

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Алуштинским
филиалом ГБПОУ РК

«Романовский колледж
индустрии гостеприимства»

_____ А.Р. Балабанова

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

38.01.02 Продавец, контролер-кассир



г. Алушта, 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу направлений профессий 38.00.00 Экономика и управление.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Туровская М.Н., преподаватель высшей квалификационной категории

Рабочая программа ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин
Протокол № ___ от « ___ » _____ 2022 г.
Председатель цикловой методической комиссии
_____ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ С.И. Крамар
« ___ » _____ 202__ г.

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/организации

Подпись

должность, инициалы, фамилия

« ___ » _____ 20__ г.

© Туровская М.Н. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО – 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящих в укрупненную группу направлений профессий 38.00.00 Экономика и управление.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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, плодовоовощных, 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 – 564 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 564 часа, включая:
- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 492 часа, в том числе практико-ориентированные занятия – 50 часов;
- самостоятельную работу обучающегося – 72 часа;
- учебную и производственную практики – 348 часов.

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 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 за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		
			всего, часов	в т.ч. практико-ориентированные занятия, часов		Всего, часов	Учебная, часов
	МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами	216	144	50	72		
ПК 2. 3 – ПК 2. 4	Раздел модуля 1. Изучение ассортимента продовольственных товаров	156	110	40	46	-	-
ПК 2. 1- ПК 2. 2, ПК 2. 6 - ПК 2. 7	Раздел модуля 2. Приемка, размещение и подготовка к продаже продовольственных товаров	42	28	8	14	-	-
ПК 2. 5	Раздел модуля 3. Эксплуатация торгово – технологического оборудования.	18	6	2	12	-	-
ПК 2.1-2.7	Учебная и производственная практика	348	-			108	240
	Всего:	564	144	50	72	108	240

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. «Продажа продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практико-ориентированные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём в часах	Домашнее задание	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		216			
Раздел модуля 1. Изучение ассортимента продовольственных товаров		156			
Введение в предмет	Содержание учебного материала		2		
	1	Содержание МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами», его структура и задачи	1	Составить схему	1
	2	Связь с другими МДК, дисциплинами, теорией и практической деятельностью продавца	1	Изучить связь с другими предметами	1
Тема 1.1.Защита прав потребителей	Содержание учебного материала		4		
	3	Нормативная база по защите прав потребителей. Основные статьи закона РФ «О защите прав потребителей»	1	НИ 1	1
	4	Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей	1	НИ 1	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	5	ПОЗ № 1 «Решение ситуационных задач с использованием Закона «О защите прав потребителей». Овладение навыками составления претензии»	1	МУ к ПОЗ № 1	

	6	ПОЗ № 1 «Решение ситуационных задач с использованием Закона «О защите прав потребителей». Овладение навыками составления претензии»	1	МУ к ПОЗ № 1	
Тема 1.2. Введение в товароведение	Содержание учебного материала		6		
	7	Предмет и задачи товароведения. Качество и классификация продовольственных товаров	1	Д. 2 С.4 Д. 1 С.7 Д. 10 С.6	1
	8	Ассортимент продовольственных товаров	1	Д. 1 С.8 Д. 2 С.4	1
	9	Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания	1	Д. 1 С.11 Д.2 С.12 Д.10 С.31	1
	10	Маркировка и штриховое кодирование. Стандартизация и сертификация товаров. Основы хранения продовольственных товаров	1	НИ 9,22 Д. 1 С.46 Д. 2 С.19,21 Д. 10 С.32	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	11	ПОЗ № 2 «Расчет энергетической ценности продуктов»	1	МУ к ПОЗ № 2	
12	ПОЗ № 2 «Расчет энергетической ценности продуктов»	1	МУ к ПОЗ № 2		
Тема 1.3. Зерномучные товары	Содержание учебного материала		6		
	13	Характеристика зернобобовых культур	1	Д. 1 С.56 Д. 2 С.25 Д. 10 С.253	1
	14	Крупы	1	НИ 2,28,33,34 Д. 1 С.56 Д.2 С.29 Д. 10 С.256	1
	15	Мука	1	НИ 23,35 Д. 1 С.67 Д. 2 С.26 Д. 10 С.263	1
	16	Макаронные изделия	1	НИ 13 Д.1 С.74	1

				Д. 2 С.27 Д.10 С.273	
	Практико-ориентированные занятия		2		
	17	ПОЗ № 3 «Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки и макаронных изделий»	1	МУ к ПОЗ № 3	
	18	ПОЗ № 3 «Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки и макаронных изделий»	1	МУ к ПОЗ № 3	
Тема 1.4. Хлеб и хлебные изделия	Содержание учебного материала		6		
	19	Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий	1	НИ 14,32 Д. 2 С.32 Д. 10 С.276	1
	20	Требования к качеству, болезни и дефекты хлеба	1	Д. 1 С.89 Д. 2 С.33 Д. 10 С.280	1
	21	Классификация, виды, отличительные признаки бубличных и сухарных изделий	1	НИ 16,27 Д. 1 С.90,92 Д. 2 С.35,36	1
	22	Требования к качеству. Условия и сроки хранения бубличных и сухарных изделий	1	Д. 1 С.93 Д. 2 С.35,36	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	23	ПОЗ № 4 «Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий»	1	МУ к ПОЗ № 4	
	24	ПОЗ № 4 «Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий»	1	МУ к ПОЗ № 4	
	Тема 1.5. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала		10	
25		Классификация и характеристика свежих овощей	1	Д. 1 С.95 Д. 2 С.63 Д. 10 С.50	1
26		Показатели качества, болезни. Правила транспортировки. Упаковка и хранение овощной продукции	1	Д. 1 С.120 Д. 2 С.73 Д. 10 С.50	1
27		Классификация и характеристика свежих плодов. Ягоды	1	Д. 1 С.125	1

				Д. 2 С.74,77 Д. 10 С.83	
	28	Показатели качества, болезни. Правила транспортировки. Упаковка и хранение свежих плодов и ягод	1	Д. 1 С.123 Д. 2 С.76 Д. 10 С.83	1
	29	Переработанные овощи и плоды	1	НИ 19,21 Д. 1 С.148 Д. 2 С.83 Д.10 С.103	1
	30	Грибы	1	НИ 31 Д. 2 С.88 Д. 10 С.101	1
	Практико-ориентированные занятия		4		
	31	ПОЗ № 5 «Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных овощей и грибов»	1	МУ к ПОЗ № 5	
	32	ПОЗ № 5 «Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных овощей и грибов»	1	МУ к ПОЗ № 5	
	33	ПОЗ № 6 «Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных плодов»	1	МУ к ПОЗ № 6	
	34	ПОЗ № 6 «Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных плодов»	1	МУ к ПОЗ № 6	
Тема 1.6. Крахмал. Сахар. Мед	Содержание учебного материала		4		
	35	Крахмал и крахмалопродукты. Сахар. Мед.	1	НИ 20,26 Д. 1 С. 161,163,165 Д. 2 С.39,41,42 Д. 10 С.282,285	1
	36	Требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение	1	Д. 1 С.168 Д. 2 С.39,41,42 Д. 10 С.284	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	37	ПОЗ № 7 «Изучение ассортимента и оценка качества сахара и меда»	1	МУ к ПОЗ № 7	

	38	ПОЗ № 7 «Изучение ассортимента и оценка качества сахара и меда»	1	МУ к ПОЗ № 7	
Тема 1.7. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала		14		
	39	Фруктово-ягодные кондитерские изделия (экскурсия)	1	НИ 11,15 Д. 1 С.179 Д. 2 С.44 Д. 10 С.288	1
	40	Требования к качеству, пороки и дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения (экскурсия)	1	Д. 1 С.179 Д. 2 С.44 Д. 10 С.288	1
	41	Классификация и ассортимент карамели, виды начинок	1	Д. 1 С.185 Д. 2 С.49	1
	42	Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	1	Д. 1 С.188 Д. 2 С.50	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	43	ПОЗ № 8 «Изучение ассортимента и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий и карамели»	1	МУ к ПОЗ № 8	
	44	ПОЗ № 8 «Изучение ассортимента и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий и карамели»	1	МУ к ПОЗ № 8	
	45	Какао-порошок и шоколад	1	НИ 12 Д. 1 С.181 Д. 2 С.47 Д. 10 С.291	1
	46	Классификация и ассортимент конфет	1	НИ 3 Д. 1 С.189 Д. 2 С.51	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	47	ПОЗ № 9 «Изучение ассортимента и оценка качества шоколада и конфет»	1	МУ к ПОЗ № 9	
	48	ПОЗ № 9 «Изучение ассортимента и оценка качества шоколада и конфет»	1	МУ к ПОЗ № 9	
	49	Мучные кондитерские изделия	1	НИ 7 Д. 1 С.197	1

				Д. 2 С.54	
	50	Халва и восточные сладости	1	НИ 5 Д. 1 С.196,208 Д. 2 С.59	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	51	ПОЗ № 10 «Изучение ассортимента и оценка качества печенья, халвы и восточных сладостей»	1	МУ к ПОЗ № 10	
	52	ПОЗ № 10 «Изучение ассортимента и оценка качества печенья, халвы и восточных сладостей»	1	МУ к ПОЗ № 10	
Тема 1.8. Вкусовые товары	Содержание учебного материала		10		
	53	Чай и чайные напитки	1	НИ 17,18 Д. 1 С.213 Д. 2 С.90 Д.10 С.293	1
	54	Кофе и кофейные напитки	1	Д. 1 С.219 Д. 2 С.92 Д. 10 С.296	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	55	ПОЗ № 11 «Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе»	1	МУ к ПОЗ № 11	
	56	ПОЗ № 11 «Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе»	1	МУ к ПОЗ № 11	
	57	Пряности	1	Д. 1 С.329 Д. 2 С.94 Д. 10 С.300	1
	58	Приправы и соусы	1	Д. 1 С.224 Д. 2 С.96 Д. 10 С.305	1
	Практико-ориентированные занятия		2		

	59	ПОЗ № 12 «Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ»	1	МУ к ПОЗ № 12	
	60	ПОЗ № 12 «Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ»	1	МУ к ПОЗ № 12	
	61	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки	1	НИ 8,25 Д. 1 С.235 Д. 2 С.115	1
	62	Алкогольные напитки	1	Д.1 С.235 Д. 2 С.98 Д.10 С.309	1
Тема 1.9. Молочные товары	Содержание учебного материала		10		
	63	Молоко и сливки (экскурсия)	1	НИ 10 Д. 1 С.267,269 Д. 2 С.121 Д. 10 С.195,199	1
	64	Молочные консервы (экскурсия)	1	Д. 1 С.284 Д. 2 С.129 Д. 10 С.203	1
	65	Кисломолочные продукты (экскурсия)	1	Д. 1 С.271 Д. 2 С.123 Д. 10 С.206	1
	66	Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение (экскурсия)	1	Д. 1 С.282 Д. 2 С.127 Д. 10 С.206	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	67	ПОЗ № 13 «Изучение ассортимента и оценка качества молока и кисломолочных продуктов»	1	МУ к ПОЗ № 13	
	68	ПОЗ № 13 «Изучение ассортимента и оценка качества молока и кисломолочных продуктов»	1	МУ к ПОЗ № 13	
	69	Сыры (экскурсия)	1	НИ 24 Д. 2 С.131 Д. 10 С.215	1

				Д. 1 С.296	
	70	Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение (экскурсия)	1	О. 1 С.131 О. 2 С.215	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	71	ПОЗ № 14 «Изучение ассортимента и оценка качества сыров» (экскурсия)	1	МУ к ПОЗ № 14	
	72	ПОЗ № 14 «Изучение ассортимента и оценка качества сыров» (экскурсия)	1	МУ к ПОЗ № 14	
Тема 1.10. Яичные товары	Содержание учебного материала		2		
	73	Классификация и качество яиц	1	НИ 29 Д. 1 С.316 Д. 2 С.188 Д. 10 С.223	1
	74	Продукты переработки яиц	1	Д. 1 С.321 Д. 2 С.189 Д. 10 С.227	1
Тема 1. 11. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		4		
	75	Растительные масла. Животные топленые жиры	1	Д. 1 С.325 Д. 2 С.184 Д. 10 С.230	1
	76	Масло сливочное. Маргариновая продукция, кулинарные жиры. Майонез.	1	Д. 1 С.328,331 Д. 2 С.136 Д. 10 С.243	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	77	ПОЗ № 15 «Изучение ассортимента и оценка качества растительного и сливочного масел»	1	МУ к ПОЗ № 15	
	78	ПОЗ № 15 «Изучение ассортимента и оценка качества растительного и сливочного масел»	1	МУ к ПОЗ № 15	
Тема 1. 12. Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала		18		
	79	Мясо разных видов животных и птицы	1	Д. 1 С.341 Д. 2 С.140 Д.10 С.166	1

80	Требования к качеству мяса, дефекты	1	Д.1 С.345 Д. 2 С.144 Д. 10 С.174	1
81	Мясные субпродукты	1	Д. 1 С.354 Д. 2 С.148 Д. 10 С.178	1
82	Требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	1	Д. 1 С.356 Д. 2 С.149 Д. 10 С.178	1
Практико-ориентированные занятия		2		
83	ПОЗ № 16 «Изучение ассортимента и оценка качества мяса и субпродуктов»	1	МУ к ПОЗ № 16	
84	ПОЗ № 16 «Изучение ассортимента и оценка качества мяса и субпродуктов»	1	МУ к ПОЗ № 16	
85	Колбасные изделия	1	Д. 1 С.374 Д. 2 С.153 Д. 10 С.184	1
86	Требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	1	Д. 1 С.386 Д. 2 С.153 Д. 10 С.184	1
87	Мясные копчености	1	Д. 1 С.388 Д. 2 С.158 Д. 10 С.189	1
88	Требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	1	Д. 1 С.392 Д. 2 С.158 Д. 10 С.189	1
Практико-ориентированные занятия		2		
89	ПОЗ № 17 «Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий и мясных копченостей»	1	МУ к ПОЗ № 17	
90	ПОЗ № 17 «Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий и мясных копченостей»	1	МУ к ПОЗ № 17	
91	Мясные и мясорастительные консервы	1	НИ 30 Д. 1 С.394	1

				Д. 2 С.160 Д. 10 С.192	
	92	Требования к качеству и пороки. Упаковка, маркировка и хранение мясных консервов	1	Д. 1 С.400 Д. 2 С.160 Д. 10 С.192	1
	93	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия	1	Д. 1 С.360 Д. 2 С.151 Д. 10 С.176	1
	94	Требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	1	Д. 1 С.372 Д. 2 С.151 Д. 10 С.176	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	95	ПОЗ № 18 «Изучение ассортимента и оценка качества мясных консервов и полуфабрикатов» (экскурсия)	1	МУ к ПОЗ № 18	
	96	ПОЗ № 18 «Изучение ассортимента и оценка качества мясных консервов и полуфабрикатов» (экскурсия)	1	МУ к ПОЗ № 18	
Тема 1. 13. Рыба и рыбные товары	Содержание учебного материала		12		
	97	Рыба живая, охлажденная и мороженая, рыбное филе	1	Д. 1 С.404,414,415,416 6 Д. 2 С.164 Д. 10 С.120	1
	98	Требования к качеству и товарные сорта. Условия и сроки хранения	1	Д.1 С.415,416 Д. 2 С.169 Д. 10 С.120	1
	99	Соленая, копченая, сушеная рыба	1	Д.1 С.418,424,426 Д. 2 С.171 Д. 10 С.135	1
	100	Требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения	1	Д.1 С.423,425,427 Д. 2 С.173,175	1

				Д.10 С.135	
	Практико-ориентированные занятия		2		
101	ПОЗ № 19 «Изучение ассортимента и оценка качества рыбы живой, соленой и копченой» (экскурсия)		1	МУ к ПОЗ № 19	
102	ПОЗ № 19 «Изучение ассортимента и оценка качества рыбы живой, соленой и копченой» (экскурсия)		1	МУ к ПОЗ № 19	
103	Рыбные консервы и пресервы (экскурсия)		1	НИ 6 Д. 1 С.430 Д. 2 С.180 Д. 10 С.154	1
104	Требования к качеству, пороки и дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения (экскурсия)		1	Д. 1 С.436 Д. 2 С.180 Д. 10 С.154	1
105	Икра и нерыбные морепродукты (экскурсия)		1	Д. 1 С.439,444 Д. 2 С.176 Д. 10 С.159	1
106	Требования к качеству. Условия и сроки хранения (экскурсия)		1	Д. 1 С.443,450 Д. 2 С.180 Д. 10 С.159	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
107	ПОЗ № 20 «Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов, пресервов и икры»		1	МУ к ПОЗ № 20	
108	ПОЗ № 20 «Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов, пресервов и икры»		1	МУ к ПОЗ № 20	
Тема 1. 14. Пищевые концентраты. Соевые товары	Содержание учебного материала		2		
	109	Пищевые концентраты. Продукты детского питания. Снэки	1	Д. 2 С.190 Д. 10 С.155	1
	110	Соевые товары	1	Д. 1 С.339 Д. 2 С.192	1
Самостоятельная работа раздела 1	- Подготовить доклад на тему «Придерживаются ли крупные магазины города Закона «О защите прав потребителей»?»; - Составление таблицы по теме «Виды и категории стандартов»;		46	МУ к СР	

	<ul style="list-style-type: none"> - Составление кроссворда по теме «Влияние знаний товароведения на уровень профессионального мастерства продавца»; - Составление схемы «Классификация зерномучных товаров»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики ассортимента муки в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики макаронных изделий в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на крупы в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на бараночные и сухарные изделия в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на лечебные и диетические хлебобулочных изделия в магазинах города»; - Работа со специальной литературой и подготовка доклада на тему «Экзотические плоды и их использование в диетическом питании»; - Работа со специальной литературой и подготовка доклада на тему «Виды переработанных овощей, плодов и их польза»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на халву и восточные сладости в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на мучные изделия в магазинах города» - Работа со специальной литературой и подготовка доклада на тему «Классификация чая»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на тему «Вина Крыма» в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на сыры в магазинах города»; - Составление таблицы на тему: «Ассортимент кисломолочных товаров в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на яйца в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на майонез в магазинах города»; 			
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка доклада на тему: «Виды оболочек применяемых при производстве колбас»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на субпродукты в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на мясо птицы в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на рыбу семейства промысловых в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на рыбные консервы в магазинах города»; - Составление таблицы по теме «Изучение ценовой политики на пищевые концентраты в магазинах города» 				
Раздел ПМ 2. Приемка, размещение и подготовка к продаже продовольственных товаров			42		
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами					
Тема 2.1. Технология приемки товаров в магазин	Содержание учебного материала		6		
	111	Приемка по количеству	1	Д. 1 С.485 Д. 2 С.206	1
	112	Сопроводительная документация	1	Д. 1 С.486 Д. 2 С.206	1
	113	Приемка по качеству	1	Д. 1 С.486 Д. 2 С.206	1
	114	Сопроводительная документация	1	Д. 1 С.487 Д. 2 С.206	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	115	ПОЗ № 21 «Документальное оформление приемки товаров»	1	МУ к ПОЗ № 21	
	116	ПОЗ № 21 «Документальное оформление приемки товаров»	1	МУ к ПОЗ № 21	

Тема 2.2. Технология хранения и подготовки товаров к продаже	Содержание учебного материала		10		
	117	Особенности хранения продовольственных товаров в магазине	1	Д. 1 С.490 Д. 2 С.207	1
	118	Виды товарных потерь в магазине	1	Д. 1 С.494 Д. 2 С.207	1
	119	Процесс подготовки товаров к продаже	1	Д. 1 С.496 Д. 2 С.207	1
	120	Особенности подготовки к продаже различных групп товаров	1	Д. 1 С.500 Д. 2 С.207	1
	121	Упаковка товаров, как подготовка к продаже	1	Д. 1 С.478 Д. 2 С.207	1
	122	Виды упаковки	1	Д. 1 С.478 Д. 2 С.207	1
	Практико-ориентированные занятия		4		
	123	ПОЗ № 22 «Оформление праздничной упаковки»	1	МУ к ПОЗ № 22	
	124	ПОЗ № 22 «Оформление праздничной упаковки»	1	МУ к ПОЗ № 22	
	125	ПОЗ № 23 «Оформление упаковки товара»	1	МУ к ПОЗ № 23	
	126	ПОЗ № 23 «Оформление упаковки товара»	1	МУ к ПОЗ № 23	
	Тема 2.3.Размещение и выкладка товаров в торговом зале	Содержание учебного материала		6	
127		Особенности размещения и выкладки отдельных видов товаров-Гастрономические изделия. Молочно – масляные товары (экскурсия)	1	Д. 1 С.508 Д. 2 С.208	1
128		Особенности размещения и выкладки отдельных видов товаров-Мясорыбные товары (экскурсия)	1	Д. 1 С.513 Д.2 С.208	1
129		Особенности размещения и выкладки отдельных видов товаров-Бакалейно – кондитерские товары. Хлебобулочные изделия (экскурсия)	1	Д. 1 С.513 Д. 2 С.208	1
130		Особенности размещения и выкладки отдельных видов товаров-Флодовоовощные товары. Мелкоштучные изделия (экскурсия)	1	Д. 1 С.513 Д. 2 С.208	1
Практико-ориентированные занятия		2			
131		ПОЗ № 24 «Оформление витрины» (экскурсия)	1	МУ к ПОЗ № 24	
132		ПОЗ № 24 «Оформление витрины» (экскурсия)	1	МУ к ПОЗ № 24	
Содержание учебного материала		6			

Тема 2.4 Технология продажи продовольственных товаров	133	Особенности продажи различных групп продовольственных товаров (экскурсия)	1	Д. 1 С.518 Д. 2 С.210	1
	134	Особенности продажи различных групп продовольственных товаров (экскурсия)	1	Д. 1 С.521 Д. 2 С.210	1
	135	Продажа товаров в магазинах самообслуживания (экскурсия)	1	Д. 1 С.532 Д. 2 С.210	1
	136	Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей (экскурсия)	1	Д. 1 С.520 Д. 2 С.210	1
	137	Правила обмена и возврата товаров (экскурсия)	1	Д. 1 С.520 Д. 2 С.213	1
	138	Книга отзывов и предложений (экскурсия)	1	Д. 1 С.521 Д. 2 С.213	1
Самостоятельная работа раздела 2	<ul style="list-style-type: none"> - Работа со специальной литературой и подготовка доклада на тему: «Приемка товаров по количеству и качеству. Особенности приемки основных групп товаров»; - Работа со специальной литературой и подготовка доклада на тему: «Виды и особенности заполнения сопроводительных документов»; - Работа со специальной литературой и подготовка презентации на тему: «Творческий подход к оформлению упаковки»; - Подготовка презентации на тему «Как можно красиво упаковать товар»; - Работа со специальной методической литературой на тему: «Подготовка товаров к продаже»; - Подготовка презентации на тему «Уголок покупателя в одном из магазинов города» 		14	МУ к СР	
Раздел ПМ 3. Эксплуатация торгового – технологического оборудования.			18		
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами					
Содержание учебного материала			1		

Тема 3.1. Торговая мебель для магазинов продовольственных товаров. Торговый инвентарь	139	Торговая мебель и инвентарь (экскурсия)	1	Д. 2 С.221	1
Тема 3.2. Механическое и тепловое оборудование	Содержание учебного материала		1		
	140	Измельчительно - режущее оборудование (экскурсия)	1	Д. 2 С.229	1
Тема 3.3. Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала		4		
	141	Торговые весы. Их типы	1	Д. 2 С.225	1
	142	Типы весов	1	Д. 2 С.225	1
	Практико-ориентированные занятия		2		
	143	ПОЗ № 25 «Подготовка к работе и взвешивание на весах»	1	МУ к ПОЗ № 25	
	144	ПОЗ № 25 «Подготовка к работе и взвешивание на весах»	1	МУ к ПОЗ № 25	
Самостоятельная работа раздела 3	<ul style="list-style-type: none"> - Составление таблицы по теме «Торговая мебель и инвентарь супермаркетов города»; - Составление доклада по теме «Измельчительно-режущее оборудование, применяемое в крупных магазинах города»; - Работа со специальной литературой и составление кроссворда по теме «Весоизмерительное оборудование»; - Подготовка к экзамену 		12	МУ к СР	
		Экзамен	6	КОС по МДК.02.01	
Всего			216		
Учебная практика в форме практической подготовки			108		
Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - Распознавание ассортимента зерномучных товаров. Консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия хранения и сроки реализации. Контроль сопроводительных документов; - Распознавание ассортимента хлеба и хлебных изделий. Консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия хранения и сроки реализации. Контроль сопроводительных документов; 					

<p>- Распознавание ассортимента плодоовощных товаров. Консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия хранения и сроки реализации. Контроль сопроводительных документов;</p> <p>- Распознавание ассортимента крахмала, сахара, мед а и кондитерских товаров. Консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия хранения и сроки реализации. Контроль сопроводительных документов;</p> <p>- Распознавание ассортимента вкусовых товаров. Консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия хранения и сроки реализации. Контроль сопроводительных документов;</p> <p>- Распознавание ассортимента молочных товаров. Консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия хранения и сроки реализации. Контроль сопроводительных документов;</p> <p>- Распознавание ассортимента яичных товаров и пищевых жиров. Консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия хранения и сроки реализации. Контроль сопроводительных документов;</p> <p>- Распознавание ассортимента мяса и мясных продуктов. Консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия хранения и сроки реализации. Контроль сопроводительных документов;</p> <p>- Распознавание ассортимента рыбы и рыбных товаров. Консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия хранения и сроки реализации. Контроль сопроводительных документов;</p> <p>- Распознавание ассортимента пищевых концентратов и соевых товаров. Консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия хранения и сроки реализации. Контроль сопроводительных документов;</p> <p>- Оперативные процессы в магазине. Правила продажи отдельных видов товаров. Организация системы товароснабжения;</p>			
--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - Приемка и подготовка к продаже продовольственных товаров. Выкладка товаров в соответствии с правилами мерчендайзинга; - Подготовка к продаже и продажа продовольственных товаров различных групп. Проверка целостности упаковки, вскрытие упаковки, маркировка товаров, наличие инструкций по эксплуатации, технических паспортов, гарантийных талонов; - Материальная ответственность в магазине; - Инвентаризация товарно-материальных ценностей и денежных средств; - Распознавание видов немеханического оборудования и торгового инвентаря. Классификация немеханического оборудования. Правила эксплуатации и безопасности труда при использовании торгового инвентаря; - Механическое и тепловое оборудование. Приобретение навыков работы с механическим и тепловым оборудованием. Ознакомление с видами торгового холодильного оборудования, устройством. Освоение работы с холодильным оборудованием. - Распознавание торговых весов и их типов. Правила эксплуатации весов. Владение навыками взвешивания товаров на весах различных типов. Уход за весоизмерительным оборудованием. 			
<p>Производственная практика в форме практической подготовки</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с торговым предприятием, с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на торговом предприятии. - Изучение ассортимента перечня продовольственных товаров торгового предприятия. - Изучение видов оборудования и торгового инвентаря в магазине. Правила эксплуатации и безопасности труда при использовании торгового инвентаря. - Изучение видов механического и теплового оборудования. Эксплуатация торгового холодильного оборудования. - Изучение типов торговых весов. Правила эксплуатации и ухода за весами. - Изучение спроса покупателей. Ознакомление с рекламной работой в магазине. - Материальная ответственность в магазине. Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств. - Приемка бакалейных и хлебобулочных товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов. - Приемка плодоовощных товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов. 	240		

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Приемка кондитерских товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов. - Приемка вкусовых товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов. - Приемка молока и молочных товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов. - Приемка мяса, рыбы и гастрономических товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов. - Размещение и выкладка бакалейных и хлебобулочных товаров на торгово-технологическом оборудовании. - Размещение и выкладка плодоовощных товаров на торгово-технологическом оборудовании. - Размещение и выкладка кондитерских товаров на торгово-технологическом оборудовании. - Размещение и выкладка вкусовых товаров на торгово-технологическом оборудовании. - Размещение и выкладка молока и молочных товаров на торгово-технологическом оборудовании. - Размещение и выкладка мяса, рыбы и гастрономических товаров на торгово-технологическом оборудовании. - Оформление витрин. Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга. - Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах муки, крупы, макаронных изделий, дрожжей с соблюдением условий хранения, сроков хранения и реализации. - Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением условий хранения, сроков хранения и реализации. - Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах свежих овощей, плодов и грибов с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации. - Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах овощных и плодово-ягодных консервов с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации. - Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах крахмала, сахара, меда с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации. | | | |
|---|--|--|--|

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах фруктово-ягодных кондитерских изделий, карамели с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации.- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах шоколада, какао-порошка, конфет, ириса, драже с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации.- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мучных кондитерских изделий с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации.- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах халвы и восточных сладостей с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации.- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах чая, чайных напитков, кофе, кофейных напитков с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации.- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах пряностей, соусов и приправ с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации.- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах безалкогольных и слабоалкогольных напитков с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации.- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах алкогольных напитков с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации.- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах молока, сливок и кисломолочной продукции с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации.- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах сыров с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации.- Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яиц, яичных продуктов, растительного масла и пищевых жиров с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации. | | | |
|---|--|--|--|

<ul style="list-style-type: none"> - Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мяса, мясных субпродуктов, мяса птицы с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации. - Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах колбасных изделий и мясных копченостей с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации. - Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах рыбы с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации. - Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах икры и нерыбных морепродуктов с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации. - Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мясных и рыбных консервов и пресервов с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации. - Ознакомление с правилами возврата продовольственных товаров при обнаружении в них дефектов (брака). Оформление заявлений, актов на возврат товаров. 			
Всего	564		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организации и технологии розничной торговли» и лаборатории «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации и технологии розничной торговли»:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наличие посадочных мест по количеству учащихся;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект бланков документации;
- наглядные пособия (плакаты, альбомы, каталоги, натуральные образцы и муляжи продовольственных товаров);
- нормативные стандартные документы на продовольственные товары: ГОСТы, ОСТы, ТУ, сертификаты на пищевые продукты;
- контрольно-кассовая техника, кассовые документы.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук);
- лицензионное программное обеспечение.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров» и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- весоизмерительное оборудование;
- торговый инвентарь;
- наглядные пособия (плакаты)
- контрольно-кассовые машины, POS-терминал.

Реализация программы курса предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4. 2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).
- 2.ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия.
- 3.ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия
- 4.ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия
- 5.ГОСТ 6502-2014 Халва. Общие технические условия

- 6.ГОСТ 7452-97 Консервы рыбные натуральные. Технические условия
- 7.ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия
- 8.ГОСТ 28188-2014 Напитки безалкогольные. Общие технические условия
- 9.ГОСТ 30743-2001. Автоматическая идентификация. Кодирование штриховое.
- 10.ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия
- 11.ГОСТ 31712-2012 Джеммы. Общие технические условия
- 12.ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия
- 13.ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия.
- 14.ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия.
- 15.ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия
- 16.ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия.
- 17.ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
- 18.ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия
- 19.ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия.
- 20.ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
- 21.ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
- 22.ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- 23.ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.
- 24.ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия
- 25.ГОСТ Р 52700-2018 Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия
- 26.ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия.
- 27.ГОСТ Р 54645-2011 Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия.
- 28.ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия.
- 29.ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания
- 30.ГОСТ Р 55572-2013 Консервы мясные. Общие технические условия
- 31.ГОСТ Р 56827-2015 (UNECE STANDARD FFV-24:2012) Грибы шампиньоны свежие культивируемые. Технические условия
- 32.ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.
- 33.ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.
- 34.ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия.
- 35.ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.

Дополнительные источники:

- 1.Голубкина, Т. С, Никифорова, Н. С Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф образования/ Т. С. Голубкина. – М.: Академия, 2011.- 544 с.
- 2.Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Гранаткина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256с.

3.Ильина М.Г. Товароведение продовольственных товаров: практикум: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-192 с.

4.Кажаева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаева О.И.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 125 с.

5.Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаева О.И., Манихина Л.А.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.

6.Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Микулович Л.С.— Минск: Вышэйшая школа, 2010.— 416 с.

7.Никифорова, Н.С. Прокофьева. С.А.Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие/ Н.С Никифорова, С.А. Прокофьева - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 96 с.

8.Парфентьева Т. Р Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т. Р. Парфентьева, Н. Б. Миронова, А. А. Петухова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2011.- 208с.

9.Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— М.: Дашков и К, 2014.— 930 с.

10.Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. Учреждений сред. Проф.образования/ З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия»,2015. – 336с.

11.Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.

Библиотекарь

М.Н. Сенюшина

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Основы деловой культуры».

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Продавец, контролер-кассир», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2. 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> - точно определяет соответствие наименования товара классификационной группировке; - имеет высокие результаты информационного поиска; - соответствует технологическим требованиям (СНиП, СанПиН, ГОСТ Р); - правильно устанавливает градации качества пищевых продуктов; - точно и быстро читает маркировку, владеет работой системы защиты товаров, определяет количество, комплектность и качество товаров; - верно и быстро работает с весоизмерительным оборудованием
ПК 2. 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> - приводит в соответствие оформление витрин, демонстрационных стендов, эстетической выкладки товара, цветового решения содержанию и правилам оформления торговых предприятий; - использует современные технологии, торговую мебель и инвентарь при оформлении витрин - быстро и технично подготавливает, размещает, выкладывает товары на торгово-технологическом оборудовании товаров в соответствии с утвержденными схемами и планаграммами
ПК 2. 3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - быстро и технично выполняет все виды работ по обслуживанию покупателей; - полно и доступно предоставляет рекомендации покупателю в устной форме на русском, иностранном языках; - осуществляет все методы продажи в соответствии с правилами торговли и закона о защите прав потребителей; - соответствует выбранным методам проведения маркетинговых исследований их целям и задачам; - верно и точно производит расчеты; - использует новые технологии при расчетах с покупателями;
ПК 2. 4. Соблюдать условия хранения, сроки	<ul style="list-style-type: none"> - правильно выбирает режимы хранения, соблюдения сроков реализации продовольственных товаров;

годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- точно и быстро читает маркировку, проверку системы защиты товаров, определяет количество, комплектность и качество товаров;
ПК 2. 5. Осуществлять эксплуатацию торгово – технологического оборудования.	-правильно и точно производит работы по подготовке, использованию измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования; - точно диагностирует неисправности в работе оборудования; -соблюдает технику безопасности, санитарные правила и нормы, технические условия при работе с торгово-технологическим оборудованием;
ПК 2. 6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- соблюдает правила и нормы по сохранности товарно-материальных ценностей на всех этапах товародвижения; -верно и точно оформляет документы и проводит расчеты; -быстро и технично выполняет все виды работ по обслуживанию покупателей;
ПК 2. 7. Изучать спрос покупателей	-соответствует выбранным методам изучения покупательского спроса, их целям и задачам; -точно диагностирует покупательский спрос; -правильно формирует ассортимент товаров на основе покупательского спроса; -правильно составляет заявки и заказы поставщикам.
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- иметь высокие результаты в осуществлении учебной и профессиональной деятельности; -иметь высокие результаты участия в конкурсах профессионального мастерства
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- иметь высокие результаты выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - иметь высокие результаты планирования своей деятельности согласно поставленным целям
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию	- иметь высокие результаты самоконтроля, оценки и коррекции собственной деятельности; - иметь высокие результаты разработки алгоритма достижения результата деятельности (составление плана действий логической последовательности);

<p>собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-правильно выбирать решения стандартных и нестандартных профессиональных задач</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- рационально выбирать источники информации для выполнения профессиональных задач; -правильно работать с информацией; - иметь высокие результаты информационного поиска</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- использовать новые технологии в организации торгово-технологического процесса</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- иметь высокие результаты работы в группе, в бригаде; - правильно выстраивать взаимоотношения с коллегами, руководством, покупателями; -ясно и аргументированно излагать собственное мнение; -полно и доступно предоставлять рекомендации покупателю при обслуживании</p>
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.</p>	<p>- соблюдать технику безопасности, санитарные правила и нормы, технические условия в торгово-технологическом процессе; -осуществлять все методы продажи в соответствии с правилами торговли и закона о защите прав потребителей</p>
<p>ОК 8. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний</p>	<p>-применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности; -соблюдать дисциплину труда</p>