

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Апшеронский техникум автомобильного транспорта и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров**

**по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

2021 г.

**Рассмотрена:**

учебно – методическим объединением  
профессионального цикла  
протокол № 44 от «25» 05 2021 г.  
Руководитель Алла /В.С Палавина/

**Рассмотрена:**

на заседании педагогического совета  
протокол № 10 от «31» 05 2021 г.



**Утверждаю:**

директор ГБПОУ КК АТАТС  
В.А. Шульга  
20 21 г.

Рабочая учебная программа ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер – кассир (утверждена приказом Министерства образования и науки РФ № 723 от 02.08.2013г., зарегистрировано Министерством юстиции России. № 29470 от 20. 08. 2013г.). Укрупненная группа профессий 38.00.00 Экономика и управления

*Организация - разработчик: ГБПОУ ККАТАТС*

**Разработчик:**

Касьянова Светлана Васильевна, мастер производственного обучения ГБПОУ КК АТАТС

**Рецензенты:**

Земскова Е.Н. директор  
Квалификация по диплому:

(подпись)

Власов И.И. продавец  
Квалификация по диплому

(подпись)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>28</b>
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) В ЧАСТИ ОСВОЕНИЯ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b>	<b>30</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по профессиям СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 **Продавец, контролер-кассир** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессиям:

17353 Продавец продовольственных товаров

12365 Контролер-кассир

12721 Кассир торгового зала

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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, плодоовощных, 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-кассовое 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;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 778 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 274 часа, в т.ч.:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 196 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;

учебной и производственной практики – 504 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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 деятельности
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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная (часов)	Производственная	
			Всего часов	в т.ч. лаборат и практич. занятия, часов	в т.ч., курсовая работа часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1-4	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров		159	39		64				
ПК 5-7	Раздел 2. Торговое оборудование		37	11		14				
	Производственная практика	<b>216</b>								216
<b>Всего:</b>		<b>778</b>	<b>196</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>78</b>	<b>-</b>	<b>288</b>	<b>216</b>	

### 3.2 СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 02. Продажа продовольственных товаров</b>			
<b>МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>			
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>159</b>	
<b>Тема 1.1. Общая часть товароведения</b>	<b>Содержание</b>	<b>19</b>	
	1. Предмет и задачи товароведения.	<b>12</b>	2
	2. Химический состав пищевых продуктов. Неорганические пищевые вещества: вода, минеральные вещества.		2
	3. Химический состав пищевых продуктов. Органические вещества: углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.		2
	4. Прочие вещества пищевых продуктов.		2
	5. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.		2
	6. Показатели качества различных групп продовольственных товаров и методы их определения.		2
	7. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров.		2
	8. Маркировка и штриховое кодирование продовольственных товаров.		2
	9. Хранение отдельных групп продовольственных товаров.		2
	10. Консервирование пищевых продуктов.		2
	11. Естественная убыль пищевых продуктов.		2
	12. Классификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.		2
<b>Практические занятия:</b>			



	<p>1. Изучение факторов, влияющих на качество продовольственных товаров, создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров</p> <p>2. Ознакомление с нормативно – технической документацией.</p> <p>3. Значение калорийности и пищевой ценности для продовольственных товаров.</p> <p>4. Показатели, характеризующие доброкачественность продовольственных товаров.</p> <p>5. Значение минеральных веществ для организма человека.</p> <p>6. Конкурентоспособные товары на рынке.</p>	6	
	Контрольная работа: «Общая часть товароведения».	1	
Тема 1.2 Зерно и зерномучные продукты	<b>Содержание</b>	<b>11</b>	
	1. Зерно, строение зерна, виды зерновых культур, показатели качества зерна.	6	2
	2. Крупы. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, товароведенная характеристика, показатели качества, дефекты, маркировка, упаковка, хранение круп.		2
	3. Мука. Классификация, ассортимент, товароведенная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения муки.		2
	4. Макароны изделия. Классификация, ассортимент, товароведенная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения макаронных изделий.		2
	5. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент, товароведенная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий.		2
	6. Бараночные и сухарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведенная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения бараночных и сухарных изделий.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	7. Идентификация различных видов круп, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов круп.	4	
	8. Идентификация различных видов макаронных изделий, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов макаронных изделий.		
9. Идентификация различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов макаронных изделий.			
10. Расчет энергетической ценности зерномучных продуктов.			
	Контрольная работа на тему: «Зерно и зерномучные продукты».	1	
Тема 1.3 Плодоовощные товары	<b>Содержание</b>	<b>25</b>	
	1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.		2
	2. Клубнеплоды. Классификация, ассортимент, товароведенная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения клубнеплодов.		2
	3. Корнеплоды. Классификация, ассортимент, товароведенная характеристика корнеплодов. Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения корнеплодов.		2
	4. Капустные овощи. Классификация, ассортимент, товароведенная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения капустных овощей.		2

	5.	Луковые овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения луковых овощей.	20	2	
	6.	Десертные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения десертных овощей.		2	
	7.	Пряные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика пряных овощей. Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения пряных овощей.		2	
	8.	Тыквенные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения тыквенных овощей.		2	
	9.	Томатные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения томатных овощей.		2	
	10.	Бобовые и зерновые овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения бобовых и зерновых овощей.		2	
	11.	Экзотические овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения экзотических овощей.		2	
	12.	Семечковые плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения семечковых плодов.		2	
	13.	Косточковые плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения косточковых плодов.		2	
	14.	Субтропические, тропические и экзотические плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика субтропических, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения субтропических, тропических и экзотических плодов.		2	
	15.	Ягоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения ягод.		2	
	16.	Свежие грибы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения свежих грибов.		2	
	17.	Квашеные (соленые) овощи и грибы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения квашеных овощей и грибов.		2	
	18.	Сушеные овощи, плоды и грибы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения сушеных овощей, плодов и грибов.		2	
	19.	Консервы овощные и плодово-ягодные. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения овощных и плодово-ягодных консервов.		2	
	20.	Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения быстрозамороженных овощей, плодов и кулинарных изделий.		2	
	<b>Практические занятия</b>				

	<p>11. Идентификация различных видов овощей, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.</p> <p>12. Идентификация различных видов плодов и ягод, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.</p> <p>13. Идентификация различных видов овощных и плодово-ягодных консервов, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.</p> <p>14. Расчет энергетической ценности плодоовощных товаров.</p> <p><b>Контрольная работа: «Плодоовощные товары».</b></p>	4	
Тема 1.4 Вкусовые товары	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1. Значение вкусовых продуктов в питании человека.	9	2
	2. Чай и чайные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения чая и чайных напитков.		2
	3. Кофе и кофейные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения кофе и кофейных напитков.		2
	4. Пряности и приправы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения пряностей и приправ.		2
	5. Алкогольные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения пряностей и приправ.		2
	6. Слабоалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения слабоалкогольных напитков		2
	7. Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения безалкогольных напитков.		2
	8. Табачные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения табачных изделий.		2
	9. Поваренная соль и пищевые кислоты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения соли и пищевых кислот.		2
<b>Практические занятия</b>			
<p>15. Идентификация различных видов горячих напитков, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.</p> <p>16. Идентификация различных видов пряностей и приправ, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.</p> <p>17. Идентификация различных видов алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.</p> <p>18. Расчет энергетической ценности вкусовых товаров.</p>	4		
	<b>Контрольная работа: «Вкусовые товары»</b>		
Тема 1.5 Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары	<b>Содержание</b>	<b>14.</b>	
	1. Крахмал и продукты переработки крахмала. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения крахмала и продуктов переработки крахмала.		2

	2.	<b>Сахар. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения сахара.</b>	10	2
	3.	<b>Мед. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения меда.</b>		2
	4.	<b>Фруктово-ягодные и кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения фруктово-ягодных и кондитерских изделий.</b>		2
	5.	<b>Мучные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения мучных кондитерских изделий.</b>		2
	6.	<b>Шоколад и какао-порошок. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения шоколада и какао-порошка.</b>		2
	7.	<b>Карамельные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения карамельных изделий.</b>		2
	8.	<b>Конфетные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения конфетных изделий.</b>		2
	9.	<b>Халва и восточные сладости. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения халвы и восточных сладостей.</b>		2
	10.	<b>Кондитерские изделия специального назначения. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения кондитерских изделий специального назначения.</b>		2
	<b>Практические занятия</b>			
19. Идентификация различных видов кондитерских товаров, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. 20. Идентификация различных видов крахмала, сахара, меда, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. 21. Расчет энергетической ценности кондитерских товаров.		3		
<b>Контрольная работа: «Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия»</b>		1		
Тема 1.6 Молоко и молочные товары	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1.	<b>Виды молочных продуктов.</b>	10	2
	2.	<b>Молоко, сливки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения молока и сливок.</b>		2
	3.	<b>Молочные консервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения молочных консервов.</b>		2
	4.	<b>Кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения кисломолочных продуктов.</b>		2
	5.	<b>Твердые сычужные сыры. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения твердых сычужных сыров.</b>		2
	6.	<b>Мягкие сычужные сыры. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения мягких сычужных сыров:</b>		2

	7.	<b>Рассольные сыры. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения рассольных сыров.</b>		2
	8.	<b>Кисломолочные сыры. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения кисломолочных сыров.</b>		2
	9.	<b>Переработанные сыры. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения переработанных сыров.</b>		2
	10	<b>Мороженное: Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения мороженого.</b>		2
	<b>Практические занятия</b>			
	22. Идентификация различных видов молока и кисломолочных продуктов, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.		3	
	23. Идентификация различных видов сыров, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.			
	24. Расчет энергетической ценности молока и молочных товаров.			
	<b>Контрольная работа: «Молоко и молочные товары»</b>		1	
<b>Тема 1.7 Пищевые жиры</b>	<b>Содержание</b>		<b>9</b>	
	1.	<b>Виды пищевых жиров и их значение в питании.</b>		2
	2.	<b>Растительные масла. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения растительных масел.</b>		2
	3.	<b>Животные топленые жиры. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения животных топленых жиров.</b>	7	2
	4	<b>Коровье масло. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения коровьего масла.</b>		2
	5.	<b>Маргарин. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения маргарина.</b>		2
	6.	<b>Кулинарные и кондитерские жиры. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения кулинарных и кондитерских жиров.</b>		2
	7.	<b>Спреды и топленые смеси. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения спредов и топленых смесей.</b>		2
	<b>Практические задания</b>			
	25. Идентификация различных видов пищевых жиров, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.		2	
	26. Расчет энергетической ценности пищевых жиров.			
<b>Тема 1.8. Яичные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
	1.	<b>Яйца и яичные продукты.. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.</b>	1	2
	<b>Практическое занятие</b>			

	27.Идентификация различных видов яиц, яичных продуктов, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. 28.Расчет энергетической ценности яичных товаров.	2	
Тема 1.9 Рыбные товары	<b>Содержание</b>	20	
	1. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании.	16	2
	2. Строение тела рыбы.		2
	3. Химический состав и пищевая ценность рыбы.		2
	4. Основные семейства промысловых рыб.		2
	5. Живая рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения живой рыбы.		2
	6. Охлажденная рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения охлажденной рыбы.		2
	7. Мороженая рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения мороженой рыбы.		2
	8. Соленая рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения соленой рыбы.		2
	9. Вяленая и сушеная рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения вяленой и сушеной рыбы.		2
	10. Копченая рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения копченой рыбы.		2
	11. Товароведная характеристика, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения рыбы и рыбных товаров.		
	12. Балычные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения балычных изделий.		2
	13. Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения рыбных консервов и пресервов.		2
	14. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.		2
	15. Нерыбные пищевые морепродукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения нерыбных пищевых морепродуктов.		2
	16. Икра. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения икры.		2
<b>Практическая работа</b>			
29.Идентификация различных видов рыбы и рыбных консервов, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. 30.Идентификация различных нерыбных пищевых морепродуктов, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	3		

	31. Расчет энергетической ценности различных видов рыбы и нерыбных продуктов.		
	<b>Контрольная работа «Рыбные товары»</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 1.10 Мясо и мясные продукты</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	1. Виды мясных продуктов.	11	2
	2. Химический состав и пищевая ценность мяса.		2
	3. Ткани мяса.		2
	4. Классификация и маркировка мяса.		2
	5. Характеристика видов мяса и его хранение		2
	6. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.		2
	7. Субпродукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика субпродуктов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения субпродуктов.		2
	8. Мясо птицы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения мяса птицы.		2
	9. Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика колбасных изделий, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения колбасных изделий.		2
	10. Мясокопчености. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения мясокопченостей.		2
	11. Мясные консервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения мясных консервов.		2
	<b>Практическое занятие</b>		
32. Идентификация различных видов мяса, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. 33. Идентификация различных видов субпродуктов, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. 34. Идентификация различных видов колбасных изделий, мясокопченостей и мясных консервов, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. 35. Расчет энергетической ценности различных видов мяса и мясных продуктов.	4		
<b>Контрольная работа: «Мясо и мясные продукты»</b>	<b>1</b>		
<b>Тема 1.11 Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители. Пищевые добавки</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Хлебопекарные дрожжи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения хлебопекарных дрожжей.	5	2
	2. Химические разрыхлители. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения химических разрыхлителей.		2
	3. Желирующие вещества. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения желирующих веществ.		2

	4.	Пищевые красители. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения пищевых красителей.		2
	5.	Пищевые добавки. Пищевые концентраты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения пищевых добавок и пищевых концентратов.		2
	Практические занятия			
	36. Идентификация различных видов биологических, химических разрыхлителей, желирующих веществ, пищевых красителей и добавок, установление градации качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.		2	
	37. Расчет энергетической ценности разрыхлителей, пищевых красителей и добавок.			
Контрольная работа: «Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители. Пищевые добавки».		1		
Тема 1.12 Изучение покупательского спроса	Содержание		3	
	1.	Виды покупательского спроса.		2
	2.	Методы изучения покупательского спроса.	2	2
	Практические задания			
	38. Разработка анкеты для изучения покупательского спроса.		1	
Тема 1.13 Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей	Содержание		3	
	1.	Материальная ответственность. Виды и формы материальной ответственности.	2	2
	2.	Виды контроля. Органы контроля.		2
	Практические задания			
	39. Заполнение договора о материальной ответственности.		1	
Раздел 2. Торговое оборудование			37	
Тема 2.1 Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли	Содержание		5	
	1.	Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли. Закон о защите прав потребителей.	4	2
	2.	Изучение типовых инструкций по охране труда.		2
	3.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания, понятие, причины, виды.		2
	4.	Электробезопасность. Понятия, факторы, вызывающие поражение человека током.		
	Практические занятия:			
	40. Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы Н-1.			
Тема 2.2 Немеханическое торговое оборудование	Содержание		6	
	1.	Классификация, назначение торговой мебели и торгового инвентаря. Устройство и принцип работы торгового оборудования. Технические требования предъявляемые к торговому оборудованию.		2
	2.	Типовые правила эксплуатации торговой мебели и торгового оборудования. Нормативно-техническая документация по техническому обслуживанию торгового оборудования.	4	2



	3.	Рекламно – выставочный инвентарь.		2	
	4.	Размещение инвентаря на рабочем месте продавца. технические требования.		2	
	Практические занятия				
	41.Виды противопожарного инвентаря. 42.Освоение правил подготовки размещения товаров в витрине магазина			2	
Тема 2.3 Весоизмерительное оборудование	Содержание		6		
	1.	Классификация, назначение и индексация торговых весов.	4	2	
	2.	Виды торговых весов. Устройство и принцип работы весов.		2	
	3.	Общие технические требования, предъявляемые к весам. Расшифровка индексации весов		2	
	4.	Типовые правила эксплуатации измерительного оборудования. Нормативно-техническая документация по техническому обслуживанию измерительного оборудования.		2	
	Практические занятия:				
43.Государственный надзор за весоизмерительным оборудованием. 44.Подготовка и использование в технологическом процессе весоизмерительного оборудования.		2			
Тема 2.4 Холодильное оборудование	Содержание		5		
	1.	Типы холодильного оборудования. Классификация и назначение холодильного оборудования.	3	2	
	2	Устройство и принцип работы холодильного оборудования. Технические требования предъявляемые к холодильному оборудованию		2	
	3.	Типовые правила эксплуатации холодильного оборудования. Нормативно-техническая документация по техническому обслуживанию холодильного оборудования..		2	
	Практические занятия				
	45. Расшифровать маркировки холодильного оборудования. 46. Правила подготовки и использования холодильного оборудования в технологическом процессе. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.		2		
Тема 2.5 Торговые автоматы	Содержание		3		
	1.	Классификация и назначение торговых автоматов. Устройство и принцип работы торговых аппаратов. Технические требования предъявляемые к торговым автоматам.	2	2	
	2	Типовые правила эксплуатации торговых автоматов. Нормативно- технологическая документация по техническому обслуживанию торговых автоматов.		2	
	Практические занятия:				
	47. Подготовка и использование торговых автоматов в технологическом процессе.		1		
Тема 2.6 Подъемно-транспортное оборудование.	Содержание		3		
	1.	Классификация и назначение подъемно-транспортного оборудования. Устройство и принцип работы. Технические требования предъявляемые к подъемно-транспортному оборудованию	2	2	
	2.	Типовые правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию подъемно-транспортного оборудования.		2	
	Практические занятия				

	48. Изучение устройства и правила подготовки ПТО в технологическом процессе.	1	
Тема 2.7. Контрольно-кассовые машины	Содержание	4	
	1. Контрольно-кассовые машины «ЭКР-3102Ф», «ЭКР-2102Ф». Расчет необходимого ПТО. Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;	3	2
	2. Классификация, назначение, устройство и принципы работы контрольно-кассовых машин. Технические требования предъявляемые к контрольно-кассовым машинам.		2
	3. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию контрольно-кассовых машин.		2
	Практическое занятие		
	49. Подготовка и использование контрольно-кассовых машин в технологическом процессе. Документальное оформление кассовых операций. Обязанности кассира.	1	
Тема 2.8 Фасовочно-упаковочное оборудование	Содержание	5	
	1. Классификация, назначение отдельных видов фасовочно-упаковочного оборудования. Технические требования, предъявляемые к фасовочно-упаковочному оборудованию.	3	2
	2. Устройство и принципы работы фасовочно-упаковочного оборудования.		2
	3. Типовые правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования. Нормативно-техническая документация по техническому обслуживанию фасовочно-упаковочного оборудования.		2
	Практические занятия		
	50. Подготовка и использование фасовочно-упаковочного оборудования в технологическом процессе.	1	
	Контрольная работа: « Торговое оборудование».	1	
	Всего	196	
Тематика внеаудиторных самостоятельных работ МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами		78	
Тема 1.1 Общая часть товароведения продовольственных товаров			
1. Подготовить информацию о химическом составе продовольственных товаров			
2. Подготовить сообщение «Консервирование под действием антисептиков и антибиотиков».			
3. Подготовить сообщение «Вода, микро и макроэлементы, минеральные вещества»			
4. Подготовить сообщение о роли органических кислот в питании человека			
5. Найти информацию о запрещенных пищевых добавках в продуктах питания.			
6. Подготовить сообщение Естественная убыль пищевых продуктов.			
Тема 1.2 Зерномучные товары			
1. Подготовить сообщение «Как появился хлеб на Руси»;			
2. Подготовить сообщение «Пищевые концентраты»;			
3. Подготовить сообщение «Пищевое значение круп».			
4. Подготовить презентацию «Дрожжи».			
5. Составить кроссворд по теме «Макаронные изделия»			
6. Подготовить доклад на тему: Сухари характеристика и ассортимент			
7. Подготовить доклад на тему: «Бараночные изделия: характеристика и ассортимент»			
8. Подготовить доклад на тему: «Соломка характеристика и ассортимент»			
9. Подготовить доклад на тему: Хлебные палочки характеристика и ассортимент			

10. Подготовить доклад на тему Хрустящие хлебцы: характеристика и ассортимент
11. Подготовить доклад на тему: «Макаронные изделия: характеристика и ассортимент»
12. Подготовить доклад на тему: познакомиться с технологией производства макаронных изделий

#### **Тема 1.3 Плодоовощные товары**

1. Подготовить доклад на тему Клубнеплоды
2. Написание доклада: «Салатно-шпинатные овощи и пряные овощи».
2. Написание доклада: «Луковые овощи» .
4. Написание доклада на тему: «Ягоды».
5. Подготовить реферат на тему: «Экзотические плоды и их использование в диетическом питании».
6. Подготовить доклад на тему: «Десертные овощи».
7. Подготовить доклад на тему: «Быстрозамороженные овощи: характеристика и ассортимент на примере магазина».
8. Написание доклада: Косточковые плоды характеристика и ассортимент на примере магазина
9. Подготовить доклад на тему: Семечковые плоды характеристика и ассортимент на примере магазина

#### **Тема 1.4 Вкусовые товары**

1. Написание реферата на тему: Чай и чайные напитки
2. Написание реферата на тему: Пряности и приправы
3. Написание реферата на тему: Безалкогольные напитки
4. Написание реферата на тему: «Табачные изделия».
5. Составить сообщение на тему: «Ассортимент вин».
6. При помощи интернета изучить ассортимент натуральных вин зарубежных стран.
7. Подготовить тесты на тему: «Вкусовые товары».
8. Подготовить плакат на тему: «Алкогольная продукция».

#### **Тема 1.5 Крахмал сахар мед кондитерские товары .**

1. Написание сообщения: Сахар
2. Написание сообщения: Мёд
3. Витаминизированные, диетические и лечебные кондитерские изделия. Изделия для детей.
4. Составить кроссворд по теме: «Кондитерские изделия».
5. Составить тестовое задание по теме: «Мучные кондитерские изделия».

#### **Тема 1.6 Молоко и молочные товары.**

1. Написание сообщения на тему: Молоко и сливки
2. Написание сообщения на тему: Кисломолочные продукты
3. Написание сообщения на тему: «Мороженое».
4. Написание сообщения: «Молочные продукты для детского питания».
5. Подготовить доклад на тему: «Импортные сыры»

#### **Тема 1.7 Пищевые жиры**

1. Подготовить тесты по теме: «Пищевые жиры».
2. Составление сводной таблицы по теме: «Пищевые жиры».
3. Написание сообщения на тему: Коровье масло
4. Написание сообщения на тему: Маргарин

#### **Тема 1.7 Яичные товары**

1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.
2. Написание сообщения на тему Яичные продукты

#### **Тема 1.11 Рыбные товары**

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p>1. Составление тестов по теме: «Рыбные товары».</p> <p>2. Изучение ассортимента рыбные консервов.</p> <p>3. Написание доклада на тему: «Информация о сельди – иваси».</p> <p>4. Написание сообщения на тему: «Сушеная рыба»</p> <p>5. Нахождение информации о нерыбном водном.</p> <p><b>Тема 1.10 Мясо и мясные продукты</b></p> <p>1. Написание доклада на тему: «Требование к качеству колбас».</p> <p>2. Изучение ассортимента мясных консервов.</p> <p>3. Подготовка тестов по теме «Мясные товары».</p> <p>4. Составление сводной таблицы по теме: «Мясо домашней птицы».</p> <p>5. Написание сообщения на тему: Субпродукты</p> <p><b>Тема 1.11 Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.</b></p> <p>1. Написание сообщения на тему: «Пищевые красители».</p> <p>2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</p> <p>3. Написание сообщения на тему: Жуирующие вещества ~</p> <p><b>Тема 2.2 Немеханическое торговое оборудование</b></p> <p>1. Правила техники безопасности при эксплуатации торгового оборудования.</p> <p>2. Подготовить сообщение на тему: «Мебель для предприятий торговли».</p> <p>3. Изучить требования, предъявляемые к торговой мебели.</p> <p>4. Составить тесты по теме: «Немеханическое торговое оборудование».</p> <p><b>Тема 2.3 Весозмерительное оборудование</b></p> <p>1. Правила техники безопасности при эксплуатации весов.</p> <p>2. Составить тестовые задания по теме: «Электронные весы».</p> <p>3. Подготовка сообщения по теме: «Уход за вес измерительным оборудованием».</p> <p><b>Тема 2.4 Холодильное оборудование</b></p> <p>1. Правила техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.</p> <p>2. Составить тесты по теме: «Холодильное оборудование».</p> <p>3. Написание сообщения на тему Типы холодильного оборудования</p> <p>4. Написание сообщения на тему Классификация и назначение холодильного оборудования</p> <p><b>Тема 2.7 Контрольно-кассовые машины</b></p> <p>1. Написание сообщения на тему: Контрольно-кассовые машины</p> <p><b>Тема 2.8. Фасовочно-упаковочное оборудование</b></p> <p>1. Написание сообщения на тему Устройство и принципы работы фасовочно-упаковочного оборудования</p> <p>2. Написание сообщения на тему Типы фасовочно-упаковочного оборудования</p> |  |  |
|--|--|--|

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»; лабораторий «Торгово-технологического оборудования», «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска классная; стол, стул для преподавателя; стол, стул для обучающихся.

Технические средства обучения: компьютер; программное обеспечение для пользования электронными образовательными ресурсами;

Учебно-наглядные пособия: витрины; прилавки; наглядные пособия; наглядные образцы товаров; упаковки, маркировки товаров; комплект учебно-методической документации.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень, рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основные источники:**

1. Косарева Г.С. Продажа продовольственных товаров: учебник - М: Издательский центр «Академия», 2022.-288 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 6-е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия», 2015.-544 с.

2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Н.В. Гранаткина. – 8-е изд. исправ.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 256 с. – (Ускоренная форма подготовки)

3. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Э.А. Арустамов.- 3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум. учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова.- 5-е изд. стер.- М.: Академия, 2013.-144 с.

5. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова.- 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 224 с.

#### **Нормативные документы:**

1. Закон Российской Федерации от 07.02.1992. № 2300-1 «О защите прав потребителя» (в редакции федеральных законов от 09.01.1996 № ФЗ, от 17.12.1999 № 212-ФЗ, от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 03.06.2009 № 121-ФЗ).

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размеров, формы, габарита, фасона,

расцветки или комплектации» (с изменениями, внесенными Постановлениями Правительства Российской Федерации от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № 1104, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421, от 01.02.2005 № 49, от 08.02.2006 № 80, от 15.12.2006 № 770, от 27.03.2007 № 185, от 27.01.2009 № 50).

#### **Интернет-ресурсы:**

1. ГОСТы на продовольственные товары [http://standartgost.ru/0/1037-proizvodstvo\\_pischevyh\\_produkтов](http://standartgost.ru/0/1037-proizvodstvo_pischevyh_produkтов)
2. Размещение и выкладка товаров в торговом зале [http://knowledge.allbest.ru/marketing/2c0b65635b2bc78a5d43a89421216d37\\_0.html](http://knowledge.allbest.ru/marketing/2c0b65635b2bc78a5d43a89421216d37_0.html)
3. Хранение продовольственных товаров <http://biglibrary.ru/category47/book144/part7/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на разряд по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы для данного модуля для преподавателей является обязательным. Преподаватели и мастера должны проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Осуществлять приемку товаров, проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров. Проверять наличие сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность приемки товаров по количеству, качеству и комплектности в соответствии с инструкциями П-6, П-7.</li> <li>- соблюдение требований нормативной документации по Правилам приемки товаров по качеству и количеству;</li> <li>- точность применения приемов внешнего осмотра продовольственных товаров при приемке по качеству;</li> <li>- адекватность выбора методов проверки количественных характеристик товаров (в том числе на весоизмерительном оборудовании).</li> </ul>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий и оценка практических занятий и на уроках учебной и производственной практики; отзывы с места прохождения практики Экспертная оценка Тестовые задания Дифференцированный зачёт по МДК, УП, ПП и ПМ 02.01.</p>
<p>Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность и эффективность подготовки к продаже товаров различных товарных групп;</li> <li>- адекватность выбора торгового инвентаря в соответствии с видом тары и спецификой выполняемых работ;</li> <li>- адекватность выбора системы защиты товара;</li> <li>- обоснованность выбора отдельных видов торговой мебели для размещения товаров;</li> <li>- обоснованность, рациональность и эстетичность размещения и выкладки товаров в торговом зале (с учетом СанПин, законами менчендайзинга и ассортиментной политики торговой организации);</li> <li>- точность подбора информации для оформления ценников.</li> </ul>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий и оценка результатов практических занятий на уроках учебной и производственной практики; отзывы с места работы Экспертная оценка Тестовые задания Самостоятельная работа учащихся Дифференцированный зачёт по МДК, УП, ПП и ПМ 02.01.</p>
<p>Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность и достоверность информации при консультировании покупателей;</li> <li>- правильность определения качества товара и его потребительских свойств по маркировке и по органолептическим показателям;</li> <li>- правильность консультирования по безопасности товара;</li> <li>- обоснованность выбора вида весоизмерительного оборудования;</li> <li>- точность взвешивания при отпуске товаров потребителю;</li> <li>- соблюдение правил упаковывания отдельных видов продовольственных товаров;</li> <li>- достоверность предоставленной потребителю информации о значении информационных знаков на маркировке отдельных видов товаров;</li> <li>- грамотность консультирования потребителей при продаже товаров (с учетом индивидуальных особенностей потребителя);</li> <li>- скорость и техничность выполнения всех работ по обслуживанию потребителей;</li> <li>- эффективность и аргументированность принятия решений при реализации прав потребителей, возникающих при приобретении товаров надлежащего и ненадлежащего качества.</li> </ul>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий и оценка практических занятий и на уроках учебной и производственной практики. Экспертная оценка. Дифференцированный зачёт по МДК, УП, ПП и ПМ 02.01. Мероприятия в рамках декады. Тестовые задания. Самостоятельная работа учащихся.</p>

<p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продовольственных продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность контроля, за соблюдением условий хранения, сроков реализации и годности продовольственных товаров с учетом их физико-химических свойств;</li> <li>- обоснованность выбора режимов хранения скоропортящихся продовольственных товаров с учетом их физико-химических свойств;</li> <li>- соблюдение товарного соседства при размещении и выкладке товаров в торговом зале в соответствии с СанПин;</li> <li>- обоснованность выбора вида упаковки в соответствии с физико-химическими свойствами продовольственных товаров;</li> <li>- соблюдение правил упаковывания товаров при отпуске потребителям (в соответствии с СанПин и Правилами продажи отдельных видов товаров);</li> <li>- соблюдение правил проверки качества продуктов при отпуске потребителям (в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров).</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка осуществления отдельных операций. Наблюдения при выполнении работ в ходе учебной и производственной практики. Практические занятия. Результаты проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся по составлению конспекта правил продажи отдельных видов продовольственных товаров.</p>
<p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности выполнения операций по подготовке к работе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</li> <li>- соблюдение Правил охраны труда при эксплуатации измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования;</li> <li>- соблюдение требований нормативно-технической документации при обслуживании измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования.</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка осуществления отдельных операций. Практические занятия. Наблюдение при выполнении работ в ходе учебной и производственной практики. Тестовые задания. Результаты проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся по поиску информации о современном измерительном, механическом оборудовании и системах защиты товаров.</p>
<p>Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора климатических режимов при хранении отдельных видов продовольственных товаров в соответствии с нормативными документами (стандартами, техническими условиями и др.);</li> <li>- соблюдение правил подготовки и проверки готовности к работе механического и технологического контрольно-кассового оборудования;</li> <li>- соблюдение требований к эксплуатации систем защиты товаров;</li> <li>- своевременность контроля, за сроками хранения и реализации продовольственных товаров.</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка осуществления отдельных операций. Результаты проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся по поиску информации о системах защиты товаров. Наблюдения при выполнении работ в ходе учебной и производственной практики. Практические занятия. Тестовые задания.</p>
<p>Изучать спрос покупателей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность размещения товаров в торговом зале с учетом движения покупательских потоков и частоты выкладки товаров</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка осуществления отдельных операций. Наблюдение при выполнении работ в ходе учебной и производственной практики. Практические занятия</p>



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) в части освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического обучения, учебной практики, производственной практики, внеаудиторной работы</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства;</li> <li>- активность участия в конференциях, выставках, семинарах;</li> <li>- участие в профессионально-ориентационной работе образовательного учреждения</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Результаты проверки всех практических заданий самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся.</p> <p>Предоставление сертификатов и/или иных документов об участии в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, конференциях, выставках.</p>
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременная сдача работ;</li> <li>- рациональная организация рабочего места во время производственного обучения и практики;</li> <li>- соблюдение правил внутреннего распорядка учебного заведения;</li> <li>- осуществление самоанализа и самооценки собственной деятельности в процессе учёбы и практики</li> </ul>	<p>Результаты проверки практических заданий, самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий в ходе учебной и производственной практики.</p>
<b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность представления результатов самостоятельной работы;</li> <li>- самоорганизация и самоконтроль в процессе учебной деятельности и производственной практики;</li> <li>- осуществление анализа типовых методов решения профессиональных задач с целью выбора наиболее эффективного решения.</li> </ul>	<p>Результат проверки всех практических заданий самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся.</p> <p>практические занятия Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий в ходе учебной и производственной практики</p>
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора источника информации;</li> <li>- осуществление сбора необходимой информации, и ее систематизация;</li> <li>- подготовка к семинарам, конференциям и выполнение самостоятельной внеаудиторной работы с использованием собранной информации.</li> </ul>	<p>Результаты проверки всех практических заданий самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся по поиску информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о современном измерительном, механическом оборудовании и системах защиты товаров и их технических характеристиках;</li> <li>- для составления таблиц по рыбным семействам;</li> <li>- для разработки таблиц пищевой и энергетической ценности консервов различных видов;</li> <li>- для составления таблиц различных групп реализуемых продовольственных товаров;</li> <li>- для разработки таблиц информационных знаков, наносимых на маркировку различных групп продовольственных товаров;</li> <li>- для составления отчета об оснащённости розничных торговых организаций механическим торговым оборудованием.</li> </ul>

		Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий в ходе учебной и производственной практики. практические занятия.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление результатов практических занятий и самостоятельной внеаудиторной работы с применением оргтехники;</li> <li>- выполнение учебных и производственных заданий по составлению сводных таблиц и подбору товаров по запросу потребителей с использованием компьютерной базы данных торговой организации и Интернет-ресурсов.</li> </ul>	<p>Результат проверки практических заданий, самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся по поиску информации для выполнения заданий (в том числе работа с Интернет-ресурсами)</p> <p>Предоставление отзывов с мест проведения учебной и производственной практики.</p> <p>Предоставление сертификатов и/или иных документов об участии в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, конференциях, выставках.</p> <p>Смешанное портфолио</p>
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в процессе обучения; с покупателями и руководством торговых предприятий во время производственной практики</li> <li>- быстрота адаптации в новом рабочем коллективе;</li> <li>- корпоративная этика, деловая культура</li> </ul>	<p>Наблюдение в процессе теоретического обучения, проведения декады по профессии, практики, проф. ориентации.</p> <p>Практические занятия. Смешанное портфолио.</p>
<b>ОК 7.</b> Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами торговли	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение сроков годности отдельных видов продовольственных товаров;</li> <li>- соблюдение условий хранения отдельных видов продовольственных товаров;</li> <li>- соблюдение товарного соседства при размещении и выкладке товаров в торговом зале;</li> <li>- соблюдение правил проверки качества отдельных видов продовольственных товаров, при отпуске потребителю.</li> <li>- соблюдение сроков возврата и замены товара.</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий в ходе учебной и производственной практики.</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Дифференцированный зачёт по МДК, УП, ПП и экзамен по ПМ 02.01.</p>
<b>ОК 8.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с учётом полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременная постановка на воинский учёт;</li> <li>- участие в военных сборах;</li> <li>- активное участие в военно-патриотических мероприятиях;</li> <li>- участие в военно-спортивных объединениях</li> </ul>	<p>Наблюдение в процессе обучения.</p> <p>Наличие приписного свидетельства. Сведения военкомата. Сопроводительная и распорядительная документация.</p> <p>Смешанное портфолио.</p>