: кассовая лента, упаковочный материал

Норма времени: 40 минут

Задание: Обслужить покупателя макаронных изделий

- Произвести приемку макаронных изделий по количеству и качеству
- Подготовить товар к продаже
- Произвести размещение и выкладку товара на рабочем месте
- Дать квалифицированную консультацию покупателю при выборе товара
- Произвести расчет покупателя с использованием контрольно-кассовой техники

Пакет для экзаменатора Вариант № 2

Доступ к справочным материалам: Закон РФ «О защите прав потребителей», Инструкция П-6, Инструкция П-7, Инструкция ЦБР (о применении ККТ), Правила торговли, правила эксплуатации торгового-технологического оборудования

Оборудование ККТ, пристенные горки, островные горки, стеклянные витрины, весоизмерительное оборудование, детектор банкнот

Инструменты и инвентарь монетница, калькуляторы, доски разделочные, ножи совки

Расходные материалы кассовая лента, упаковочный материал

Норма времени: 40 минут

Задание: Обслужить покупателя макаронных изделий

- Произвести приемку макаронных изделий по количеству и качеству
- Подготовить товар к продаже
- Произвести размещение и выкладку товара на рабочем месте
- Дать квалифицированную консультацию покупателю при выборе товара
- Произвести расчет покупателя с использованием контрольно-кассовой техники

Задание для экзаменуемого Вариант № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	
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
ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Доступ к справочным материалам: Закон РФ «О защите прав потребителей», Инструкция П-6, Инструкция П-7, Инструкция ЦБР (о применении ККТ), Правила торговли, правила эксплуатации торгово-технологического оборудования

Оборудование: ККТ, пристенные горки, островные горки, стеклянные витрины, весоизмерительное оборудование, детектор банкнот

Инструменты и инвентарь: монетница, калькуляторы, доски разделочные, ножи, совки

Расходные материалы: кассовая лента, упаковочный материал

Норма времени: 40 минут

Задание: Обслужить покупателя круп

- Произвести приемку круп по количеству и качеству
- Подготовить товар к продаже
- Произвести размещение и выкладку товара на рабочем месте
- Дать квалификационную консультацию покупателю при выборе товара
- Произвести расчет покупателя с использованием контрольно-кассовой техники

**Пакет для экзаменатора
Вариант № 3**

Доступ к справочным материалам: Закон РФ «О защите прав потребителей», Инструкция П-6, Инструкция П-7, Инструкция ЦБР (о применении ККТ), Правила торговли, правила эксплуатации торгового-технологического оборудования

Оборудование ККТ, пристенные горки, островные горки, стеклянные витрины, весоизмерительное оборудование, детектор банкнот

Инструменты и инвентарь монетница, калькуляторы, доски разделочные, ножи совки

Расходные материалы кассовая лента, упаковочный материал

Норма времени: 40 минут

Задание: Обслужить покупателя круп

- Произвести приемку круп по количеству и качеству
- Подготовить товар к продаже
- Произвести размещение и выкладку товара на рабочем месте
- Дать квалифицированную консультацию покупателю при выборе товара
- Произвести расчет покупателя с использованием контрольно-кассовой техники

Задание для экзаменуемого

Вариант № 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	
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 торгового-технологического оборудования
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей
ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Доступ к справочным материалам: Закон РФ «О защите прав потребителей», Инструкция П-6, Инструкция П-7, Инструкция ЦБР (о применении ККТ), Правила торговли, правила эксплуатации торгового-технологического оборудования

Оборудование: ККТ, пристенные горки, островные горки, стеклянные витрины, весоизмерительное оборудование, детектор банкнот

Инструменты и инвентарь: монетница, калькуляторы, доски разделочные, ножи, совки

Расходные материалы: кассовая лента, упаковочный материал

Норма времени: 40 минут

Задание: Обслужить покупателя сахара и фруктово-ягодных изделий

- Произвести приемку сахара и фруктово-ягодных изделий по количеству и качеству
- Подготовить товар к продаже
- Произвести размещение и выкладку товара на рабочем месте
- Дать квалифицированную консультацию покупателю при выборе товара
- Произвести расчет покупателя с использованием контрольно-кассовой техники

Пакет для экзаменатора

Вариант № 4

Доступ к справочным материалам: Закон РФ «О защите прав потребителей», Инструкция П-6, Инструкция П-7, Инструкция ЦБР (о применении ККТ), Правила торговли, правила эксплуатации торгового-технологического оборудования

Оборудование ККТ, пристенные горки, островные горки, стеклянные витрины, весоизмерительное оборудование, детектор банкнот

Инструменты и инвентарь монетница, калькуляторы, доски разделочные, ножи совки

Расходные материалы кассовая лента, упаковочный материал

Норма времени: 40 минут

Задание: Обслужить покупателя сахара и фруктово-ягодных изделий

- Произвести приемку сахара и фруктово-ягодных изделий по количеству и качеству
- Подготовить товар к продаже
- Произвести размещение и выкладку товара на рабочем месте
- Дать квалифицированную консультацию покупателю при выборе товара
- Произвести расчет покупателя с использованием контрольно-кассовой техники

Задание для экзаменуемого

Вариант № 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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

ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	
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
ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

Инструкция: внимательно прочитайте задание

Доступ к справочным материалам: Закон РФ «О защите прав потребителей», Инструкция П-6, Инструкция П-7, Инструкция ЦБР (о применении ККТ), Правила торговли, правила эксплуатации торгово-технологического оборудования

Оборудование: ККТ, пристенные горки, островные горки, стеклянные витрины, весоизмерительное оборудование, детектор банкнот

Инструменты и инвентарь: монетница, калькуляторы, доски разделочные, ножи, совки

Расходные материалы: кассовая лента, упаковочный материал

Норма времени: 40 минут

Задание: Обслужить покупателя шоколадных изделий и конфет

- Произвести приемку шоколадных изделий и конфет по количеству и качеству
- Подготовить товар к продаже
- Произвести размещение и выкладку товара на рабочем месте
- Дать квалифицированную консультацию покупателю при выборе товара
- Произвести расчет покупателя с использованием контрольно-кассовой техники

Пакет для экзаменатора

Вариант № 5

Доступ к справочным материалам: Закон РФ «О защите прав потребителей», Инструкция П-6, Инструкция П-7, Инструкция ЦБР (о применении ККТ), Правила торговли, правила эксплуатации торгово-технологического оборудования

Оборудование ККТ, пристенные горки, островные горки, стеклянные витрины, весоизмерительное оборудование, детектор банкнот

Инструменты и инвентарь монетница, калькуляторы, доски разделочные, ножи совки

Расходные материалы кассовая лента, упаковочный материал

Норма времени: 40 минут

Задание: Обслужить покупателя шоколадных изделий и конфет

- Произвести приемку шоколадных изделий и конфет по количеству и качеству
- Подготовить товар к продаже
- Произвести размещение и выкладку товара на рабочем месте
- Дать квалифицированную консультацию покупателю при выборе товара