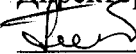


Министерство просвещения Приднестровской Молдавской Республики  
ГОУ СПО «Дубоссарский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГОУ СПО "ДИТ"

 Н.А. Наумов

«25» марта 2020г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 7-9 КЛАССОВ  
«Учимся выбирать продукты»**

### Информационная карта программы профессиональной пробы

Организация разработчик профессиональной пробы	Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Дубоссарский индустриальный техникум»
Авторы-составители программы профессиональной пробы	Брагарчук Ирина Николаевна преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ГОУ СПО «Дубоссарский индустриальный техникум»; Брагарчук Владимир Васильевич преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ГОУ СПО «Дубоссарский индустриальный техникум»
Полное наименование программы профессиональной пробы	«Учимся выбирать продукты»
Область применения программы профессиональной пробы	Экономика и управление
Аннотация	<p>Программа профессиональной пробы знакомит учащихся 7- 9-х классов с профессией «Продавец, контролер - кассир». 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>
Продолжительность программы профессиональной пробы	Программа рассчитана на 12 часов в группе численностью 10-12 человек
Количество страниц	7

## 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 7- 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.

### 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 -7	Ознакомление с пищевой ценностью, вкусовых особенностях и свойствах отдельных групп продовольственных товаров.	5
8	Освоение навыков работы с нормативно – технической документацией.	1
9	Освоение навыков определения сроков годности продуктов по маркировке.	1
10-11	Освоение органолептических методов определения качества продуктов.	2
12	Итоговое занятие.	1
Итого		12

## 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 - 7. 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 8. 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 №9. 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 №10-11. 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 № 12. 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**

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.

### **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