

**Министерство образования и науки Мурманской области**

**«Северный национальный колледж»**

**(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**

**Панас  
Наталья  
Викторовна**

Подписано цифровой  
подписью: Панас Наталья  
Викторовна  
DN: cn=Панас Наталья  
Викторовна, o=ГАПОУ  
МО "ОГПК", ou=Директор,  
email=mail@olgpk.ru,  
c=RU



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
по профессии	38.01.02 Продавец, контролер-кассир

с. Ловозеро, Мурманской области  
2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**РАЗРАБОТЧИК (-И):**

преподаватель СНК (филиал ГАПОУ МО «ОГПК») Е.В. Никитина

**РАССМОТРЕНА:**

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2023 г. № 1

**ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:**

на заседании ЦМК филиала без изменений

Протокол

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ № \_\_\_\_.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ (ППКРС) ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии ФГОС по профессиям НПО **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам общепрофессионального цикла.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей, 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 программы профессионального модуля:**

**Всего – 230 часов**, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки – 230 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 158 часов;
- самостоятельной работы – 79 часов;
- практические работы- 78 час;
- учебной практики – 216 часа;
- производственной практики- 396 часов.

## 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 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 Правилам продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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 (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7	Раздел ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	842	842	78	-	79	-	216	396
	МДК 02.01 Продажа продовольственных товаров	230	230						
	Учебная практика	216	216						
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	396							
Всего:		842	842	78	-	79	-	216	396

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

\*\* Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров			842	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			230	
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров				
Тема 1.1. Общая часть товароведения	Содержание материала		12	2
	1	Классификация продовольственных товаров. Понятие классификации продовольственных товаров. Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. Ассортимент товаров.	2	
	2	Химический состав продовольственных товаров. Неорганические вещества: вода, минеральные вещества. Органические вещества: углеводы, жиры, белки, витамины, органические кислоты, ферменты, дубильные, пектиновые, красящие, ароматические вещества, гликозиды, фитонциды, алкалоиды.	2	
	3	Качество продовольственных товаров. Понятие качества пищевых продуктов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов: биологическая, органолептическая, физиологическая, энергетическая ценность, усвояемость, доброкачественность.	2	
		Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Дефекты продовольственных товаров.	2	
	4	Маркировка и штриховое кодирование товаров. Понятие маркировки, товарного знака. Специальные маркировки. Понятие штрихового кода. Структура кодов.	2	
	Практическая работа: "Расчет контрольного числа по штриховому коду"		2	



<b>Тема 1.2. Основные зерновые культуры</b>	<b><i>Содержание материала</i></b>		<b>18</b>	
	1	Зерно. Строение зерна, виды зерновых культур, показатели качества зерна. Крупы. Классификация, ассортимент, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.	2	<b>2</b>
	2	Мука. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	
	3	Макаронные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	
	4	Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	
	5	Бараночные и сухарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	
	<b><u>Практические работы:</u></b>		<b>6</b>	
	1	Распознавание ассортимента, оценка качества, расчет конечной даты хранения и энергетической ценности муки, крупы.		
	2	Распознавание ассортимента, оценка качества, расчет конечной даты хранения и энергетической ценности макаронных изделий		
	3	Распознавание ассортимента, оценка качества, расчет конечной даты хранения и энергетической ценности хлеба и хлебобулочных изделий		
<b>Тема 1.3. Флодоовощные товары</b>	<b><i>Содержание материала</i></b>		<b>30</b>	
	1	Клубнеплоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	<b>2</b>
	2	Корнеплоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	
	3	Капустные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	
	4	Луковые овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	
	5	Салатно-шпинатные, десертные и пряные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	
	6	Тыквенные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и	2	

		хранения		
	7	Томатные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	
	8	Бобовые и зерновые овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2	
	9	Семечковые плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	10	Косточковые плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	11	Субтропические, тропические и экзотические плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	12	Ягоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	13	Продукты переработки плодов и овощей. Грибы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b>Практическая работа:</b>		2	
	Распознавание ассортимента, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов, расчет конечной даты хранения и энергетической ценности плодовоовощных товаров			
	<b>Контрольная работа по теме: "Плодоовощные товары"</b>		2	
<b>Тема 1.4. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание материала</b>		<b>24</b>	<b>2</b>
	1	Чай и чайные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	2	Кофе и кофейные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Пряности и приправы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика,		

		показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Поваренная соль и пищевые кислоты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5	Спирт, водка, коньяк. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	6	Ликероводочные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Виноградные и плодово-ягодные вина. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	8	Слабоалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	9	Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b><u>Практические работы:</u></b>		<b>4</b>	
	1	Органолептическая оценка качества чая, распознавание ассортимента.		
	2	Распознавание ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, расчет энергетической ценности.		
	<b><u>Контрольная работа по теме:</u></b> Вкусовые товары		<b>2</b>	
<b>Тема 1.5. Крахмал, сахар и кондитерские товары</b>	<b><i>Содержание материала</i></b>		<b>26</b>	
	1	Крахмал и продукты переработки крахмала. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		<b>2</b>
	2	Сахар. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Мед. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		

	5	Мучные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.		
	6	Шоколад и какао-порошок. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Карамель, драже. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	8	Конфеты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	9	Халва и восточные сладости. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b>Практические работы:</b>		<b>6</b>	
	1	Распознавание ассортимента крахмала, сахара, меда, органолептическая оценка качества меда, расчет энергетической ценности.		
	2	Органолептическая оценка качества печенья, пряников, вафель, расчет энергетической ценности.		
	3	Органолептическая оценка качества шоколада, карамели, конфет, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.		
	<b>Контрольная работа по теме:</b> Крахмал, сахар и кондитерские товары		<b>2</b>	
<b>Тема 1.6. Молочные товары</b>	<b>Содержание материала</b>		<b>20</b>	
	1	Молоко, сливки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		<b>2</b>
	2	Мороженое. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Молочные консервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Сухие молочные продукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Диетические кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент, товароведная		

		характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5	Творог и творожные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Сыры. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b>Практические работы:</b>		<b>8</b>	
	1	Распознавание ассортимента молока, сливок, мороженого, органолептическая оценка качества молока, расчет энергетической ценности.		
	2	Органолептическая оценка качества молочных консервов, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.		
	3	Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.		
	4	Органолептическая оценка качества сыра, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.		
		<b>Контрольная работа по теме: "Молочные товары"</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.7. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание материала</b>		<b>10</b>	
	1	Растительные масла. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		<b>2</b>
	2	Масло коровье. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Животные топленые жиры. Маргарин. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Кулинарные жиры, майонез. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b>Практическая работа</b>		<b>4</b>	
	1	Органолептическая оценка качества пищевых жиров, расчет энергетической ценности.		

	<b>Контрольная работа по теме:" Пищевые жиры"</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.8. Мясные товары</b>	<b>Содержание материала</b>		<b>20</b>	
	1	Мясо. Первичная обработка мяса убойных животных, виды тканей мяса, их характеристика. Химический состав основных тканей мяса. Классификация.		<b>2</b>
	2	Мясо говядины, телятины. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Мясо баранины и козлятины. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Мясо свинины. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5	Мясо домашней птицы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	6	Мясные субпродукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	8	Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.		
	9	Мясные копчености. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	10	Мясные и мясорастительные консервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b>Практические работы:</b>		<b>4</b>	
	Органолептическая оценка качества колбасных изделий, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.			
	Органолептическая оценка качества мясных консервов, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.			

	<b>Контрольная работа по теме: "Мясные товары"</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.9. Яичные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	Яйца и продукты переработки яиц. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		1	2
	<b>Практическая работа:</b> Оценка качества яиц, распознавание дефектов, расчет энергетической ценности яиц.		1	
<b>Тема 1.10. Рыбные товары</b>	<b>Содержание материала</b>		<b>22</b>	
	1	Рыба. Строение тела рыбы, химический состав мяса рыбы. Семейства важнейших промысловых рыб.		2
	2	Рыба живая и охлажденная. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Мороженая рыба и рыбное филе. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Соленая, пряная и маринованная рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5	Вяленая и сушеная рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	6	Копченая рыба. Балычные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	8	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	9	Икра. Нерыбные морепродукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		

	<b><u>Практическая работа:</u></b>	<b>2</b>	
	Органолептическая оценка качества рыбных товаров, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.		
	<b><u>Контрольная работа по теме: " Рыбные товары"</u></b>	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</li> <li>• Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</li> <li>• Работа с учебником (составление плана, тезисов конспектов).</li> <li>• Работа с учебно-методическими пособиями.</li> <li>• Составление таблиц, схем по теме занятия.</li> <li>• Подготовка к зачету по конкретному раздаточному материалу, предложенному преподавателем (домашняя работа).</li> </ul> <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Консервирование продовольственных товаров.</li> <li>• Овощи и плоды квашеные, соленые и моченые.</li> <li>• Овощи и плоды сушеные.</li> <li>• Консервы овощные и плодово-ягодные.</li> <li>• Табачные изделия.</li> <li>• Дрожжи.</li> <li>• Витаминизированные, диетические и лечебные кондитерские изделия.</li> <li>• Детские молочные продукты.</li> <li>• Соевые продукты.</li> <li>• Характеристика кулинарного назначения отрубов туш мяса (говядина, свинина, баранина)</li> <li>• Желатиновая продукция.</li> <li>• Новые виды рыб.</li> </ul>		<b>78</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1.Ознакомление с торговым предприятием		<b>216</b>	



<p>2.Приемка продовольственных товаров по количеству</p> <p>3.Приемка продовольственных товаров по качеству</p> <p>4. Подготовка товаров к продаже и организация рабочего места продавца</p> <p>5.Размещение продовольственных товаров на торговом оборудовании</p> <p>6.Выкладка отдельных групп продовольственных товаров</p> <p>7.Продажа и изучение ассортимента продовольственных групп товаров</p> <p>8.Обслуживание покупателей, консультация покупателей.</p> <p>9. Соблюдение сроков годности, хранения, реализации, продаваемых продуктов</p> <p>10.Изучение спроса покупателей.</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Эксплуатация торгово-технологического оборудования.</p> <p>Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Документальное оформление товарных потерь и переоценка товара.</li> <li>- Порядок проведения инвентаризации.</li> <li>- Документальное оформление инвентаризации.</li> <li>- Документальное оформление инвентаризации.</li> <li>- Выведение результатов инвентаризации.</li> </ul> <p>Оформление внутримагазинных и оконных витрин</p> <p>Предложение покупателям новых взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента, изучение спроса покупателей</p> <p>Консультирование покупателей о назначении, свойствах, качестве товаров</p> <p>Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технология приемки товаров по количеству и качеству, сопроводительные документы.</li> <li>- Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве товара.</li> </ul> <p>Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи и ее особенности, требования стандартов и технических условий к хранению товаров.</li> <li>- Организация рабочего места продавца.</li> <li>- Технология подготовки и размещения продовольственных товаров на торговом оборудовании.</li> <li>- Выкладка отдельных групп продовольственных товаров.</li> </ul> <p>Обслуживание покупателей, консультация их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> <p>Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.</p> <p>Изучение спроса покупателей.</p>	396	

<b>Раздел 2. Торговое оборудование</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 2.1. Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли</b>	Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли. Правила безопасности труда при эксплуатации механического оборудования и торгового инвентаря.	<b>2</b>	2
<b>Тема 2.2. Немеханическое оборудование</b>	<i><b>Содержание материала</b></i>	<b>6</b>	
	Оборудование торговых залов продовольственных магазинов и подсобных помещений. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. Торговый инвентарь. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		2
<b>Тема 2.3. Механическое и тепловое оборудование</b>	<i><b>Содержание материала</b></i>	<b>8</b>	
	Машины для нарезки и измельчения продуктов. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. Фасовочно-упаковочное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. Тепловое оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию		2

	оборудования.		
<b>Тема 2.4. Весоизмерительное оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Весы электронные и настольные циферблатные. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		2
	<b><u>Практическая работа</u></b>	4	
	Подготовка и использование в технологическом процессе настольных циферблатных весов РН-6Ц13У, РН-10Ц13У.		
	Подготовка и использование в технологическом процессе электронных весов		
<b>Тема 2.5. Контрольно-кассовые машины</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Контрольно-кассовые машины «ЭКР-3102Ф», «ЭКР-2102Ф». Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		2
	<b><u>Практические работы</u></b>	2	
	Подготовка и использование в технологическом процессе контрольно-кассовых машин «ЭКР-3102Ф», «ЭКР-2102Ф».		
<b>Тема 2.6. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Торговое холодильное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		2
<b>Тема 2.7. Торговые автоматы</b>	Торговые автоматы. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.	<b>2</b>	2
<b>Тема 2.8. Подъемно-транспортное</b>	Подъемно-транспортное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила	<b>4</b>	2

<b>оборудование</b>	эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		
	<i><b>Дифференцированный зачет</b></i>	<b>2</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организации и технологии розничной торговли», лабораторий «Торгово-технологического оборудования», «Учебного магазина»;

#### Оборудование учебного кабинета:

- доска классная;
- стол и стул для преподавателя;
- столы и стулья для обучающихся;

#### Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- программное обеспечение для пользования электронными образовательными ресурсами

#### Учебно-наглядные пособия

- наглядные пособия (комплект плакатов, карточки-задания, схемы, таблицы);
- 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:

Учебники:

1. Голубкина А.М., Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А. Розничная торговля продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования/- М.: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие для НПО. Гриф МО РФ, 2009.
3. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007.
4. Микулович А.С., Смольская А.О. Товароведение продовольственных товаров-М.: учебно-методическое пособие-Минск БГЭУ, 2007.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: практикум -учебное пособие для НПО. -М.: Издательский центр «Академия», 2007.
6. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь: учебное пособие для НПО, издательство «Академия», 2009.
7. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий: учебное пособие для НПО, издательство «Академия», 2009.

Справочники:

1. Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А. Справочник по товароведению продовольственных товаров: учебное пособие для НПО, 2 тома,-М.: Издательский центр «Академия», 2008.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «О розничной торговле»

#### 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 в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа продовольственных товаров» и специальности «Продажа продовольственных товаров».

#### Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

### 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
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	- <b>соответствие</b> качества, количественных характеристик продовольственных товаров «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству» (П-6, П-7); - <b>выполнение требований</b> проверки качества, количественных характеристик продовольственных товаров; - <b>соблюдение требований</b> к оформлению сопроводительных документов на поступившие товары;	Практическая работа
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- <b>соблюдение требований</b> к подготовке, размещению товаров в торговом зале и выкладке на технологическом оборудовании; – <b>правильность</b> осуществления подготовки, размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; - <b>соответствие</b> подготовки, размещению и выкладки товаров к требованиям СанПиН; - <b>соответствие</b> оформления витрины, демонстрационных стендов, эстетической выкладки товара <b>содержанию и правилам</b> оформления торговых предложений; - <b>использование</b> новых технологий и их элементов при выкладке товара;	Практическая работа

Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Соответствие</b> правил обслуживания покупателей и предоставление достоверной информации о качестве и потребительских свойствах товаров согласно Закона РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>– <b>Соблюдение</b> основных правил продажи товара;</li> <li>– <b>Выполнение требований</b> к организации обслуживания покупателей;</li> </ul> <b>Использование</b> новых технологий продажи товаров	Практическая работа
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Соответствие</b> условий хранения, сроков годности, сроков хранения, сроков реализации продаваемых продуктов СанПИН;</li> <li>– <b>Соблюдение</b> условий и правил хранения, сроков реализации и годности продовольственных товаров;</li> </ul> <b>Выполнение</b> правил санитарно-гигиенического состояния при хранении и реализации продовольственных товаров;	Практическая работа
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Соответствие</b> эксплуатационным, санитарно-гигиеническим требованиям торгово-технологического оборудования;</li> <li>- <b>Соблюдение</b> требований к эксплуатации торгово-технологического оборудования;</li> </ul> <b>Выполнение</b> требований безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования	Практическая работа
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Соблюдение</b> требований по осуществлению контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей согласно Закону РФ «О бухгалтерском учете»;</li> <li>– <b>Соответствие</b> порядка и срока проведения инвентаризации;</li> <li>– <b>Соблюдение</b> условий хранения товаров и нормативных товарных запасов;</li> </ul> <b>Выполнение</b> порядка проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей	Практическая работа
Изучать спрос покупателей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Обоснованность</b> отбора и оформления коммерческой рекламной информации для потребителей;</li> <li>– <b>Своевременность</b> выявления спроса на продовольственные товары в соответствии с объемом продаж;</li> </ul> <b>Соблюдение</b> учета и изменения покупательского спроса.	Практическая работа

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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;</li> <li>– добровольное участие в олимпиадах, конкурсах по профессии среди обучающихся колледжа, области, РФ;</li> <li>– ведение профориентационной работы с обучающимися по месту жительства;</li> <li>– самостоятельно находить и использовать новую информацию по профессии (через СМИ, Интернет)</li> <li>– получение положительного отзыва на учебной и производственной практике (характеристика, дневник ПП).</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продажи продовольственных товаров;</li> <li>– оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>– рациональное планирование деятельности, исходя из целей и способов ее достижения;</li> <li>– создание условий для выбора способов поставленных целей;</li> <li>– выполнение технологического процесса в соответствии с поставленной целью;</li> <li>– пошаговый контроль и коррекция деятельности.</li> </ul>	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление текущего и итогового контроля, оценивание и корректирование собственной деятельности</li> <li>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии продажи продовольственных товаров.</li> </ul>	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>– использование различных источников, включая электронные;</li> <li>– выявление необходимой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>– оценка выбранной информации для эффективного выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	



Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа на производственном оборудовании;	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</li> <li>– своевременность выполнения задания каждым членом команды;</li> <li>– качество выполнения работы;</li> <li>– взаимоответственность членов команды при выполнении работы;</li> <li>– оказание взаимопомощи в команде;</li> <li>– заинтересованность в успехе выполнения совместной работы;</li> <li>– радость за успехи других.</li> </ul>	
Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение правил реализации товаров</li> <li>– самоанализ подготовленного к работе производственного помещения и его санитарного состояния</li> </ul>	
Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей воинской службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией	