

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ

ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Тамбовское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение**

«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Утверждаю

Председатель

Экспертного совета

« ____ » _____ 2016 г.

Утверждаю

Директор ТОГБПОУ «Колледж
торговли, общественного

питания и сервиса»

« ____ » _____ 2016 г.

**Программа профессиональной пробы
для учащихся 9-х классов
«Учимся выбирать продукты»**

**Тамбов
2016**

Информационная карта

<i>Организация-разработчик:</i>	ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»
<i>Программа профессиональной пробы:</i>	«Учимся выбирать продукты»
<i>Автор-составитель:</i>	<i>Илясова Нина Александровна, преподаватель профессионального цикла</i>
<i>Область применения программы профессиональной пробы:</i>	Экономика и управление
<i>Аннотация</i>	<p>Программа профессиональной пробы знакомит учащихся 9-х классов с профессией «Продавец, контролер - кассир».</p> <p>Одна из самых популярных вакансий – это продавец продовольственных товаров.</p> <p>Программа включает материал о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных групп продовольственных товаров, простейшие органолептические методы определения качества продуктов.</p> <p>В результате обучения учащиеся будут иметь представление о профессии продавца и научатся распознавать отдельные группы продовольственных товаров, определять сроки годности товаров по маркировке, проверять качество продуктов.</p>
<i>Продолжительность программы:</i>	Программа рассчитана на 8 часов в группах численностью 4 - 8 человек
<i>Количество страниц программы:</i>	11 с.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Человек может прожить без предметов роскоши, но не без продуктов питания. Многочисленные магазины, павильоны, гипермаркеты расположены чуть ли не в каждом доме, потому данная профессия вряд ли когда -нибудь окажется невостребованной.

Сегодня, чтобы продать товар в условиях огромного выбора их, недостаточно просто стоять за прилавком. Необходимо быть и психологом, и хорошим актером, и эрудированным человеком, работать с энтузиазмом и детально знать товар, а также учитывать потребности потребителей. Тогда эта профессия может дать многое:

- неограниченный доход при стремлении заработать больше;
- самореализация и удовлетворение собой от хорошо проведенных сделок и растущего заработка;
- массу новых знакомств и полезных связей;
- перспективу развития в условиях роста товаров и торговых компаний;
- постоянное повышение своего социального статуса.

Целью программы профессиональных проб является формирование у учащихся 9-х классов интереса к профессии, опыта допрофессиональной деятельности в сфере торговли.

Задачи пробы:

- познакомить учащихся со спецификой профессии;
- дать попробовать себя в типичных для данной профессии видах деятельности (освоить на практике некоторые приемы выполнения определения сроков годности и оценки качества продовольственных товаров);
- помочь учащимся утвердиться или отказаться от выбора данной профессии.

Профессиональная проба – это моделирование для обучающегося ситуации, актуализирующей значимые элементы определенной профессиональной деятельности.

Профессиональная проба позволит сформировать у обучающихся общеобразовательных организаций целостного представления о профессии продавца путем участия в ситуациях, моделирующих элементы будущей профессиональной деятельности.

Профессиональная проба предусматривает три аспекта: технологический, ситуативный и функциональный. Их интеграция позволяет воссоздать целостный образ профессии повара, кондитера.

Профессиональная проба направлена на формирование и развитие следующих *компетенций*:

- ознакомление с пищевой ценностью, вкусовых особенностях и свойствах отдельных групп продовольственных товаров;
- освоение навыков работы с ГОСТ и ТУ;
- освоение навыков определения сроков годности продуктов по маркировке;
- освоение органолептических методов определения качества продуктов.

На подготовительном этапе учащиеся должны получить обобщенную информацию о профессиональной деятельности продавца продовольственных товаров в сфере торговли, ознакомиться с общими сведениями о торгово – технологическом процессе магазина. Основой подготовительного этапа является теоретическая подготовка к выполнению профессиональной пробы.

Практический этап профессиональной пробы состоит из четырех последовательно выполняемых частей, которые построены на основе элементов профессиональной деятельности продавца. Результативность выполнения каждой части оценивается преподавателем. После выполнения частей пробы преподаватель подводит итог и дает общую оценку работы учащихся.

Реализация данной программы предполагает наличие: кабинета специальных дисциплин; лаборатории товароведения и экспертизы товаров, оснащенной современным оборудованием и инвентарем.

Оборудование учебного кабинета специальных дисциплин: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, учебные и методические пособия, наглядные пособия; мультимедийный комплекс.

Тематический план

№ п/п	Темы	Всего часов
1	Введение в профессию продавец, контролер - кассир.	1
2	Техническое оснащение лаборатории товароведения и экспертизы товаров.	1
3	Ознакомление с пищевой ценностью, вкусовых особенностях и свойствах отдельных групп продовольственных товаров.	1
4	Освоение навыков работы с нормативно – технической документацией.	1
5	Освоение навыков определения сроков годности продуктов по маркировке.	1
6,7	Освоение органолептических методов определения качества продуктов.	2
8	Итоговое занятие.	1
	Итого:	8

Содержание профессиональной пробы

Занятие №1. Введение в профессию продавец, контролер – кассир.

Общие сведения о профессии. История возникновения профессии «Продавец, контролер - кассир». Обязанности, заработная плата, карьера и трудоустройство. Социальная значимость профессии в обществе.

Занятие №2. Техническое оснащение лаборатории товароведения и экспертизы товаров.

Организация рабочего места. Знакомство с оборудованием. Правила подбора оборудования, инвентаря и инструментария, нормативной документации необходимого для работы продавца по определению сроков годности и качества продуктов.

Практическая работа. Подбор инвентаря, нормативной документации по определению качества продуктов.

Занятие №3. Ознакомление с пищевой ценностью, вкусовых особенностях и свойствах отдельных групп продовольственных товаров

Дать представление о совокупности свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются потребности человека в необходимых веществах и энергии. Она характеризуется безопасностью, энергетической, биологической, физиологической и органолептической ценностью, усвояемостью, содержанием питательных веществ.

Практическая работа.

Расчет энергетической ценности продуктов по предложенным натуральным образцам.

Занятие №4. Освоение навыков работы с нормативно – технической документацией.

Классификация категорий и видов стандартов по определению качества продовольственных товаров. Структурные элементы ГОСТов и ТУ. Знак соответствия.

Практическая работа.

Изучение разделов ГОСТов и ТУ на продовольственные товары.

Занятие №5. Освоение навыков определения сроков годности продуктов по маркировке.

Маркировка: определение, функции, виды. Информационные знаки, классификация.

Общие сведения о сроках годности продуктов. Требования нормативных документов, предъявляемые к критериям годности пищевых продуктов.

Порядок установления сроков годности.

Практическая работа.

Определение соответствия маркировки товаров. Установление сроков годности товаров по предложенным образцам.

Занятие №6,7. Освоение органолептических методов определения качества продуктов.

Качество продуктов - определение. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продуктов.

Методы определения качества продуктов, их характеристика (органолептический и лабораторный).

Практическая работа.

Определение органолептическим методом качества продуктов: макаронные изделия, карамели, печенья, мука пшеничная.

Занятие № 8. Итоговое занятие.

Рейтинговая оценка качества продуктов проводится как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Рекомендуемая последовательность определения качества продуктов на основе анализа восприятий органов чувств:

- зрения определяют сначала внешний вид, форму, цвет, блеск, прозрачность и другие свойства.

- обоняния определяют такие свойства товара, как запах, аромат, букет.

- осязания определяют консистенцию, температуру, особенности физической структуры продукта, степень его измельчения и некоторые другие свойства.

- вкуса и вкусовых ощущений определяют горький, сладкий, кислый и соленый, вкус вяжущий, острый, терпкий, едкий, освежающий, жгучий, маслянистый, мучнистый.

Практическая работа.

Демонстрация навыков определения качества продуктов органолептическим методом.

**Материально – техническое
обеспечение программы профессиональной пробы**

№ п/п	Наименование	Кол-во, ед.
Оборудование		
1	Весы технические	4
Инструменты		
1	Разделочные доски с маркировкой	8
2	Ножи гастрономические	8
3	Пинцеты	8
4	Шпатели	8
5	Линейки	8
6	Лупы	8
7	Ступки фарфоровые с пестиками	
8	Фильтровальная бумага	16
9	Горелки	8
10	Пинцеты	8
Мерная посуда		
1	Колбы конические и мерные	8
2	Воронки стеклянные	8
3	Пробирки	16
4	Мерные цилиндры	16
Посуда		
1	Тарелки одноразовые	32
Материалы		
1	Бумажные салфетки (в ассортименте)	80
Продукты		
1.	Макаронные изделия	0,5 кг
2.	Карамель	0,5 кг
3.	Печенье	0,5 кг
4.	мука пшеничная в/с	0,5 кг

Литература

Основная

1. Н.В. Гранаткина Товароведение и организация торговли продовольственными товарами - М.: Издательский центр «Академия», 2012
2. Михайленко В.Е., Пизик СЕ. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. - М.: Экономика 2014

Дополнительная

1. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
2. Николаева МА. Сертификация потребительских товаров — М.:ОЦПКРТ, 2012
3. Николаева МА, Лычников Д С., Неверов АН. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М.: Экономика, 2013
4. Николаева МА., Карташова Л.В, Положишникова МА Средства информации о товарах. –М.:Экономика, 2014

Федеральные законы

1. "О защите прав потребителей", ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212 ""
2. "О сертификации продукции и услуг", № 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями
3. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ФЗ-2Э от 02.01 2000

Интернет-ресурсов:

[http:// www. comodi ty. ru/](http://www.comodity.ru/)

[http:// www. znaytovar. Ru/](http://www.znaytovar.Ru/)

[http:// www./adstend. ru/ site/ index/](http://www./adstend.ru/site/index/)

[uch_hech/ index_full](http://www./adstend.ru/site/index/uch_hech/index_full)

[http:/ www. kursach. info/ work_1252. html/](http://www.kursach.info/work_1252.html/)