

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.01.2018 15:18:36

Уникальный программный идентификатор:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** является частью ОПСПО ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их об особенностях и свойствах отдельных товаров.

ПК 4.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.

ПК 4.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 4.6 Осуществлять контроль сохранности товароматериальных ценностей.

ПК 4.7 Изучить спрос покупателей.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовке работников сферы обслуживания.

2. Место практики в структуре ППССЗ:

Учебная практика входит в профессиональный цикл. На освоение практики УП.05 учебным планом отводится 72 часа, которые отрабатываются в четвертом семестре на втором курсе обучения.

3. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам практики:

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

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

-идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

-оценивать качество по органолептическим показателям;

-создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

-производить подготовку измерительного, механического, технологического оборудования;

-использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое 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;
- 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;
- Закон о защите прав потребителей;
- Правила охраны труда
- правила продажи товаров;
- правила приемки товара по количеству и качеству.

4. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет