

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир

2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы ПМ.02 Продажа продовольственных товаров, рекомендованной Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области протокол № 3 от 08.06.2012 г и Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе
_____ О.Е.Селиверстова

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УПР
_____ Т.П. Киселева

Рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от « 31 » 08 2018 г.

Председатель ЦК _____ Л.В.Хмельницкая

Разработчик:

Воронкова А. А., преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление 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, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговли.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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, плодово-овощных, 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 – 735 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 267 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 178 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 89 часов;
- учебной практики – 108 часов;
- производственной практики - 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся 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 Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выполнение практических квалификационных работ согласно профессиональных компетенций ПК 2.1 – ПК 2.7, должно соответствовать тарифному разряду в соответствии с Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифы разрядов (ОК 016-94) и Единому тарифно-квалификационному справочнику работ и профессий рабочих (ЕТКС).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.-2.2, ПК 2.4.-2.6.	Раздел 1.Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда.	33	18	-	9	6	-
ПК 2.3., ПК-2.4., ПК-2.7.	Раздел 2. Изучение покупательского спроса на продовольственные товары, их пищевой ценности и факторов, на неё влияющих.	24	12	2	6	6	-
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 3. Продажа зерномучных товаров.	39	18	2	9	12	-
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 4. Продажа плодоовощных товаров.	33	18	2	9	6	-
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 5. Продажа крахмала, сахара, мёда и кондитерских товаров.	33	14	2	7	12	-
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 6. Продажа вкусовых товаров.	39	18	2	9	12	-
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 7. Продажа пищевых жиров.	15	6	-	3	6	-
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 8. Продажа яичных товаров.	12	4	-	2	6	-
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 9. Продажа молочных товаров.	45	22	2	11	12	-
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 10. Продажа мясных товаров.	54	28	2	14	12	-
ПК 2.1.-2.7.	Раздел 11. Продажа рыбных товаров.	42	20	2	10	12	-
	Дифференцированный зачет по УП	6	-	-	-	6	-
ПК 2.1.-2.7.	Производственная практика, часов	354	-	-	-	-	354
	Дифференцированный зачет по ПП	6	-	-	-	-	6
	Всего:	735	178	16	89	108	360

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда.		33	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		18	
Тема 1.1. Охрана труда на предприятиях торговли. Техническое оснащение торговли продовольственными товарами.	Содержание	4	
	Правовые и организационные основы охраны труда на торговых предприятиях. Организация работы по охране труда на торговом предприятии. Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования различных типов, электрооборудования. Правила пожарной безопасности на предприятиях торговли.	2	2
	Организация технического оснащения продовольственных магазинов. Общая классификация торгового оборудования. Немеханическое оборудование и инвентарь продовольственных магазинов.	2	2
Тема 1.2. Эксплуатация измерительного оборудования.	Содержание	4	
	Измерительное оборудование торговых предприятий: назначение, классификация. Устройство и принципы работы весов разных типов. Технические требования, предъявляемые к торговым весам.	2	2
	Меры массы и объёма, их типы, правила поверки и использования. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.	2	2
Тема 1.3. Эксплуатация механического и теплового оборудования.	Содержание	4	
	Измельчительно-режущее оборудование и машины для нарезки продуктов, тепловое оборудование: классификация, назначение, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	2
	Фасовочно-упаковочное оборудование: классификация, назначение, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	2

Тема 1.4. Эксплуатация торгового холодильного оборудования.	Содержание	4	
	Торговое холодильное оборудование: назначение, классификация. Технические требования, предъявляемые к торговому холодильному оборудованию. Устройство и принцип работы холодильной компрессионной машины.	2	2
	Виды торгового холодильного оборудования. Правила техники безопасности при работе с торговым холодильным оборудованием.	2	2
Тема 1.5. Использование торговых автоматов. Эксплуатация подъёмно-транспортного оборудования.	Содержание	2	2
	Торговые автоматы: назначение, классификация торговых автоматов, устройство и принцип работы. Правила эксплуатации торговых автоматов. Подъёмно-транспортное оборудование торговых предприятий: назначение, классификация, основные виды, принципы работы. Правила техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 02.		9	
Тематика домашних заданий 1. Научно-технический прогресс в торговле. 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 3. Конспектирование учебного текста, подготовка сообщений. 4. Изготовление макетов торгового оборудования. 5. Изготовление плакатов по торговому оборудованию. 6. Фасовочно-упаковочное оборудование. 7. Меры длины и объёма.			
Учебная практика		6	
Виды работ: Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с предприятием торговли, ассортиментом, оборудованием, режимом работы. Идентификация видов немеханического оборудования, подбор видов немеханического оборудования для размещения и выкладки разных групп продовольственных товаров. Подбор инвентаря для вскрытия тары, подготовки товаров к продаже, отпуска товаров и выполнения других торгово-технологических операций. Подготовка к работе весоизмерительного, механического, теплового, холодильного, контрольно-кассового оборудования. Эксплуатация весоизмерительного, механического, теплового, холодильного, контрольно-кассового оборудования. Подготовка продовольственных товаров разных групп к продаже, размещение и выкладка товаров на оборудовании. Обслуживание покупателей, осуществление расчётов за товары, отпуск товаров.			
Раздел 2. Изучение покупательского спроса на продовольственные това-		24	

ры, их пищевой ценности и факторов, на неё влияющих.			
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		12	
Тема 2.1. Изучение покупательского спроса. Информационное обеспечение продажи продовольственных товаров	Содержание	4	
	Виды покупательского спроса: реализованный, нереализованный, альтернативный, импульсный. Методы изучения разных видов спроса.	2	2
	Закон о защите прав потребителей. Маркировка продовольственных товаров. Штриховое кодирование товаров.	2	3
	Практические занятия	2	
1. Решение ситуаций по применению Закона о защите прав потребителей. Чтение и расшифровка маркировки различных видов продовольственных товаров.	2		
Тема 2.2. Классификация продовольственных товаров и их пищевая ценность.	Содержание	4	
	Продовольственные товары: понятие, назначение. Классификация продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов.	2	2
	Качество продовольственных товаров, их пищевая ценность. Оценка качества продовольственных товаров. Дефекты продуктов. Градации качества пищевых продуктов.	2	2
Тема 2.3. Сохранение качества пищевых продуктов в процессе хранения и переработки.	Содержание	2	
	Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Размещение пищевых продуктов на хранение. Сроки годности, сроки хранения и сроки реализации пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 02.		6	
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка сообщений. 3. Химический состав пищевых продуктов. 4. Оптимальные условия и сроки хранения продовольственных товаров разных групп. 5. Способы консервирования пищевых продуктов. 6. Факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров.			
Учебная практика Виды работ Изучение спроса покупателей на продовольственные товары.		6	

Изучение группового и внутригруппового ассортимента магазина. Изучение видов упаковки. Чтение и расшифровка маркировки. Изучение сроков годности и условий хранения по маркировочным данным. Определение доброкачественности по органолептическим показателям. Размещение продовольственных товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. Подготовка к продаже, оформление ценников. Осуществление размещения и выкладки. Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности товаров, осуществление расчётов за товары, отпуск товаров.			
Раздел 3. Продажа зерно-мучных товаров.		39	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		18	
Тема 3.1. Общие сведения о зерномучных товарах. Строение зерна.	Содержание	2	
	Классификация зерномучных товаров. Особенности пищевой ценности зерномучных товаров. Строение зерна пшеницы.	2	2
Тема 3.2. Крупа.	Содержание	4	
	Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Ассортимент и товароведные характеристики круп.	2	2
	Градации качества круп. Показатели качества круп. Дефекты. Особенности маркировки, упаковки и хранения круп.	2	3
	Практические занятия	2	
	1. Идентификация разных видов круп. Оценка качества круп по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Изучение упаковки, маркировки и условий хранения круп. Расчёт энергетической ценности круп разных видов.	2	
Тема 3.3. Мука.	Содержание	2	
	Классификация муки. Ассортимент и товароведные характеристики пшеничной и ржаной муки. Товарные сорта. Показатели качества и дефекты муки. Особенности маркировки, упаковки и хранения муки.	2	2

Тема 3.4. Хлеб.	Содержание	2	2
	Классификация хлеба по видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба. Товарные сорта и наименования хлеба. Оценка качества хлеба: показатели качества, дефекты. Особенности упаковки, маркировки и хранения хлеба.	2	
Тема 3.5. Сухарные и бараночные изделия.	Содержание	2	2
	Классификация и характеристика ассортимента сухарных изделий. Оценка качества сухарных изделий, упаковка, маркировка, хранение. Ассортимент и показатели качества бараночных изделий, упаковка, маркировка, хранение.	2	
Тема 3.6. Макаaronные изделия.	Содержание	4	2
	Классификация и ассортимент макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий: показатели качества, дефекты.	2	
	Особенности упаковки, маркировки и хранения макаронных изделий.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 02.		9	
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка сообщений. 3. Химический состав и пищевая ценность зерномучных товаров. 4. Факторы, формирующие потребительские свойства хлеба. 5. Ассортимент круп в зависимости от исходного сырья. 6. Ассортимент сухарных и бараночных изделий. 7. Влияние качества зерна на потребительские свойства и пищевую ценность муки.			

Учебная практика Виды работ Идентификация ассортимента зерномучных товаров. Определение доброкачественности органолептическим методом. Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировочных обозначений. Определение сроков реализации. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации зерномучных товаров. Осуществление приёмки и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Размещение на хранение, создание оптимальных условий хранения. Подготовка к продаже, оформление ценников. Осуществление размещения и выкладки. Обслуживание покупателей. Изучение спроса на зерномучные товары.		12	
Раздел 4. Продажа плодово-овощных товаров.		33	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		18	
Тема 4.1. Общая классификация и пищевая ценность свежих плодов и овощей.	Содержание Классификация групп, подгрупп и видов плодов и овощей. Особенности пищевой ценности плодов и овощей. Влияние хим. состава на качество и сохраняемость.	2	
		2	2
Тема 4.2. Товароведная характеристика овощей.	Содержание Товароведная характеристика свежих овощей.	2	
		2	3
	Практические занятия	2	
	1. Идентификация видов овощей разных групп. Оценка качества по органолептическим показателям.	2	
Тема 4.3. Товароведная характеристика плодов.	Содержание Товароведная характеристика свежих плодов.	4	
		2	2
		2	2
Тема 4.4. Продукты переработки плодов и овощей.	Содержание Продукты переработки плодов и овощей: понятие, назначение. Классификация продуктов переработки по методам консервирования и сырью. Особенности пищевой ценности переработанных плодов и овощей.	4	
		2	2
	Томатные продукты: ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, гра-	2	2

	дании качества, особенности упаковки, маркировки и хранения.		
Тема 4.5. Грибы.	Содержание	2	2
	Пищевая ценность и химический состав грибов. Классификация грибов. Требования к качеству грибов, показатели качества. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные.	2	
Тема 4.6. Организация торговли плодоовощными товарами.	Содержание	2	3
	Особенности приёмки плодоовощных товаров. Подготовка плодоовощных товаров к продаже. Размещение и выкладка плодоовощных товаров в торговом зале. Организация продажи плодоовощных товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности и вкусовых достоинствах и потребительских свойствах плодоовощных товаров.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 02.		9	
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка сообщений. 3. Товароведная характеристика косточковых плодов, ягод, орехоплодных, цитрусовых, субтропических и тропических овощей. 4. Плодоовощные консервы. 5. Квашеная капуста.			
Учебная практика		6	
Виды работ Идентификация ассортимента плодоовощных товаров по группам и видам. Определение доброкачественности органолептическим методом. Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, изучение сроков реализации. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации. Размещение на хранение, создание оптимальных условий хранения. Подготовка к продаже, оформление ценников. Осуществление размещения и выкладки. Обслуживание покупателей. Изучение спроса на плодоовощные товары.			
Раздел 5. Продажа крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий.		33	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		14	

Тема 5.1. Крахмал и крахмалопродукты. Сахар и мёд.	Содержание	4	
	Крахмал: ассортимент, товароведная характеристика видов, назначение, показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Крахмалопродукты: ассортимент, показатели качества. Сахар: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Мед: понятие, назначение. Классификация и ассортимент мёда.	2	2
Тема 5.2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия.	Содержание	2	
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, назначение. Пищевая ценность. Классификация. Показатели качества, товарные сорта (для варенья и джема), дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	2	2
Тема 5.4. Сахаристые кондитерские изделия.	Содержание	4	
	Шоколад и какао-порошок: понятие, назначение, классификация ассортимента. Показатели качества шоколада и какао. Дефекты. Грации качества. Оценка качества по органолептическим показателям. Особенности упаковки, маркировки, хранения. Карамель. Классификация и ассортимент. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировка, упаковка, хранение.	2	2
	Конфеты: понятие. Состав и пищевая ценность. Классификация ассортимента. Оценка качества конфет по органолептическим показателям, упаковка, маркировка, хранение. Ирис. Классификация, ассортимент. Оценка качества по органолептическим показателям. Драже. Показатели качества. Особенности упаковки, маркировки, хранения.	2	2
Тема 5.5. Мучные кондитерские изделия.	Содержание	2	
	Мучные кондитерские изделия: понятие, назначение, виды. Отличие от сахаристых кондитерских изделий по составу и пищевой ценности. Показатели качества. Оценка качества по органолептическим показателям. Дефекты. Особенности упаковки, маркировки и хранения.	2	3
	Практические занятия	2	
	1. Идентификация разных видов печенья. Идентификация разных видов пряников и вафель. Оценка качества по органолептическим показателям.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 02.		7	
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка сообщений. 3. Мармелад и пастила: ассортимент, пищевая ценность, оценка качества, упаковка, маркировка, хранение. 4. Ирис и драже.			

5. Крекер и галеты: ассортимент, пищевая ценность, оценка качества, упаковка, маркировка, хранение.			
6. Ромовые бабы, кексы, рулеты: ассортимент, оценка качества.			
Учебная практика		12	
Виды работ Идентификация ассортимента крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий. Определение доброкачественности органолептическим методом. Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, определение сроков реализации кондитерских изделий. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации кондитерских товаров. Размещение кондитерских товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. Подготовка кондитерских товаров к продаже, оформление ценников. Осуществление размещения и выкладки кондитерских товаров. Обслуживание покупателей. Изучение спроса на кондитерские товары.			
Раздел 6. Продажа вкусовых товаров.		39	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		18	
Тема 6.1. Алкогольные напитки.	Содержание Вкусовые товары: понятие, назначение. Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки: понятие, назначение, отличие от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. Оценка качества: показатели, дефекты. Ликеро-водочные изделия Классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели, дефекты. Виноградные вина. Понятие, назначение. Классификация ассортимента. Вина игристые и шипучие: ассортимент, показатели качества. Плодово-ягодные вина. Дефекты вин.	4	
	Коньяк: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация ассортимента коньяков. Оценка качества: показатели, дефекты. Ром и виски: понятие, назначение. Общность и отличия от коньяка и водки. Ассортимент. Показатели качества. Розлив, упаковка, маркировка алкогольных напитков. Условия и сроки хранения. Потери: виды, причины возникновения.	2	2
Тема 6.2. Слабоалкогольные напитки.	Содержание Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение. Пиво: понятие, назначение. Классификация ассортимента. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, тара. Условия и сроки хранения. Новые виды тонизирующих слабоалкогольных напитков.	2	
		2	2

Тема 6.3. Безалкогольные напитки.	Содержание	2	2
	Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Минеральные воды: характеристика ассортимента, показатели качества, дефекты, розлив, упаковка, маркировка. Соки, нектары, морсы. Газированные безалкогольные напитки. Особенности упаковки, маркировки, хранения безалкогольных напитков разных групп.	2	
Тема 6.4. Чай и кофе.	Содержание	2	3
	Чай: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Оценка качества, показатели, товарные сорта, дефекты. Чайные напитки: отличие от чая. Ассортимент. Кофе: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Оценка качества, показатели, товарные сорта, дефекты. Кофейные напитки, цикорий. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Особенности упаковки, маркировки и хранения чая, кофе, чайных и кофейных напитков.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Изучение упаковки и маркировки чая и кофе. Оценка качества чая по органолептическим показателям. Установление градаций качества. Консультирование о потребительских свойствах и вкусовых достоинствах кофе разных видов.	2	
Тема 6.5. Пряности и приправы.	Содержание	4	2
	Пряности: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика пряностей разных наименований. Оценка качества: показатели, дефекты. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Приправы: понятие, виды, назначение, особенности пищевой ценности, упаковки, маркировки, хранения.	2	
	Поваренная соль: виды, номера, сорта. Показатели качества соли, дефекты. Особенности хранения. Пищевой уксус и уксусная эссенция: виды, назначение, состав, оценка качества. Новое в ассортименте: ароматизированные уксусы. Прочие приправы: плодоовощные соусы, хрен, горчица, майонез.	2	
Тема 6.6. Организация торговли вкусовыми товарами.	Содержание	2	3
	Особенности приёмки вкусовых товаров разных групп. Подготовка вкусовых товаров к продаже. Размещение и выкладка вкусовых товаров в торговом зале. Организация продажи вкусовых товаров.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 6 ПМ 02.		9	
Тематика домашних заданий			
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Подготовка сообщений.			
3. Плодово-ягодные вина: ассортимент, оценка качества.			
4. Крепкие спиртные напитки: ром и виски.			

5. Новые виды тонизирующих слабоалкогольных напитков. 6. Отличительные особенности соков, нектаров и морсов. 7. Чайные напитки: ассортимент, пищевая ценность. 8. Поваренная соль и пищевой уксус.			
Учебная практика		12	
Виды работ Идентификация ассортимента вкусовых товаров. Определение доброкачественности органолептическим методом. Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, определение сроков годности и условий хранения. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации вкусовых товаров. Размещение вкусовых товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. Подготовка вкусовых товаров к продаже, оформление ценников. Осуществление размещения и выкладки вкусовых товаров. Обслуживание покупателей. Изучение спроса на вкусовые товары.			
Раздел 7. Продажа пищевых жиров.		15	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		6	
Тема 7.1. Растительные масла.	Содержание	2	
	Растительные масла: понятие, назначение. Классификация растительных масел по виду сырья и способам обработки. Оценка качества: показатели качества, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	2	2
Тема 7.2. Жиры животные топленые и кулинарные. Маргарин	Содержание	4	
	Животные жиры: понятие, назначение. Классификация по видам сырья и способам обработки. Пищевая ценность. Кулинарные жиры: понятие, виды, назначение. Товароведная характеристика кулинарных жиров разных наименований. Оценка качества животных и кулинарных жиров.	2	2
	Упаковка, маркировка жиров. Условия и сроки хранения. Потери: виды, причины возникновения. Маргарин: понятие, виды, назначение. Состав, пищевая ценность. Классификация столового маргарина. Оценка качества, маркировка, упаковка, хранение маргарина.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 7 ПМ 02.		3	
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			

2. Подготовка сообщений. 3. Ассортимент и показатели качества кулинарных жиров. 4. Особенности пищевой ценности пищевых жиров разных групп и видов. 5. Особенности показателей качества, упаковки, маркировки и хранения жиров животных и кулинарных.			
Учебная практика		6	
Виды работ Идентификация ассортимента пищевых жиров по видам, разновидностям, сортам, назначению и другим признакам. Определение доброкачественности пищевых жиров органолептическим методом. Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, определение сроков и условий хранения. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации пищевых жиров. Размещение пищевых жиров на хранение, создание оптимальных условий хранения. Подготовка пищевых жиров к продаже, оформление ценников. Осуществление размещения и выкладки пищевых жиров. Обслуживание покупателей. Изучение спроса на пищевые жиры.			
Раздел 8. Продажа яичных товаров.		12	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		4	
Тема 8.1. Ассортимент и качество яиц. Продукты переработки яиц.	Содержание Строение яйца: структурные части, их процентное соотношение, изменение процентного соотношения при хранении. Пищевая ценность. Классификация яиц: деление на виды и категории. Оценка качества: показатели качества, дефекты, виды и причины их возникновения. Градации качества.	4	
	Упаковка, маркировка яиц. Условия и сроки хранения. Потери, мероприятия по их предотвращению. Продукты переработки яиц: понятие, назначение. Классификация и ассортимент.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 8 ПМ 02.		2	
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка сообщений. 3. Дефекты яиц. Влияние дефектов на градации качества яиц. 4. Организация продажи яичных товаров в магазине.			
Учебная практика		6	

Виды работ Идентификация ассортимента яичных товаров по видам, категориям, сортам. Определение доброкачественности органолептическим методом. Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки яичных товаров, определение условий и сроков хранения. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации яичных товаров. Размещение яичных товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. Подготовка яичных товаров к продаже, оформление ценников. Осуществление размещения и выкладки яичных товаров. Обслуживание покупателей. Изучение спроса на яичные товары.			
Раздел 9. Продажа молочных товаров.		45	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		22	
Тема 9.1. Общие сведения о молочных товарах.	Содержание	2	
	Молочные товары: понятие, назначение. Отличительные особенности. Общая классификация: деление на группы и подгруппы. Пищевая ценность молочных товаров.	2	2
Тема 9.2. Молоко и сливки.	Содержание	4	
	Молоко: особенности пищевой ценности. Классификация. Ассортимент. Краткая товароведная характеристика различных наименований молока. Сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация.	2	2
	Оценка качества молока и сливок: показатели качества, дефекты, причины их возникновения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Потери.	2	2
Тема 9.3. Кисломолочные продукты.	Содержание	2	
	Кисломолочные продукты: понятие, назначение. Пищевая ценность. Классификация. Сметана: понятие, назначение. Товароведная характеристика ассортимента. Творог и творожные изделия: понятие, назначение. Товароведная характеристика ассортимента. Кисломолочные напитки: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Оценка качества кисломолочных продуктов: показатели качества, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	2	3
	Практические занятия	2	
	1. Изучение ассортимента кисломолочных продуктов. Чтение и расшифровка маркировки. Оценка качества по органолептическим показателям.	2	

Тема 9.4. Молочные консервы.	Содержание	2	
	Консервы молочные: понятие, назначение. Классификация. Сгущенные молочные консервы: понятие, назначение. Товароведная характеристика ассортимента. Сухие молочные консервы: понятие, назначение, ассортимент. Оценка качества молочных консервов: показатели, дефекты, причины их возникновения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	2	2
Тема 9.5. Мороженое.	Содержание	2	
	Мороженое: понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент мороженого. Оценка качества мороженого: показатели, дефекты, причины их возникновения. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения.	2	2
Тема 9.6. Масло коровье.	Содержание	2	
	Масло коровье: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Оценка качества: показатели качества, балльная оценка, товарные сорта, дефекты. Упаковка и маркировка масла. Условия и сроки хранения. Потери: виды, причины возникновения, меры по предупреждению.	2	2
Тема 9.7. Сыры.	Содержание	4	
	Сыры: понятие, назначение. Особенности пищевой ценности. Общая классификация и ассортимент сыров. Твердые сычужные сыры: классификация, товароведная характеристика ассортимента. Мягкие сычужные сыры: классификация, товароведная характеристика ассортимента. Рассольные сыры: особенности пищевой ценности, ассортимент.	2	2
	Переработанные сыры: ассортимент. Оценка качества сыров: показатели качества, балльная оценка товарные сорта (для твердых сычужных сыров), дефекты. Упаковка, маркировка сыров. Условия и сроки хранения. Потери.	2	2
Тема 9.8. Организация торговли молочными товарами.	Содержание	2	
	Особенности приёмки молочных товаров. Подготовка молочных товаров к продаже. Размещение и выкладка молочных товаров в торговом зале с учётом условий и сроков хранения. Организация продажи молочных товаров.	2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 9 ПМ 02.		11	
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка сообщений. 3. Изучение ассортимента молочных товаров на торговых предприятиях. 4. Применение кисломолочных продуктов в диетическом питании. 5. Ассортимент и качество рассольных сыров. 6. Маркировка и оценка качества сыров.			

7. Факторы, формирующие потребительские свойства молочных товаров.			
Учебная практика		12	
Виды работ Идентификация ассортимента молочных товаров по видам, сортам, жирности. Определение качества по органолептическим показателям. Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, изучение условий хранения и сроков годности. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации молочных товаров. Размещение молочных товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. Подготовка молочных товаров к продаже, оформление ценников. Осуществление размещения и выкладки молочных товаров. Обслуживание покупателей. Изучение спроса на молочные товары.			
Раздел 10. Продажа мясных товаров.		54	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		28	
Тема 10.1. Ассортимент и качество мяса.	Содержание	8	
	Классификация убойных животных. Тканевый состав мяса и пищевая ценность: : основные виды тканей, их значение в формировании качества мяса и мясопродуктов. Особенности химического состава и пищевой ценности мяса. Классификация мяса по сырью (виду, полу, возрасту) и термическому состоянию. Виды и категории упитанности мяса.	2	2
	Товароведная маркировка мяса разных видов и категорий. Ветеринарное клеймение мяса. Разделка мясных туш для розничной торговли: схемы разделки. Деление отрубов по сортам. Показатели качества мяса. Дефекты допустимые и недопустимые. Хранение мяса. Особенности хранения мяса разного термического состояния.	2	2
	Мясные субпродукты: понятие, назначение. Классификация субпродуктов по пищевой ценности, термическому состоянию. Показатели качества, дефекты. Упаковка и маркировка фасованной продукции. Особенности хранения. Изменения качества при хранении. Потери.	2	2
	Мясо птицы: Классификация птицы по группам (домашняя и дичь), видам, возрасту, способам обработки и назначению. Оценка качества птицы: показатели, категории, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери.	2	2
Тема 10.2. Мясные полу-	Содержание	4	

фабрикаты и кулинарные изделия.	Мясные полуфабрикаты. Классификация по виду мяса и способам обработки. Ассортимент. Пищевая ценность, кулинарное использование.	2	2
	Мясные кулинарные изделия. Классификация по виду мяса, способам термической обработки и другим признакам. Краткая характеристика ассортимента. Оценка качества: показатели, дефекты. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери.	2	2
Тема 10.3. Колбасные изделия.	Содержание	8	
	Колбасные изделия: понятие, назначение. Классификация по видам и качеству сырья, способам обработки, внешним признакам. Особенности пищевой ценности.	2	2
	Вареные колбасные изделия: факторы, формирующие качество (сырье, производство). Ассортимент вареных колбасных изделий, показатели качества, товарные сорта.	2	2
	Полукопченые колбасы: сырье, процессы производства, ассортимент, товарные сорта, показатели качества. Копченые колбасы: сырокопченые, варенокопченые. Сырье, процессы производства, ассортимент, товарные сорта, показатели качества.	2	2
	Оценка качества колбасных изделий. Дефекты допустимые и недопустимые. Упаковка, маркировка, хранение колбасных изделий. Потери.	2	2
Тема 10.4. Мясокопчености.	Содержание	2	
	Мясокопчености: понятие, назначение. Классификация по виду сырья, способам тепловой обработки, анатомической части туши. Пищевая ценность. Ассортимент мясокопченостей. Оценка качества. Показатели качества, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери.	2	2
Тема 10.5. Мясные и мясорастительные консервы.	Содержание	2	
	Консервы мясные и мясорастительные: понятие, назначение. Классификация мясных консервов по сырью, способам предварительной и тепловой обработки, виду тары и назначению. Особенности пищевой ценности консервов. Ассортимент мясных консервов. Оценка качества: показатели, дефекты допустимые и недопустимые. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Потери.	2	3
	Практические занятия	2	
	1. Расшифровка маркировки на упаковке мясных консервов. Оценка качества по органолептическим показателям. Выявление дефектов.	2	
Тема 10.6. Организация торговли мясом и мясопродуктами.	Содержание	2	
	Особенности приёмки мясных товаров. Подготовка мясных товаров к продаже. Размещение и выкладка мясных товаров в торговом зале с учётом условий и сроков хранения. Организация продажи мясных товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, назначении, вкусовых достоинствах и потребительских свойствах мясных товаров.	2	3

Самостоятельная работа при изучении раздела 10 ПМ 02.		14	
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка сообщений. 3. Изучение ассортимента мясных товаров на торговых предприятиях. 4. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. 5. Мясные кулинарные изделия: ассортимент, оценка качества. 6. Ассортимент варёных колбасных изделий. 7. Оценка качества мясных консервов. 8. Ассортимент и показатели качества мяскопчёностей.			
Учебная практика		12	
Виды работ Идентификация ассортимента мясных товаров по категориям, термическому состоянию, упитанности. Определение качества мяса и мясных товаров по органолептическим показателям. Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, определение условий хранения и сроков годности мясных товаров. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации мясных товаров. Размещение мясных товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. Подготовка мясных товаров к продаже, оформление ценников. Осуществление размещения и выкладки мясных товаров. Обслуживание покупателей. Изучение спроса на мясные товары.			
Раздел 11. Продажа рыбных товаров.		42	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		20	
Тема 11.1. Общие сведения о рыбе.	Содержание	4	
	Тканевый состав рыбы. Строение тела рыбы: части съедобные и несъедобные. Пищевая ценность рыбы. Семейства промысловых рыб. Классификация промысловых рыб.	2	2
	Важнейшие семейства промысловых рыб: товароведная характеристика видов рыб, входящих в семейства осетровых, лососевых, сельдевых, тресковых, карповых окуневых.	2	2
Тема 11.2. Ассортимент и	Содержание	6	

качество рыбы.	Классификация свежей рыбы по термическому состоянию. Отличительные особенности по пищевой ценности. Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Видовой ассортимент. Оценка качества. Болезни и дефекты рыбы. Снулая рыбы. Условия и сроки хранения и реализации живой рыбы. Охлажденная рыба. Товароведная характеристика. Особенности пищевой ценности. Видовой ассортимент. Мороженая рыба. Товароведная характеристика Особенности пищевой ценности. Видовой ассортимент.	2	2
	Оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы: показатели качества, дефекты. Упаковка и маркировка охлажденной и мороженой рыбы. Условия сроки хранения охлажденной и замороженной рыбы. Изменения качества при хранении. Потери.	2	2
	Рыба соленая и маринованная: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация соленой и маринованной рыбы по виду сырья, способу разделки, способам посола. Особенности пищевой ценности соленой и маринованной рыбы. Ассортимент соленой и маринованной рыбы, характеристика ассортимента. Оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Потери.	2	2
Тема 11.3. Ассортимент и качество рыбных товаров.	Содержание	6	
	Вяленые и сушеные рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по видам сырья и способам переработки. Ассортимент. Оценка качества: показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Копченые рыбные товары: понятие, назначение, отличительные признаки. Классификация по виду сырья, способам разделки, видам термической обработки и способам копчения. Пищевая ценность. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Потери.	2	2
	Рыбные консервы: понятие, назначение. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика ассортимента по группам. Рыбные пресервы: понятие, отличие от консервов. Пищевая ценность. Производство. Ассортимент. Оценка качества рыбных консервов и пресервов: показатели качества, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: понятие, назначение. Классификация. Пищевая ценность. Ассортимент Оценка качества. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Потери.	2	3

	Икра: понятие, назначение. Классификация по видам, качеству, сырью и способам производства. Пищевая ценность икры разных видов. Сравнительная товароведная характеристика икры разных видов и разновидностей. Оценка качества икры: показатели качества, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери: виды, причины возникновения. Нерыбные водные продукты: понятие, назначение. Классификация по видам объектов промысла: ракообразные, моллюски, морские млекопитающие, морские водоросли. Оценка качества: показатели, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Потери.	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям, расшифровка маркировки.	2	
Тема 11.4. Организация торговли рыбой и рыбными товарами.	Содержание	2	
	Особенности приёмки рыбы и рыбных товаров. Подготовка рыбы и рыбных товаров к продаже. Размещение и выкладка рыбы и рыбных товаров в торговом зале с учётом условий и сроков хранения. Организация продажи рыбы и рыбных товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, назначении, вкусовых достоинствах и потребительских свойствах мясных товаров.	2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 11 ПМ 02.		10	
Тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка сообщений. 3. Изучение ассортимента рыбы и рыбных товаров на торговых предприятиях. 4. Химический состав и пищевая ценность рыбы. 5. Сравнение пищевой ценности рыбы живой, охлаждённой и мороженой. 6. Ассортимент мороженой рыбы в торговле. 7. Солёные сельдевые: ассортимент и показатели качества. 8. Солёные лососевые: ассортимент и показатели качества. Пищевая ценность. 9. Сравнительная товароведная характеристика рыбы холодного и горячего копчения. 10. Ассортимент и пищевая ценность икры.			
Учебная практика		12	

<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Идентификация ассортимента рыбных товаров и нерыбного водного сырья. • Определение качества по органолептическим показателям. • Изучение упаковки, чтение и расшифровка маркировки, изучение условий хранения и сроков годности. • Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации рыбных товаров. • Размещение рыбных товаров на хранение, создание оптимальных условий хранения. • Подготовка рыбных товаров к продаже, оформление ценников. • Осуществление размещения и выкладки рыбных товаров. • Обслуживание покупателей. • Изучение спроса на рыбные товары. 		
<p>Дифференцированный зачет по УП</p>	6	
<p>Производственная практика итоговая по модулю</p>	354	
<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с предприятием торговли. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов</p> <p>Совершенствование навыков по подготовке товаров к продаже, размещению и выкладке</p> <p>Совершенствование навыков по взвешиванию и фасовке товаров;</p> <p>Совершенствование навыков по упаковке товаров;</p> <p>Совершенствование навыков продажи различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Участие в приёмке товаров, осуществление контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары</p> <p>Обслуживание покупателей; консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;</p> <p>Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям</p> <p>Проверка соблюдения условий хранения товаров, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых товаров.</p> <p>Подготовка товара к инвентаризации. Правила проведения инвентаризации</p> <p>Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>Изучение спроса покупателей</p>		
<p>Дифференцированный зачет по ПП</p>	6	
Всего	735	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля Продажа продовольственных товаров предполагает наличие учебного кабинета организации и технологии розничной торговли, лаборатории торгово-технологического оборудования и товароведения, учебного магазина.

Оборудование учебного кабинета организации и технологии розничной торговли:

1. посадочные места по количеству обучающихся
2. рабочее место преподавателя
3. комплект учебно-наглядных пособий
4. плакаты
5. компьютер с лицензионным ПО
6. мультимедийное оборудование
7. интерактивная доска

Оборудование учебного магазина и рабочих мест:

- торговая мебель
- измерительное оборудование
- торговый инвентарь
- продовольственные товары разных групп в ассортименте
- упаковочные материалы

Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования и товароведения и рабочих мест:

- комплект учебно-методической документации
- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект заданий-инструкций для проведения лабораторно-практических работ
- образцы продовольственных товаров
- образцы торгового оборудования разных групп
- плакаты по всем разделам программы
- стандарты на продовольственные товары
- сертификаты, гигиенические заключения, декларации о соответствии
- образцы упаковки и маркировки продовольственных товаров
- технические средства обучения: ПК, интерактивная доска, мультимедийное оборудование.

Реализация программы модуля Продажа продовольственных товаров предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

- торговая мебель
- весоизмерительное, кассовое, холодильное, подъёмно-транспортное оборудование

- торговый инвентарь
- продовольственные товары разных групп в ассортименте
- упаковочные материалы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 с дополнениями и изменениями от 27.06.2011 N 162-ФЗ.
2. «О техническом регулировании», №184-ФЗ, ред. от 28.09.2010
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
4. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ от 12.06.2008г. (с изменениями от 22.06. 2010г.)
5. «Технический регламент на масложировую продукцию» №90-ФЗ от 24.06.2008г.
6. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» №178-ФЗ от 27.10.2008г.
7. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №56 с изменениями и дополнениями).
8. Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли - М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 256 с.
9. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 160 с.
10. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями – М.:Изд. центр «Академия», 2013, -192 с.
11. Новикова А.М., Голубкина Т.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.- М. ПрофОбрИздат, 2007 – 473с.
12. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов н/Д, «Феникс», 2010 – 473с.
13. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 1\ Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева.-М.: Издательский центр «Академия», 2008-384 с.
14. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 2\Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова.-М.: Издательский центр «Академия», 2008-336 с.
15. Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение торговых организаций - М.: Издательский Дом «Деловая литература».-2005. 336 с.

Дополнительные источники:

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. -М. "Экономика", 1996.
2. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. М. НОРМА. 2007.
3. Николаева М.А. Товарная экспертиза -М. "Деловая литература", 1998.

4. Слепнева А.С. и др. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров. -М."Экономика", 1987.
5. Справочник товароведа продовольственных товаров . -М."Колос". 2002.
6. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. -Ростов-на-Дону, Изд.центр "Март", 2001.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Reteil.ru. Рабочий инструмент ритейлера и поставщика. Форма доступа <http://www.retail.ru/>
2. Учебный сайт доцента Левкина. Кафедра экономики, транспорта, логистики и управления качеством. Омский Государственный Университет путей сообщения. Форма доступа: http://www.tovarovedenie.org/infusions/site_map/site_map.php
3. Электронная энциклопедия. ГОСТ. Всё от А до Я. Главный общественный сайт о товарах. Форма доступа: <http://tovaroved.clan.su/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» профессионального модуля 02 «Продажа продовольственных товаров» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения профессиональных умений и навыков после изучения соответствующих тем проводятся практические занятия.

С целью активизации познавательной деятельности обучающихся и развития их творческого потенциала предусмотрены различные виды самостоятельной работы.

В процессе изучения ПМ.02 Продажа продовольственных товаров преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные методы обучения и современные образовательные технологии, электронные образовательные ресурсы, деловые и ролевые игры в сочетании с внеаудиторной работой обучающихся для формирования общих и профессиональных компетенций выпускников.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В целях организации учебного процесса образовательное учреждение с предприятием заключает договор о производственной практике обучающихся на данном

предприятия, в котором указывается численность обучающихся по профессии направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдением правил охраны труда.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В процессе преподавания МДК и проведения производственной практики преподаватели и мастера производственного обучения должны развивать у обучающихся технологическое и экономическое мышление, формировать навыки высокопроизводительного труда, планирования и самоконтроля. Особое внимание следует обратить на обучение обучающихся наиболее эффективным приемам организации работы, детальное рассмотрение путей повышения производительности труда в данной профессии и меры по строжайшей экономии трудовых, сырьевых и энергетических ресурсов.

Форма итоговой аттестации по ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» - экзамен квалификационный.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Мастера: наличие 3–4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание показателей качества различных групп продовольственных товаров; - дефектов продуктов; - особенностей маркировки, упаковки различных групп продовольственных товаров, видов сопроводительных документов, их реквизитов. - быстрота и правильность чтения сопроводительных документов, распознавание их реквизитов. - правильность установления градаций качества пищевых продуктов; - точность оценки качества продуктов по органолептическим показателям; - умение распознавать дефекты пищевых продуктов; - грамотность использования измерительного оборудования при приёмке товаров 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий, - устный опрос, - тестирование, - контрольная работа, - квалификационный экзамен по модулю
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - знание особенностей упаковки отдельных групп продовольственных товаров. - знание правил охраны труда при подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке товаров. - быстрота и правильность идентификации различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) при размещении и выкладке товаров. - скорость и тщательность подготовки к продаже разных групп и подгрупп продовольственных товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий, - устный опрос, - тестирование, - контрольная работа, - квалификационный экзамен по модулю

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность размещения и выкладки продовольственных товаров в торговом зале магазина. 	
<p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание особенностей пищевой ценности разных пищевых продуктов; - знание ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров; - быстрота и точность идентификации различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) при продаже товаров; - скорость и техничность выполнения всех работ по обслуживанию покупателей и продаже различных групп продовольственных товаров; 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий, - устный опрос, - тестирование, - контрольная работа, - квалификационный экзамен по модулю
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание особенностей хранения отдельных групп продовольственных товаров. - обеспечение создания оптимальных условий хранения продовольственных товаров, соблюдение сроков реализации. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий, - устный опрос, - тестирование, - контрольная работа, - квалификационный экзамен по модулю
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание классификации, назначения отдельных видов торгового оборудования; - технических требований, предъявляемых к торговому оборудованию; - устройства и принципов работы оборудования; - типовых правил эксплуатации оборудования; - нормативно-технологической документации по техническому обслуживанию оборудования. - правильность подготовки измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - грамотное использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий, - устный опрос, - тестирование, - контрольная работа, - квалификационный экзамен по модулю

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- знание особенностей хранения отдельных групп продовольственных товаров. - создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров;	- выполнение практических заданий, - устный опрос, - тестирование, - контрольная работа, - квалификационный экзамен по модулю
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- знание ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров. - знание видов спроса и методов изучения спроса. - быстрота и точность идентификации различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) при изучении спроса; - умение применять различные методы для изучения спроса покупателей.	- выполнение практических заданий, - устный опрос, - тестирование, - контрольная работа, - квалификационный экзамен по модулю

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять 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 текущего контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в профессиональных курсах.	Оценка результатов наблюдений преподавателя за деятельностью обучающихся в процессе работы на занятиях, выполнения практических работ. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- рациональность решения профессиональных задач в сфере обслуживания покупателей.	Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении диф-

		ференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- обоснованность принятого решения, своевременность оценки и коррекции деятельности; - ответственность за выполненную работу.	Оценка результатов наблюдения мастера за выполнением работ по программе учебной и производственной практики, наблюдение за работой по продаже продовольственных товаров и обслуживанием покупателей. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективность поиска необходимой информации; - правильность анализа инноваций.	Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении дифференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- результативность информационного поиска материала.	Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении дифференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- адекватность самооценки деятельности в команде; - эффективность общения с коллегами, руководством, покупателями.	Оценка результатов наблюдений преподавателя за деятельностью обучающихся в процессе работы на

		занятиях, выполнении практических работ. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие нарушений Правил продажи товаров, санитарных норм; - отсутствие жалоб покупателей; - осторожность и безопасность выполнения работ. 	Оценка результатов наблюдения мастера за выполнением работ по программе учебной и производственной практики, наблюдение за работой по продаже продовольственных товаров и обслуживанием покупателей. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- готовность к выполнению воинского долга.	Успешное освоение программы профессионального модуля.