

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Иркутской области  
«Чунский многопрофильный техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.01 Продажа продовольственных товаров**

по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Форма обучения: очная  
Срок обучения: 2 года 10 мес.

р.п. Чунский  
2019г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров** является частью основной профессиональной образовательной программы, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** и примерной программы, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

Сулова Н.Ф., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>20</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии Продавец продовольственных товаров.

### 1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего **1167** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки студента - **267** часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 162 часа;
- внеаудиторной самостоятельной работы студента - 105 часа;
- учебной и производственной практики - **900** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров является овладение студентами видом профессиональной деятельности Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия 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
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.

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 практика, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3							
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 4, ПК 6, ПК 7	Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса	38	24	14	14		
ПК2.2, ПК23, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК2.7	Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров.	448	136	68	60	252	
	Производственная практика,	360					360
	<b>Всего:</b>	<b>1167</b>	<b>267</b>	82	<b>74</b>	<b>252</b>	<b>360</b>

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессиональное модуля \_\_\_\_\_

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа, (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарам</b>		<b>234</b>	
<b>Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса</b>		<b>38</b>	
Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1   Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса. Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары. Разработка анкет для изучения покупательского спроса.	2	
	2   Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров.		
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b>		
i   Определение видов планировки торгового зала магазина. Экскурсия в магазин. Составление отчета.	4		
Тема 1.2. Технология приемки товаров в продовольственных магазинах	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	2   Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в магазине. Сопроводительные документы. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	3   Оформление сопроводительных документов (счет - фактура, накладная) в соответствии с требованиями.	4	
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b>		
	3   Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству. Подготовка сообщения.		
Тема 1.3. Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	3   Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество товаров при хранении. Подготовка продовольственного товара к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже. Товарные потери и меры по их сокращению.		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	4   Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД. (Урок - экскурсия в магазин ООО «Берег»).	2	
	5   Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям .		



Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	<b>Содержание учебного материала</b>			
	4	<b>Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале</b> Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования. Размещение и выкладка отдельных видов продовольственных товаров. Новые правила размещения молочной продукции в торговом зале 10.11.2017 № 102 изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	2	2
	<b>Практическое занятие</b>		.2	
	6	Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли и составление отчета. (Урок - экскурсия в супермаркет «Слата»).		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>				
5	Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии. Подготовка сообщения.	4		
Тема 1.5 . Технология продажи товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	5	<b>Обслуживание покупателей.</b> Культура обслуживания покупателей Основные правила работы магазинов Основные правила продажи продовольственных товаров. Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров. Методы продажи товаров. Контрольная работа №1. Выполнение задания в тестовой форме.		2
	<b>Практическое занятие</b>		2	
	7	Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания покупателей. Применение статей административного права за нарушение правил торговли. Контрольная Работа №1. Выполнение задания в тестовой форме.		
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b>			
6	Решение торговых ситуаций. «Применение статей административного права за нарушения и правил торговли».	2		
<b>Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров</b>		<b>196</b>		
Тема 2.1. Товароведная характеристика зерномучных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
	6	<b>Крупы. Мука.</b> Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения. Новые виды круп и их характеристика.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	8	Определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества крупы. Составление консультации - презентации.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	7	<b>Макаронные изделия.</b> Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, маркировка, требование к качеству и условия хранения макаронных изделий	2	2
<b>Практическое занятие</b>				

	9	Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Расчет калорийности.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	8	<b>Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари</b> Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. Контрольная работа №3. Выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	10	Определение видов и сорта хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества. Расчет калорийности. Идентификация по штриховому коду	2	
	11	Подготовка консультации-презентации на зерномучные изделия (мука, крупа, макаронные изделия - по выбору).	2	
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b>			
	7	Выявить ассортимент зерномучных товаров в торговом предприятии. Экскурсия в торговое предприятие. Подготовка сообщения.	4	
	8	Выполнение практического задания. Решение ситуационных задач по теме хлеб и хлебобулочные изделия.	2	
Тема 2.3. Товароведная характеристика вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
	9	<b>Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки.</b> Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>			
	12	Определение видов чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков Органолептическая оценка качества.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	10	<b>Пряности К Приправы и соусы.</b> классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>			
	13	Определение видов, группы пряностей, приправ и соусов. Органолептическая оценка качества	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	11	<b>Алкогольные напитки и безалкогольные напитки</b> Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	14	Составление консультации и презентации на вкусовые товары.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	12	Пищевые концентраты. Классификация пищевых концентратов. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения. . Контрольная работа №4. Выполнение задания в тестовой форме.	2	
	<b>Практическое занятие</b>			
15	Определение видов пищевых концентратов. Органолептическая оценка качества пищевых концентратов. Составление консультации- презентации.	2		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>				
9	Особенности применения пряностей и приправ. Подготовка презентации, сообщения	4		

Тема 2.4. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>	
	13	<b>Свежие овощи.</b> Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды. Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни.	2	2
	14	<b>Капустные и луковые овощи. Томатные, тыквенные овощи. Салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи.</b> Пищевая ценность. Классификация, виды, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>			
	16	Определение видов и сорта свежих овощей, органолептическая оценка качества	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	15	<b>Свежие плоды.</b> Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых плодов. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству.	2	2
	16	<b>Субтропические и тропические плоды:</b> классификация, пищевая ценность, характеристика основных видов, требование к качеству, условия хранения	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	17	Определение видов, сорта свежих плодов, органолептическая оценка качества	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	17	<b>Продукты переработки плодов и овощей:</b> ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Контрольная работа №5. Выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>			
	18	Определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей	2	
19	Составление презентации, консультации на плодовоовощные товары.	2		
<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b>				
10	Подготовка сообщения Полезные свойства переработанных, сушеных и быстрозамороженных овощей и плодов для организма.	4		
11	Подготовка презентации по теме «Классификация плодовоовощных товаров»	4		
Тема 2.5. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>	
	18	<b>Крахмал. Мед. Сахар.</b> Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	19	<b>Фруктово-ягодные кондитерские изделия.</b> Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	20	<b>Шоколад и какао порошок. Конфетные изделия Карамель.</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>			
	20	Определение видов шоколада, органолептическая оценка качества. Анализ соответствия маркировки требованиям НТД.	2	
	21	Определение видов карамели, конфет органолептическая оценка качества.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>				
21	<b>Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Ирис. Драже.</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения	2	2	

	<b>Практическое занятие</b>		
	22	Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	2
	23	Расчет калорийности. Определение содержания штрихового кода и идентификации кондитерских товаров.	2
	24	Составление консультации. Подготовка презентации на кондитерские изделия (по выбору)	2
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b>		
	12	Ознакомление с ассортиментом фруктово-ягодных кондитерских изделий в торговом предприятии, Подготовка сообщения	4
Тема 2.6. Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>34</b>
	22	Молоко, сливки. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требования к качеству молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	2
	23	<b>Кисломолочные продукты.</b> Пищевая ценность. Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2
	24	<b>Масло из коровьего молока.</b> Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения <b>Молочные консервы. Мороженое.</b> Пищевая ценность. Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	25	Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	2
	26	Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества молочных консервов в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	2
	27	Определение содержания штрихового кода и идентификации молочных товаров по контрольному числу.	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	25	<b>Сыры.</b> Пищевая ценность. Группы. Отличительные особенности, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения. Контрольная работа №7. Выполнение задания в тестовой форме.	2
	<b>Практическое занятие</b>		
	28	<b>Практическое занятие №29</b> Определение видов сыров Органолептическая оценка качества.	2
	29	Подготовка консультации - презентации на молочные товары.	2
	30	Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя ООО «Лента» (урок на предприятии)	2
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b>		

	13	Выполнение практического задания по теме «Молоко и молочные товары»	4	
	14	Выполнение практического задания «Решение ситуационных задач по теме молоко и молочные товары»	4	
	15	Подготовка презентации «Характеристика ассортимента молочных товаров»	6	
Тема 2.7. Товароведная характеристика пищевых жиров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	26	<b>Растительное масло. Маргарин. Кулинарные жиры.</b> Пищевая ценность. Способы очистки, виды, сорта, требование к качеству. Контрольная работа №8. Выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>			
	31	Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров.	2	
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b>			
	16	Расшифровка маркировки и штрихового кода на растительное масло, расчет энергетической ценности. Выполнение практического задания.	2	
	17	Подготовить презентацию «Характеристика ассортимента пищевых жиров»	4	
Тема 2.8. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>38</b>	
	27	<b>Мясо домашнего скота. Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.	2	2
	28	<b>Мясо домашней птицы и дичи Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки	2	2
	29	<b>Мясные полуфабрикаты.</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>			
	32	Определение видов мясных полуфабрикатов. Расшифровка маркировки. (Урок - экскурсия в торговое предприятие)	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	30	<b>Вареные колбасные изделия.</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	31	<b>Копченые колбасные изделия.</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>			
	33	Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов. Органолептическая оценка качества.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	32	<b>Копченые мясные продукты.</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.	2	2
	33	<b>Мясные консервы.</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Контрольная работа №9. Выполнение задания в тестовой форме.	2	2
<b>Практические занятия</b>				

	34	Определение видов и органолептическая оценка качества, расчет калорийности, определение содержания штрихового кода и идентификации мясных консервов.	2	
	35	Подготовка консультации - презентации на мясные товары.	2	
	36	Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны мясных товаров	2	
	37	«Анализ соблюдения условий и сроков реализации мясных товаров на предприятии работодателя ООО «Берег» (урок - экскурсия на предприятии)»	2	
	Внеаудиторные самостоятельные работы			
	18	Выполнение практического задания «Решение профессиональной задачи».	6	
	19	Выполнение задания в тестовой форме	2	
	20	Решение ситуационных задач по теме «Мясо и мясные товары»	4	
Тема 2.9. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	Содержание учебного материала		<b>4</b>	
	34	Яйца и яичные продукты. Пищевая ценность, категории яиц, требование к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практическая работа			
	38	Определение видов и ассортимента яиц. Органолептическая оценка качества.	2	
Тема 2.10. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	Содержание учебного материала		<b>22</b>	
	35	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Соленая, пряная, маринованная рыба. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требования к качеству.	2	
	36	Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба, балычные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требования к качеству.	2	
	37	Рыбные полуфабрикаты. Икра рыбная. Нерыбные морепродукты. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требования к качеству	2	
	38	Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требования к качеству. Контрольная работа №10. Выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практическое занятие			
	39	Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества. Распознавание дефектов. Определение содержания штрихового кода и идентификации товара.	2	
	40	Подготовка консультации. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны рыбных товаров	2	
	41	Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя ООО «Слата» (урок на предприятии).	2	
	Внеаудиторные самостоятельные работы			
	21	Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров. Подготовка презентации	6	
Содержание учебного материала				
39	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	2		
Учебная практика Виды умений, формируемых в процессе учебной практики У1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; У2. Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;			<b>252</b>	

У3. Расшифровывать содержание маркировки товаров; У4. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово - технологическом оборудовании, оформлять ценники; У5. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; У6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; У7. Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе; У8. Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара		
<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>		
<b>Производственная Производственная практика.</b> <b>Виды профессиональных компетенций, формируемых в процессе производственной практики:</b> 1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. 7. Изучать спрос покупателей.	<b>360</b>	
<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>		
<b>ВСЕГО по ПМ.02</b>	<b>846</b>	
<b>Максимальная учебная нагрузка студента</b>	<b>234</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента</b>	160	
<b>В том числе практических занятий</b>	84	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента</b>	74	
<b>Учебная практика</b>	<b>252</b>	
<b>Производственная практика</b>	<b>360</b>	
<b>Экзамен (квалификационный) по ПМ.02</b>		

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

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы модуля обеспечивается наличием учебных кабинетов: Товароведения продовольственных товаров, Оборудование, лаборатория - учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Оборудование

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры,
- ноутбук, мультимедийная установка,
- видеофильмы,
- диапроектор.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Товароведение продовольственных товаров:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры,
- ноутбук, мультимедийная установка,
- видеофильмы,
- диапроектор.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест Лаборатории - учебный магазин:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место для мастера производственного обучения,

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- дидактические материалы продовольственных товаров (плакаты, буклеты, альбомы, листовки).
- натуральные образцы продовольственных товаров.
- электронные версии учебно-методических материалов по темам.



## **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности) (для СПО) Учебник, КноРус, 2018. <http://book.ru/> - электронная библиотека
2. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения (СПО) Учебник - М.: КноРус, 2017. <http://book.ru/> - электронная библиотека.
3. Моисеенко Н.С. Основы товароведения (СПО) Учебник - М.: КноРус, 2018. <http://book.ru/> - электронная библиотека
4. Ашряпова А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум (СПО) Учебно-практическое пособие, КноРус, 2018, <http://book.ru/> - электронная библиотека

Дополнительные источники:

5. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами - М.: Академия, 2015.
6. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: Альфа -М: ИНФРА - М, 2010

Интернет-ресурсы: доступ

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

[www.garant-park.ru](http://www.garant-park.ru)

[www.vsegost.com](http://www.vsegost.com)

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

[www.gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

[www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

[www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;

[www, retailer, ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

[www, reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

<http://www.consultant.ru/online/www.garant-park.ru>

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

Освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам модуля, материально-технической базой для проведения всех видов практических занятий. Рабочая программа обеспечена учебно-методической документацией по всем разделам модуля.

Во время самостоятельной подготовки студентам оказывается помощь в форме консультаций (групповых, индивидуальных, письменных, устных). В программе профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика.

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

Реализация основной профессиональной образовательной рабочей программы по модулю **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров** осуществляется преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Мастера производственного обучения, обеспечивающие организацию и проведение учебной и производственной практики, имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее виду деятельности.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации, в том числе стажировку в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>- соответствие выполнения приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П- 6, П - 7;</p> <p>- обоснованность использования сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>- заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями НТД.</p> <p>- соблюдение сроков приемки товаров в соответствии с инструкциями П-6, П-7</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы №2</p> <p>Оценка результатов выполнения внеаудиторных самостоятельных работы № 1 - 2</p> <p>Оценка результатов выполнения контрольной работы № 1: выполнение задания в тестовой форме. Оценка результата деятельности за соответствие выполнения приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П- 6, П - 7 на учебной и производственной практике.</p> <p>- Наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов на экзамене (квалификационном).</p>
<p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку</p>	<p>соответствие выполнения подготовки продовольственных товаров Правилам торговли;</p> <p>- соответствие выполнения размещения и выкладки продовольственных товаров Правилам торговли;</p> <p>- соответствие размещения и выкладки продовольственных товаров санитарных нормам и правилам</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ №4,3</p> <p>Оценка результатов выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 3, 921</p> <p>Оценка результатов выполнения контрольной работы № 1: выполнение задания в тестовой форме. Оценка результата деятельности за осуществление подготовки товаров к продаже требованием правил торговли. Оценка профессиональной деятельности на учебной и производственной практике. Наблюдение и экспертная оценка деятельности</p>

		студентов на экзамене (квалификационном).
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<p>Соответствие характеристики продовольственных товаров при обслуживании покупателей требованиям стандарта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание групп, подгрупп и видов продовольственных товаров в соответствии с классификацией продовольственных товаров и НТД</li> <li>- соответствие определения пищевой ценности продуктов по составу данным на маркировке товара;</li> <li>- соответствие определения качества и выявления дефектов различных групп продовольственных товаров требованиям нормативной документации;</li> <li>- соответствие консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров предложенному алгоритму.</li> <li>- решение сложившихся ситуаций при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- соответствие соблюдения правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли и Закону РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- соблюдение сроков годности и реализации товаров требованиям НТД;</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ № 6-35</p> <p>Оценка результатов выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 7-8, 9-21</p> <p>Оценка результатов выполнения контрольных работ №№2-10-8: выполнение задания в тестовой форме. Оценка профессиональной деятельности студентов на учебной и производственной практике</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности на экзамене (квалификационном)</p>
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли -установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму; - определение по маркировке сроков годности и сроков</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ №3,4,5- №35</p> <p>Оценка результатов выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 5-6</p> <p>Оценка результатов выполнения контрольных</p>

	хранения реализуемых товаров в соответствии с понятийной терминологией. - соблюдение правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли	работ №№1-10: выполнение задания в тестовой форме. Наблюдение и экспертная оценка деятельности на экзамене (квалификационном)
Осуществлять контроль сохранности товарно - материальных ценностей.	Выполнение операций по сохранности товарноматериальных ценностей в соответствии с требованиями нормативно технической документации. - правильность оформления договора о материальной ответственности, сопроводительных документов, товарного отчета. - соблюдения правил и порядка проведения инвентаризации.	Оценка результатов выполнения практических работ № 2,5, 41 Оценка результатов выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 9-21 Оценка результатов выполнения контрольных работ №№1-10: выполнение задания в тестовой форме. Оценка профессиональной деятельности студентов на учебной и производственной практике. Наблюдение и экспертная оценка деятельности на экзамене (квалификационном)
Изучать спрос покупателей	- соответствие выбора методов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи.  - соответствие результатов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи.	Оценка результатов выполнения практических работ №№1, 16,22,27,32,36,42,47. Оценка результата деятельности Оценка профессиональной деятельности студентов на учебной и производственной практике Наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов на экзамене (квалификационном)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения студентов направлены на формирование профессиональных компетенций и развитие общих компетенций.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности;	Оценка результатов выполнения практических работ № 6-34 Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работы № 921

Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и планирование действий, осознание способов выполнения деятельности.	Собеседование Наблюдение
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Решение практических задач на основе самостоятельного анализа условий рабочей ситуации. Осуществление оценки и коррекции собственной профессиональной деятельности	Анализ конкретной ситуации  Собеседование
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Соответствие выбранных источников и объема информации поставленной профессиональной задаче, возможностям использования информационных программ «Консультант +», «Гарант», 1С: Управление торговлей, 1С: Торговля и склад.	Оценка практических работ № 6-34 Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 921
Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Соответствие выбранных источников и объема информации поставленной профессиональной задаче, возможностям использования информационных программ «Консультант +», «Гарант», 1С: Управление торговлей, 1С: Торговля и склад.	Наблюдение, проверка выполнения задания
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соответствие выбранной модели взаимодействия с членами производственного коллектива, учебной группы в ходе решения профессиональных задач. Выполнение обязанностей в соответствии должностной инструкции. Соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством и потребителями	Наблюдение, анализ конкретной ситуации  Оценка практических работ № 6-34
Соблюдать правила реализации товаров в соответствии	Обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм	Наблюдение, собеседование Оценка выполнения внеаудиторной

действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	и правил. Демонстрация правил продажи товаров при их реализации.	самостоятельной работы № 1 -8 Наблюдение, собеседование
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Объяснение значимости воинской обязанности для себя	Наблюдение при выполнении задания Тестирование Анализ конкретной ситуации

