

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:

Суслова Н.Ф., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

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		С амостоятельная 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
	Всего:	1167	267	82	74	252	360

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание учебного материала			
	4	Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале 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
	Практическое занятие		.2	
	6	Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли и составление отчета. (Урок - экскурсия в супермаркет «Слата»).		
Внеаудиторная самостоятельная работа				
	5	Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии. Подготовка сообщения.	4	
Тема 1.5 . Технология продажи товаров	Содержание учебного материала		2	
	5	Обслуживание покупателей. 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
	Практическое занятие		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.		
	Внеаудиторные самостоятельные работы			
	6	Решение торговых ситуаций. «Применение статей административного права за нарушения и правил торговли».	2	
Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров			196	
Тема 2.1. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала		20	
	6	Крупы. Мука. Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения. Новые виды круп и их характеристика.	2	2
	Практические занятия			
	8	Определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества крупы. Составление консультации-презентации.	2	
	Содержание учебного материала			
	7	Макаронные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, маркировка, требование к качеству и условия хранения макаронных изделий	2	2
Практическое занятие				

	9	Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Расчет калорийности.	2	
	Содержание учебного материала			
	8	Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. Контрольная работа №3. Выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практические занятия			
	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	
	Внеаудиторные самостоятельные работы			
	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	
	Содержание учебного материала		20	
Тема 2.3. Товароведная характеристика вкусовых товаров	9	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.	2	2
	Практическое занятие			
	12	Определение видов чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков Органолептическая оценка качества.	2	
	Содержание учебного материала			
	10	Пряности К Приправы и соусы. классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения.	2	2
	Практическое занятие			
	13	Определение видов, группы пряностей, приправ и соусов. Органолептическая оценка качества	2	
	Содержание учебного материала			
	11	Алкогольные напитки и безалкогольные напитки Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	Практические занятия			
	14	Составление консультации и презентации на вкусовые товары.	2	
	Содержание учебного материала			
	12	Пищевые концентраты. Классификация пищевых концентратов. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения. . Контрольная работа №4. Выполнение задания в тестовой форме.	2	
	Практическое занятие			
	15	Определение видов пищевых концентратов. Органолептическая оценка качества пищевых концентратов. Составление консультации- презентации.	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа				
9	Особенности применения пряностей и приправ. Подготовка презентации, сообщения	4		

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

	Практическое занятие			
	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	
	Внеаудиторные самостоятельные работы			
	12	Ознакомление с ассортиментом фруктово-ягодных кондитерских изделий в торговом предприятии, Подготовка сообщения	4	
			34	
Тема 2.6. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала			
	22	Молоко, сливки. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требование 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	2
	23	Кисломолочные продукты. Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	24	Масло из коровьего молока. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения Молочные консервы. Мороженое. Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие			
	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	
	Содержание учебного материала			
	25	Сыры. Пищевая ценность. Группы. Отличительные особенности, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения. . Контрольная работа №7. Выполнение задания в тестовой форме.	2	2
	Практическое занятие			
	28	Практическое занятие №29 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	
	Внеаудиторные самостоятельные работы			

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

	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		4	
	34	Яйца и яичные продукты. Пищевая ценность, категории яиц, требование качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды. Требование 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		22	
	35	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Соленая, пряная, маринованная рыба. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. .	2	
	36	Вяленая и сушеная рыба Копченая рыба, балычные изделия Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2	
	37	Рыбные полуфабрикаты Икра рыбная Нерыбные морепродукты. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству	2	
	38	Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование 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;			252	

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		
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		
Производственная Производственная практика. Виды профессиональных компетенций, формируемых в процессе производственной практики: 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.	360	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		
ВСЕГО по ПМ.02	846	
Максимальная учебная нагрузка студента	234	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	160	
В том числе практических занятий	84	
Внеаудиторная самостоятельная работа студента	74	
Учебная практика	252	
Производственная практика	360	
Экзамен (квалификационный) по ПМ.02		

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

www.garant-park.ru

www.vsegost.com

www.znaytovar.ru

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

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"> - распознавание групп, подгрупп и видов продовольственных товаров в соответствии с классификацией продовольственных товаров и НТД - соответствие определения пищевой ценности продуктов по составу данным на маркировке товара; - соответствие определения качества и выявления дефектов различных групп продовольственных товаров требованиям нормативной документации; - соответствие консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров предложенному алгоритму. - решение сложившихся ситуаций при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»; - соответствие соблюдения правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли и Закону РФ «О защите прав потребителей»; - соблюдение сроков годности и реализации товаров требованиям НТД; 	<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"> - Соответствие качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли -установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму; - определение по маркировке сроков годности и сроков 	<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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- 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 с	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

