

Утверждаю:  
Директор ГБПОУ ЗКА

\_\_\_\_\_/Надыргулов

Г.Я. /

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.02. Продажа продовольственных товаров**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненной группы профессий 38.00.00 Экономика и управление.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Зауральский колледж агроинженерии.

Разработчики:

Биксаева Н.Г.– преподаватель ГБПОУ ЗКА.

Рекомендована:

---

---

---

---

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6

---

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
<hr/>	
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

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

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

Программа профессионального модуля (далее программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании профессиональной подготовки и переподготовки по профессиям: 17353 продавец продовольственных товаров; 17351 продавец непродовольственных товаров; 12965 контролер-кассир; 12721 кассир торгового зала; при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

## **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-**650** часов,

в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **326** часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **218** часов;
  - самостоятельной работы обучающегося **108** часов;
- учебной производственной практики — **324** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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 за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК	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	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК	Изучать спрос покупателей.
ОК1.	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
ОК.5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессио-
ОК.6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, кли-
ОК.7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК.8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02. Продажа продовольственных 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, 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 1 - ПК 7	<b>Раздел 1.</b> Продажа продовольственных товаров	<b>324</b>	<b>180</b>	126	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>*</b>
ПК1-ПК6	<b>Раздел 2</b> Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда	<b>110</b>	<b>38</b>	26	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>*</b>
ПК1-ПК7	<b>Производственная практика, часов(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>216</b>					<b>216</b>
	<b>Всего:</b>	<b>650</b>	<b>218</b>	<i>152</i>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>216</b>

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

### 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 ПМ 02. Продажа продовольственных товаров		*	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		*	
Тема 1.1. Введение. Изучение покупательского спроса	<b>Содержание</b>	2	**
	1. Введение в профессиональный вид деятельности. Цели и задачи. Особенности и вопросы организации. Формы контроля освоения ПМ. Связь профессионального модуля с другими МДК. Связь науки и практики. Общая характеристика продавца. Квалификационная характеристика продавца продовольственных товаров.		**
	2. Виды покупательского спроса Методы изучения покупательского спроса Анкетирование покупателей		
	<b>Лабораторные работы</b>	2	
	1. Разработка анкеты для изучения покупательского спроса		
	<b>Практические занятия</b>	*	
1.			
Тема 1.2. Основы товароведения продовольственных товаров	<b>Содержание</b>	6	
	1. Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров Химический состав продовольственных товаров		**
	2. Качество продовольственных товаров Маркировка и штриховое кодирование товаров		**
	3. Пищевая ценность продовольственных товаров Энергетическая ценность		
	<b>Лабораторные работы</b>	*	

	1.			
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1.	Химический состав продовольственных товаров (составление таблиц)		
	2.	Расчет энергетической ценности продовольственных товаров		
	3.	Изучение методов оценки качества продовольственных товаров		
	4.	Расчет контрольного числа по штрих - коду		
<b>Тема 1.3. Продажа зерномучных товаров</b>	<b>Содержание</b>		8	
	1.	Классификация и ассортимент круп, пищевая ценность, химический состав, технология производства. Упаковка, маркировка и хранение круп. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		**
	2.	Технология производства муки, классификация и ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение муки.		**
	3.	Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий. Технология производства. Классификация и ассортимент макаронных изделий, требования к качеству. Упаковка, хранение и маркировка макаронных изделий.		
	<b>Лабораторные работы</b>		*	
	1.			
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1.	Определение видов и качества круп		
	2.	Определение видов, товарных сортов и помола муки Определение качества муки по органолептическим показателям		
	3.	Определение видов и сортов макаронных изделий.		
4.	Таблица классификации пищевых концентратов. Изучение ассортимента и качества пищевых концентратов.			
<b>Тема 1.4. Хлеб и хлебные изделия</b>	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Химический состав, сырье и технология производства хлеба. Классификация и ассортимент хлеба.		**
	2.	Диетические и национальные хлебобулочные изделия. Булочные и бараночные изделия. Сухарные изделия, ассортимент и требования к качеству.		**

	3.	Требования к качеству хлебобулочных изделий. Дефекты хлебных изделий.		
	<b>Лабораторные работы</b>		*	
	1.			
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Идентификация ассортимента хлебобулочных изделий Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий		
<b>Тема 1.5. Продажа плодоовощных товаров</b>	<b>Содержание</b>		10	
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		**
	2.	Свежие овощи.		**
	3.	Свежие плоды		
	4.	Переработка овощей и плодов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		*	
	1.			
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1.	Определение видов и сортов клубнеплодов и корнеплодов, оценка их качества. Классификация грибов( составление таблицы)		
	2.	Определение товарного качества свежих овощей Определение болезней свежих овощей		
3.	Оценка качества консервированных овощей по органолептическим показателям			
4.	Определение видов свежих плодов, их помологических сортов. Составление таблицы показателей качества			
<b>Тема 1.6. Продажа крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда, кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		10	
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских изделий.		**

	<b>Лабораторные работы</b>		
	1.		
	<b>Практические занятия</b>	10	
	1.	Определение видов и качества сахара.	
	2.	Определение видов фруктово-ягодных изделий по внешним признакам, оценка качества.	
	3.	Определение видов и ассортимента карамели, составление таблицы показателей качества.	
	4.	Составление таблицы классификации пирожных и тортов	
	5.	Идентификация, оценка качества, распознавание дефектов мучных кондитерских изделий. составление таблицы показателей качества.	
<b>Тема 1.7. Продажа вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>	10	
	1.	Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа вкусовых товаров	**
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1.		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	1.	Определение видов чая, таблица качества.	
	2.	Определение видов кофе, качество кофе.	
	3.	Изучение ассортимента и качества пряностей.	
	4.	Распознавание ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков (соков, пива, вина)	
<b>Тема 1.8. Молочные товары</b>	<b>Содержание</b>	10	
	1.	Молоко, сливки: химический состав, пищевая ценность. Технология производства молока и сливок. Ассортимент, требования к качеству.	** **
	2.	Кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент. Технология производства кисломолочных продуктов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	
	3.	Молочные консервы. Сухие молочные товары. Молочные продукты детского питания.	

	4	Мороженое. Классификация и ассортимент, требования к качеству.		
	5	Сыры. особенности производства отдельных видов сыров. Классификация, ассортимент, требования к качеству.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.			
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1.	Определение видов, ассортимента молока, сливок, кисломолочных товаров.		
	2	Органолептическая оценка качества масла коровьего и сычужных сыров.		
3	Определение видов ассортимента молочных консервов, чтение маркировки, качества, определение дефектов молочных консервов.			
4	Классификация мороженого (составление таблицы по учебному материалу)			
<b>Тема 1.9. Продажа яичных товаров</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1	Яйца куриные: строение, пищевая ценность. Классификация и качество яиц. Дефекты. Упаковка, маркировка и хранение яиц.		**
	2	Продукты переработки яиц		**
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.			
	<b>Практические занятия</b>		2	
1.	Изучение классификации яиц ( маркировка) Идентификация и оценка качества куриных яиц, распознавание дефектов			
<b>Тема 1.10. Продажа пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Классификация масложировых товаров. Растительные масла: классификация, виды, сорта. Масло сливочное. Маргарин, спреды, топленые смеси. Классификация, ассортимент, требования к качеству.		**
	2	Животные топленые жиры. Кулинарные жиры. Майонез. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.		**
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.			
	<b>Практические занятия</b>		2	

	1.	Определение видов жиров. Оценка качества пищевых жиров.		
<b>Тема 1.11. Продажа мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>		12	**
	1	Мясные товары Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества. Разделка и сортовой разруб туш и полутуш. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Продажа мяса и мясных продуктов.		
	2	Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества.		
	3	Мясные полуфабрикаты. Технология производства мясных полуфабрикатов. Классификация, ассортимент, упаковка, маркировка, хранение.		
	4	Колбасные изделия. Классификация, производство колбасных изделий, ассортимент, упаковка и хранение.		
	5	Копченые мясные продукты. Классификация, ассортимент, требования к качеству.		
	6	Мясные консервы. Технология производства. Ассортимент и особенности производства мясных консервов, их маркировка, хранение.		**
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.			
	<b>Практические занятия</b>		8	
1.	Определение видов и ассортимента колбас. Органолептическая оценка качества колбасных изделий.			
2	Определение видов и ассортимента мясных консервов. Консультации о потребительских свойствах.			
3	Распознавание ассортимента мясных п\ф ( составление таблицы)			
4	Распознавание ассортимента мясокопченостей ( составление таблицы)			
<b>Тема 1.12. Продажа рыбы и рыбных</b>	<b>Содержание</b>		12	
	1	Рыба и рыбные товары. Классификация, ассортимент, виды, свойства,		**

<b>продуктов</b>		показатели качества. Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.		
	2	Основные промысловые семейства рыб, их особенности и использование.		**
	3	Живая ,охлажденная, мороженая, соленая, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба. Балычные изделия.		
	4	Рыбные консервы и пресервы.		
	5	Рыбные полуфабрикаты. Икра.		
	6	Нерыбные морепродукты. Классификация, ассортимент, использование, правила продажи.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.			
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1.	Определение ассортимента и качества рыбы мороженой, Определение ассортимента копченой и соленой рыбы определение качества Распознавание ассортимента и определение качества рыбы вяленой и сушеной		
2	Распознавание ассортимента рыбных консервов. Определение качества, дефектов, маркировка рыбных консервов.			
3	Распознавание видов и ассортимента икры разных видов рыб (составление таблицы)			
4	Распознавание ассортимента рыбных п\ф и кулинарных изделий			
<b>Контрольная работа по МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>	<b>Содержание</b>		2	
				**
				**
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.			
<b>Практические занятия</b>				
1.				
<b>Рабочая тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			108	
1. Конспектирование учебного текста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной				

<p>литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Тестирование. Подготовка сообщений. Решение производственных (профессиональных) задач.</li> <li>3. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ.</li> <li>4. .Научно-технический прогресс в торговле</li> <li>5. Торговые автоматы</li> <li>6. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины</li> <li>7. Средства измерения длины и объема</li> <li>8. Методы изучения покупательского спроса</li> <li>9. Товарные потери</li> <li>10. Особенности подготовки к продаже различных видов продовольственных товаров.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка). Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности.</li> <li>2. Подготовка к работе и эксплуатация электронных весов.</li> <li>3. Эксплуатация холодильного оборудования в технологическом процессе магазина.</li> <li>4. Подготовка и использование в технологическом процессе маркировочно-этикеточного оборудования, защитных аксессуаров, машин для резки, распила и измельчения продуктов.</li> <li>5. Обслуживание покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.</li> <li>6. Распознавание ассортимента основных видов круп. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</li> <li>7. Распознавание ассортимента муки, макаронных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</li> <li>8. Распознавание ассортимента хлеба, булочных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</li> <li>9. Распознавание ассортимента бараночных изделий и пищевых концентратов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</li> </ol>	108	

10. Распознавание ассортимента свежих овощей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
11. Распознавание ассортимента свежих плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
12. Распознавание ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
13. Распознавание ассортимента крахмала, сахара и меда. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
14. Распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
15. Распознавание ассортимента какао-порошка, шоколада и карамели. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
16. Распознавание ассортимента конфет, ириса, драже. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
17. Распознавание ассортимента печенья, пряников, вафель. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
18. Распознавание ассортимента тортов и пирожных. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
19. Распознавание ассортимента халвы, восточных сладостей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
20. Распознавание ассортимента пряностей и приправ. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p>21. Распознавание ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>22. Распознавание ассортимента алкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>23. Распознавание ассортимента слабоалкогольных напитков и табачных изделий. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>24. Распознавание ассортимента безалкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>25. Распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>26. Распознавание ассортимента кисломолочных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>27. Распознавание ассортимента твердых сычужных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>28. Распознавание ассортимента мягких, кисломолочных, рассольных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>29. Распознавание ассортимента переработанных сыров, мороженого. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>30. Распознавание ассортимента яиц и яичных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>31. Распознавание ассортимента пищевых жиров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> |  |  |
|--|--|--|

<p>32. Распознавание видов мяса убойных животных. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>33. Распознавание ассортимента мяса битой домашней птицы, кроликов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>34. Распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>35. Распознавание ассортимента вареных, полукопченых и копченых колбас. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>36. Распознавание ассортимента мясных копченостей и мясных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>37. Распознает ассортимент живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>38. Распознавание ассортимента соленой, сушеной, вяленой рыбы. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>39. Распознавание ассортимента копченой рыбы, балычных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>40. Распознавание ассортимента рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>41. Распознавание ассортимента рыбных консервов и икры рыб. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>42. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов.</p>	216	
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p>		

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продажа продовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона «О защите прав потребителей», условий, сроков хранения и реализации товаров.</li> <li>2. Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям).</li> <li>3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.</li> <li>4. Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине.</li> <li>5. Оформление витрин.</li> <li>6. Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга.</li> <li>7. Подготовка и эксплуатация современного торгово-технологического оборудования.</li> <li>8. Приёмка товаров и оформление сопроводительных документов.</li> </ol>		
<b>Всего</b>	<b>650</b>	

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

##### **4.1** Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебных кабинетов:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- уголок покупателя
- контрольно-кассовая техника,

Технические средства обучения — интерактивная доска, ПК, мультимедийное оборудование.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);

5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).

6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;

7. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст.

8. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 770-ст.;

9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;

10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);

11. Н.В. Гранаткина. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебное пособие для начального профессионального образования Издательский центр "Академия", 2008 г
12. З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов. Учебное пособие для начального профессионального образования Издательский центр "Академия", 2008 г
13. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров 2008г.
14. Никифорова Н.С., Голубкина Т.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 2 тт: Т. 2: Учебное пособие для начального профессионального образования 2008г
15. О.В. Памбучиянц Пособие для продавца продовольственных товаров М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2011 г.
16. Н.В. Яковенко Кассир тогового зала: Учебное пособие для начального профессионального образования Издательский центр "Академия", 2008 г
17. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли – М.: ИНФРА, 2001 г.
18. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: ИЦ «Академия», 2000 г.

Дополнительные источники:

Журналы

«Современная торговля»,

«Торговое оборудование»,

«Товароведение продовольственных товаров»,

#### **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 необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин ОП. «Организация и технология розничной торговли» ОП. 03. и «Санитария и гигиена» и МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» проводится в тесной взаимосвязи с другими общепрофессиональными дисциплинами: «Основы деловой культуры» ОП.01, «Основы бухгалтерского учета» ОП.02.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1—2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

#### **Инженерно-педагогический состав:**

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся

профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить 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
ОК 1. Понимать сущность, и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости профессии продавца, контролер-кассира; стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.); -наличие положительных отзывов по производственной практике.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью учащихся в процессе освоения профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, портфолио достижений.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения метода и способов решения профессиональных задач; -организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью учащихся в процессе освоения профессионального модуля; -оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях, возникающих в процессе учебной и производственной практики по продаже товаров;	-положительные отзывы руководителей производственное практики от предприятий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, привыполнение самостоятельной работы и учебно-производственных

	Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.	работах.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в {профессиональной деятельности.	- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью учащегося в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, - выполнение исследовательской творческой работы. Наблюдение и экспертная оценка на теоретических, практических, лабораторных занятиях, а также в ходе учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения; с руководителями практики и другими работающими в ходе производственной практики по продаже продовольственных товаров	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы и учебно-производственных работах.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	-способностью понимать сущность и значение информации, осознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные санитарные нормы и правила, стандарты.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Выполнение данной компетенции не возможно, так как исполнение воинской обязанности не предусмотрено в данном учебном заведении.	

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 контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Точность и грамотность при получении товара и подготовка его к продаже, проверка и анализ сопроводительных документов;	Входной контроль в форме: - тестирования по основополагающим понятиям дисциплины.
ПК 2.2. Осуществлять	- строгость подготовки,	Текущий контроль в форме:

подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	размещения и выкладки товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы. Оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин.	- устного и письменного опроса; - самостоятельной работы; - решения ситуационных задач; - тестирования по темам; - написания рефератов; - создания презентаций по выбранной тематике.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Безупречность и корректность при общении с покупателями о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента;	Рубежный контроль в форме: - зачетов (письменной работы) по каждому разделу дисциплины.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Обоснованность осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам, принятым на предприятии;	Итоговый контроль в форме экзамена  Оценка: результативности работы обучающегося при выполнении заданий на учебных занятиях и самостоятельной работы;
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Точность и грамотность при эксплуатации торгово-технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности при его эксплуатации, четкость использования функциональных возможностей.	
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Точность при определении товарных потерь; Корректность при контроле за режимом, условиями(температуры, относительной влажности воздуха, санитарных условий)и сроками хранения продовольственных товаров.	
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Безупречность при изучении покупательского спроса, используя различные методы его изучения; - составлять обоснованные заявки на завоз товаров в предприятия розничной торговли правила проведения опроса покупателей для выявления потребительских предпочтений. Систематичность проведения маркетинговых исследования по изучению спроса и мнения о качестве торгового обслуживания,	

	анализировать полученные данные.	
--	----------------------------------	--