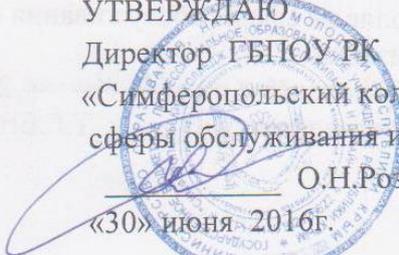


Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета
Протокол № 11 от «30» июня 2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»

О.Н. Розенкович
«30» июня 2016г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными
товарами

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

г. Симферополь
2016

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
по профессии «Продавец,
контролер-кассир»
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

Протокол № 11 от «28» июля 2016г.

Председатель: Т.Г.Егорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

В.А.Панасюк
«30» июля 2016г.

СОГЛАСОВАНО

«КРЕМТОРГ-С»
Отдел
Менеджер по работе с персоналом
Я.Ю.Кулик



Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров **МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, входящей в укрупненную группу профессий **38.00.00 Экономика и управление**.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчики: Егорова Т.Г. – преподаватель высшей категории.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, входящей в укрупненную группу **38.00.00 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

2.ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

3.ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

4.ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

5.ПК5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

6.ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

7.ПК 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 1024 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 348 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 232 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 116 часов;
- учебной практики - 252 и производственной практики -540.

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 1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов

ПК 5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 7	Изучать спрос покупателей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел 1. Правила охраны труда	15	10	2	5		
ПК 2.5.	Раздел 2. Эксплуатация и обслуживание торгово-технологического оборудования	45	30	12	15		
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 2.7.	Раздел 3. Обслуживание покупателей, предоставление информации о качестве, потребительских свойствах товаров	279	186	86	93		
	Раздел 4. Защита прав потребителей	9	6		3		
ПК 2.1. – 2.7.	Производственная практика, часов					252	540
	Всего:	348	232	100	116	252	540

Самостоятельная работа №1 при изучении Раздела1 ПМ. 02		2		
1. подготовить знаки по электробезопасности; 2. подготовить символику средств пожаротушения; 3. подготовка сообщений по предупреждению травматизма на производстве. 4. заполнить таблицу по видам травм и ПМП.				
Раздел 2. Торговое оборудование Эксплуатация и обслуживание торгово- технологического оборудования		30		
Тема 2.1. Торговое оборудование на предприятиях торговли	1.	Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструменты)		
	2.	Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструменты).	2	
	3.	Устройство и принципы работы оборудования (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструменты)		
	4.	Типовые правила эксплуатации оборудования (весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструменты)		
	5.	Правила охраны труда		
	6.	Практические занятия	12	
		Практическое занятие №2 «Отработка навыков установки и взвешивания на весах настольных»		3
		Практическое занятие №3 «Отработка навыков установки и взвешивания на весах МЕР 322»		3
	Практическое занятие №4		3	

		«Отработка навыков установки и взвешивания на весах МЕР 324»		
		Практическое занятие №5 Закрепление устройства, принципа работы, правила охраны труда теплового, режущего оборудования		
		Практическое занятие №6 Закрепление устройства, принципа работы, правила охраны труда холодильного оборудования.		
		Практическое занятие №7 Закрепление устройства, принципа работы, правил охраны труда .		
Самостоятельная работа №2 при изучении Раздела 2 ПМ. 02			15	
<p>Примерная тематика домашних заданий:</p> <p>1.в тетради для самостоятельных работ составить таблицу видов торгового оборудования и их характеристику.</p> <p>2.работа с учебной и специальной технической литературой;</p> <p>3.подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя;</p> <p>-оформление практических занятий по теме Немеханическое и механическое торговое оборудование на предприятиях торговли</p>				
Раздел МДК 02.01. Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров			186	
Тема 3.1 Введение в товароведение продовольственных товаров	Содержание учебного материала		16	2
	1.	Классификация продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов.		
	2.	Пищевая ценность продовольственных товаров		
	3.	Качество продовольственных товаров		
	4.	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров.		2
	Практические занятия		8	
		Практическое занятие №8 Распознавание маркировочных знаков		3
	Практическое занятие №9 Заполнение таблиц по значению химических веществ для организма человека.		3	

		Практическое занятие №10 Расчет калорийности		3
		Практическое занятие №11 Работа со стандартами		3
Самостоятельная работа №3 Составление таблиц химического состава пищевых продуктов				
Самостоятельная работа №4 Составить таблицу пищевой ценности продовольственных товаров				
Тема 3.2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров				
Тема: 3.2.1 Зерномучные товары		Содержание учебного материала	20	
	1	Крупы, пищевая ценность, производство. Виды, ассортимент, отличительные признаки. Требования к качеству, дефекты, маркировка, упаковка, хранение		
	2.	Мука, пищевая ценность, виды, товарные сорта, отличительные признаки. Требования к качеству, дефекты, маркировка, упаковка, хранение Макаронные изделия, пищевая ценность, группы, классы. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, маркировка, упаковка, хранение		1
	3.	Хлеб и хлебобулочные изделия: химический состав, пищевая ценность. Сырьё, производство хлеба и хлебобулочных изделий. Характеристика ассортимента. Показатели качества, дефекты, маркировка, упаковка, хранение		2
	4.	Булочные изделия. Диетические хлебобулочные изделия.		2
	5.	Бараночные и сухарные изделия, сырьё, производство, ассортимент. Показатели качества, дефекты, маркировка, упаковка, хранение.		2
		Практические занятия	10	
		Практическое занятие №12 Органолептическая оценка качества круп.		3
		Практическое занятие №13 Органолептическая оценка качества муки, макаронных изделий.		3
		Практическое занятие №14 Органолептическая оценка качества хлеба.		3
		Практическое занятие №15 Органолептическая оценка качества бараночных изделий и сухарей.		3

	Практическое занятие №16 Распознавание нового ассортимента		
Самостоятельная работа №5	Составить таблицу по пищевой ценности круп.	2	
Самостоятельная работа №6	Подготовить презентацию по ассортименту хлеба	2	
Тема:3.2.2 Плодоовощные товары	Содержание учебного материала	26	
	1. Товароведная характеристика корнеплодов, клубнеплодов: пищевая ценность, сорта, требования к качеству, болезни, условия и сроки хранения.		2
	2. Капустные, томатные овощи: пищевая ценность, сорта, требования к качеству, болезни, условия и сроки хранения.		2
	3. Тыквенные овощи: пищевая ценность, сорта, требования к качеству, болезни, условия и сроки хранения.		2
	4. Луковые овощи. Бобовые овощи Пряные. Листовые овощи пищевая ценность, сорта, требования к качеству, болезни, условия и сроки хранения.		2
	5. Семечковые плоды. Косточковые плоды: пищевая ценность, сорта, требования к качеству, болезни, условия и сроки хранения.		2
	6. Субтропические плоды Тропические плоды: пищевая ценность, сорта, требования к качеству, болезни, условия и сроки хранения.		2
	7. Ягоды. Орехоплодные: пищевая ценность, сорта, требования к качеству, болезни, условия и сроки хранения.		2
	8. Переработанные овощи. Переработанные плоды		2
	9. Овощные консервы. Плодовые консервы. Характеристика видов.		2
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие №17 Ознакомление с сортами клубнеплодов, корнеплодов. Органолептическая оценка их качества		3
	Практическое занятие №18 Ознакомление с сортами капустных, томатных овощей.		3
	Практическое занятие №19 Ознакомление с сортами луковых, десертных овощей. Органолептическая оценка их качества		3
	Практическое занятие №20 Ознакомление с сортами субтропических, тропических плодов. Органолептическая оценка их качества		3
	Практическое занятие №21 Ознакомление с сортами переработанных		3

		плодов. Органолептическая оценка их качества		
		Практическое занятие №22 Ознакомление с ассортиментом консервов.		3
Самостоятельная работа №7		Подготовить сообщение о значении свежих плодов и овощей для организма человека.	4	
Самостоятельная работа №8		Переработанные плоды и овощи. Составить таблицу ассортимента плодовых и овощных консервов.	2	
Тема: 3.2.3 Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские товары		Содержание учебного материала	20	
	1.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия (варенье, джем, повидло, цукаты. Мармелад и пастила). Сырьё, характеристика ассортимента, показатели качества. Условия и сроки хранения.		2
	2.	Какао-порошок и шоколад. Сырьё, производство, ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	3.	Карамельные изделия. Сырьё, производство, классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	4.	Конфеты. Сырьё, производство, классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	5.	Халва, восточные кондитерские изделия. Характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	6.	Печенье, пряники, вафли. Сырьё, производство, виды, характеристика. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	7.	Торты, пирожные, кексы, рулеты, ромовые баба, ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	8.	Кондитерские изделия диетические, лечебные. Их характеристика, отличительные особенности. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		2
		Практические занятия		10

		Практическое занятие №23 Ознакомление с видами крахмала, сахара. Органолептическая оценка их качества		3
		Практическое занятие №24 Изучение ассортимента карамели. Органолептическая оценка их качества		3
		Практическое занятие №25 Ознакомление с ассортиментом конфет. Органолептическая оценка их качества		3
		Практическое занятие №26 Ознакомление с ассортиментом печенья. Органолептическая оценка их качества		
		Практическое занятие №27 Ознакомление с ассортиментом восточных сладостей		
Самостоятельная работа №9		Подготовка сообщений. Выступления по сообщениям.		
Самостоятельная работа №10		Подготовить таблицу по ассортименту и отличительных особенностях восточных сладостей.		
Тема: 3.2.4 Вкусовые товары		Содержание учебного материала	24	
	1.	Безалкогольные напитки: пищевая ценность, ассортимент и товароведные характеристики минеральной воды, соков, сиропов, экстрактов, требования к качеству, особенности маркировки, упаковки и хранения		2
	2.	Слабоалкогольные напитки: пищевая ценность, ассортимент и товароведные характеристики кваса, пива, и других, требования к качеству, особенности маркировки, упаковки и хранения		2
	3.	Ликероводочные изделия. Товароведная характеристика.		2
	4.	Виноградные вина. Классификация		2
	5.	Вред алкогольных напитков на организм человека.		2
		Практические занятия	10	
		Практическое занятие №28 Ознакомление с ассортиментом чая, кофе.		3
		Практическое занятие №29 Ознакомление с ассортиментом пряностей, приправ.		3
		Практическое занятие №30 Ознакомление с ассортиментом и видами безалкогольных напитков.		3

		Практическое занятие №31 Ознакомление с ассортиментом виноградных вин.		3
		Практическое занятие №32 О вреде алкоголя и табачных изделий.		3
Самостоятельная работа №11 Подготовить презентацию по характеристике безалкогольных напитков.			2	
Самостоятельная работа №12 Сообщение о вреде алкоголя на организм человека			2	
Тема: 3.2.5 Молочные товары	Содержание учебного материала		22	
	1.	Молоко, сливки. Химический состав и пищевая ценность молока. Характеристика основных видов, ассортимент. Требования к качеству дефекты, условия и сроки хранения.		2
	2.	Молочные консервы, сухое молоко и сливки, их пищевая ценность, понятие о технологии производства. Характеристика ассортимента. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		
	3.	Кисломолочные продукты. Сметана. Творог, творожные изделия: сущность и способы приготовления. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика ассортимента, показатели качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.		2
	4.	Диетические кисломолочные продукты. Состав и пищевая ценность этих продуктов. Сущность и способы приготовления. Характеристика ассортимента. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения и реализации		
	5.	Твердые сычужные сыры. Классификация сыров. Состав и пищевая ценность. Особенности производства и созревания различных видов сыров. Характеристика ассортимента. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения и реализации		2
	6.	Мягкие сычужные сыры. Особенности производства и созревания. Характеристика. Показатели качества, пороки, условия и сроки хранения.		2
	7.	Рассольные и кисломолочные сыры. Переработанные сыры		2
		Практические занятия	10	
		Практическое занятие №33 Ознакомление с ассортиментом молока, молочных консервов		3
	Практическое занятие №34 Ознакомление с ассортиментом		3	

		кисломолочных продуктов.		
		Практическое занятие №35 Ознакомление с ассортиментом твердых сычужных сыров.		3
		Практическое занятие №36 Ознакомление с ассортиментом мягких, переработанных, рассольных сыров.		3
		Практическое занятие №37 Ознакомление с ассортиментом мороженого		3
Самостоятельная работа №13 Подготовка сообщений по теме Сухие молочные продукты. Выступления по сообщениям.				
Самостоятельная работа №14 Подготовить презентацию по ассортименту сыров.				
Тема: 3.2.6 Яичные товары		Содержание учебного материала	2	
	1.	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц. Показатели качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.		2
	2.	Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Показатели качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.		2
Тема: 3.2.7 Пищевые жиры	1.	Содержание учебного материала	6	
	2.	Состав и пищевая ценность масла. Производство, виды. Масло коровье, торговые сорта. Масло топленое, характеристика. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		2
	3.	Растительные масла. Сырье и способы получения растительных масел. Очистка (рафинация) масел. Химический состав и пищевая ценность растительных масел. Виды и сорта растительных масел. Показатели качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.		2
	4.	Животные топленые жиры. Особенности состава животных жиров, производство, виды. Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырье, способы производства, характеристика основных видов. Кулинарные жиры: производство, виды. Показатели качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.		2
		Практические занятия	2	

		Практическое занятие №38 Ознакомление с ассортиментом пищевых жиров.		
Самостоятельная работа №15		Подготовка сообщений по теме Спреды.		
Тема: 3.2.8 Мясные товары		Содержание учебного материала	24	
	1.	Свежее мясо. Классификация мяса по видам животных и термическому состоянию. Говядина. Свинина. Козлятина и баранина. Категории упитанности, характеристика. Клеймение. Стандартная разделка туш. Показатели качества свежего мяса, условия и сроки хранения. Мясные субпродукты. Виды и категории субпродуктов, их пищевая ценность. Показатели качества, перевозка и хранение		2
	2.	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность, ассортимент. Показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		2
	3.	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		2
	4.	Колбасные изделия. Пищевая ценность, классификация по видам изделий, ассортимент. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.		2
	5.	Мясные копчености. Процесс производства. Основные виды копченостей. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения		2
	6.	Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды консервов, характеристика ассортимента каждой группы. Показатели качества, дефекты, пороки консервов. Упаковка, маркировка и хранение.		2
		Практические занятия	12	
		Практическое занятие №39 Ознакомление с видами мяса.		
		Практическое занятие №40 Ознакомление с видами мясных субпродуктов, мяса домашней птицы.		3
		Практическое занятие №41 Ознакомление с ассортиментом вареных колбасных изделий.		3
	Практическое занятие №42 Ознакомление с ассортиментом полукопченых колбас		3	
	Практическое занятие №43 Ознакомление с ассортиментом мясных		3	

		копченостей и мясных консервов.		
		Практическое занятие №44 Ознакомление с ассортиментом желатиновой продукции, мясных товаров.		3
Самостоятельная работа №16 Сообщения по теме Мясные полуфабрикаты.				
Самостоятельная работа №17 Заполнить таблицу по видам колбас, их составу и ассортименту.				
Тема: 3.2.9 Рыбные товары		Содержание учебного материала	22	
	1.	Семейства рыб. Пищевая ценность рыбы.		2
	2.	Рыба живая, охлажденная. Виды, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	3.	Мороженая рыба. Виды, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4.	Соленая рыба. Способы посола. Виды, характеристика, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.		
	5.	Сушеная. Вяленая рыба Требования к качеству сушеной рыбы.		
	6.	Копченая рыба. Балычные изделия. Требования к качеству копченой рыбы. Особенности хранения балычных изделий.		
	7.	Рыбные кулинарные изделия. Характеристика видов.		
	8.	Рыбные консервы. Рыбные пресервы. Виды, характеристика, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.		
	9.	Икра рыбная. Виды, характеристика, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.		
	10.	Нерыбные продукты моря. Виды, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	11.	Практические занятия	10	
	Практическое занятие №45 Распознавание видов рыб по строению.		3	
	Практическое занятие №46 Ознакомление с ассортиментом рыбы		3	
	Практическое занятие №47 Ознакомление с ассортиментом рыбы		3	
	Практическое занятие №48 Ознакомление с ассортиментом рыбы		3	
	Практическое занятие №49 Фальсификация рыбных продуктов.		3	
Самостоятельная работа № 18 Составить таблицу семейств рыб, их отличие.				
Самостоятельная работа № 19 Подготовить сообщения по теме Польза и вред рыбы.				

Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ. 02			
1. подготовка сообщений по темам Товароведная характеристика основных групп товаров: №1 Зерномучных товаров; №2 Плодоовощных товаров; №3 Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары; №4 Вкусовые товары; №5 Молочные товары; №6 Яичные товары; №7 Пищевые жиры; №8 Мясные товары; №9 Рыбные товары 2-оформление презентаций по теме Товароведная характеристика основных групп товаров -работа с учебной и технической литературой по теме Товароведная характеристика основных групп товаров -подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя -оформление практических занятий по теме Товароведная характеристика основных групп товаров -заполнение таблиц ассортимента и химического состава основных групп продовольственных товаров -заполнение схем классификации продовольственных товаров -заполнение таблиц определение качества основных групп продовольственных товаров в соответствии с нормативно-технической документацией (ГОСТ РФ) -поиск информации в интернет ресурсе.			
Раздел 4	Содержание учебного материала	8	
Защита прав потребителей			
	1. Правовое регулирование отношения в области защиты прав потребителей.		1
	2. Право потребителей на просвещение в области защиты прав потребителей. Качество товара. Права и обязанности изготовителя. Обязанность		2
	3. изготовителя обеспечить возможность ремонта и технического обслуживания товара. Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги).		2
	Практические занятия		
	Практическое занятие №50. Решение спорных вопросов. выполнении услуг.	2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 Защита прав потребителей		94	
Сообщения о правах потребителей.			
Экзамен		6	

Учебная практика ПМ.02		252	
1	Ознакомление с продовольственным магазином. Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, подсобных помещений, режимом работы магазина, правилами внутреннего распорядка, специализацией и формой продажи товаров.	6	
2	Правила охраны труда	6	
3	Подготовка и эксплуатация торгово- технологического оборудования.	42	
4	Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству.	6	
5	Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале.	78	
6	Продажа продовольственных товаров. Оценка качества.	84	
7	Правила хранения продовольственных товаров	6	
8	Контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей	12	
	Изучение покупательского спроса. Реклама товара.	6	
	Дифференцированный зачет	6	
Производственная практика		540	
1	Ознакомление с предприятием, охрана труда. Ознакомление с предприятием. Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, специализацией и формой продажи товаров. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности.	12	
2	Торгово-технологический процесс.	12	
3	Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	24	
4	Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале	132	
5	Организация продажи продовольственных товаров.	186	
6	Организация хранения товаров в магазине.	12	
7	Эксплуатация оборудования магазина: немеханического, весоизмерительного, режущего, подъемно-транспортного, теплового, холодильного.	102	

8	Определение пищевой ценности продовольственных товаров. Расчет энергетической ценности продуктов. Определение факторов, влияющих на качество товаров. Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом.	12	
9	Правила составления товарного отчета и отчета по таре.	18	
10	Правила проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей.	12	
11	Изучение покупательского спроса. Рекламное оформление торгового зала и витрин.	12	
	Дифференцированный зачет	6	
	Всего: учебной практики и производственной практики	792	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета -Организация и технология розничной торговли; лаборатории-учебный магазин.

1.Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета, и лаборатории учебного магазина:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по темам;
- нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект инвентаря и инструментария;
- натуральные образцы товаров;
- торговое немеханическое оборудование;
- торговое механическое оборудование;
- упаковочный материал;
- комплект калькуляторов;
- стенд Защиты прав потребителей;
- средства индивидуальной защиты;
- аптечка

2.Технические средства обучения

- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер;
- программное обеспечение общего назначения

3. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- натуральные образцы товаров;
- торговый инвентарь и инструментарий;
- торговое немеханическое оборудование;
- торговое механическое оборудование;
- нормативно-техническая документация

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле», учебное пособие, М., Академия, 2014г.,319 стр.
- 2.Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь. - М.: «Академия»,2014г.
- 3.Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Новикова А.М. «Розничная торговля продовольственными товарами», М. «Академия», 2014 г., 544с.
- 4.Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала.Учебное пособие. - М.: «Академия»,2015.
- 5.Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебное пособие - М.: «Академия», 2014г.
- 6.Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами Учебное пособие - М.: «Академия», 2015г.
- 7.Костерина Н.В. Оборудование торговых предприятий. Практикум. Учебное пособие - М.: «Академия», 2014г.
- 8.Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями. Учебник - М.: «Академия»,2015г.
- 9.Отскочная З.В. Организация и технология торговли. Учебное пособие - М.:2014г.
- 10.Шеламова Г.М. Основы культуры профессионального общения. Учебник. М.: «Академия», 2014г.
- 11.Шеламова Г.М. Этикет делового общения. Учебное пособие. М.«Академия»,2014г.

Дополнительные источники:

1. Постановление Правительства РФ № 745 от 30.07.1993г и дополнение к нему №904 от 07.08.1998г «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
- 2.Типовые правила эксплуатации торгового механического оборудования
3. Закон РФ О защите прав потребителей, М: "Кодекс", 2013г-32стр.
4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров рабочая, тетрадь, М: Академия,2008г-96стр
5. Никитченко Л.И Контрольно-кассовые машины, учебное пособие М: Академия, 2012г –72 стр.
- 6.Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий, рабочая тетрадь, М: Академия, 2009г – 96 стр.
- 7.Никифорова Н.С., Новикова А.М. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 1, М: Академия, 2011г-384стр.
- 8.Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 2, М: Академия,2014г –336стр.

4.3. Организация образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Организация и технология розничной

торговли», «Основы деловой культуры», «Санитария и гигиена», «Основы бухгалтерского учета», «Безопасность жизнедеятельности».

Реализация программы модуля предполагает концентрированную производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно на рабочих местах торговых предприятий согласно заключенным договорам.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение междисциплинарного курса «Розничная торговля продовольственными товарами» и учебной практики.

При подготовке к экзамену по модулю организуется проведение консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Продажа продовольственных товаров и профессии Продавец, контролер-кассир. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование соответствующее профилю модуля

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.</p> <p>Подсчет количества товаров произведен верно, согласно заданию</p> <p>Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов</p> <p>Приемка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических занятий</p> <p>Тестирование Экспертная оценка практических занятий Экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических занятий</p>
<p>ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией</p> <p>Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями</p>	<p>Тестирование Экспертная оценка выполнения практических занятий</p> <p>Тестирование Экспертная оценка</p>

	<p>нормативных документов и правил техники безопасности.</p> <p>Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с планограммой и правилами техники безопасности</p>	<p>практических занятий</p> <p>Тестирование Экспертная оценка практических занятий</p>
<p>ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Обслуживание покупателей произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания</p>	<p>Тестирование Экспертная оценка практических занятий</p>
<p>ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>Размещение товаров на хранение произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности</p> <p>Режим хранения товаров выбран верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>Тестирование Экспертная оценка выполнения учебно-производственных занятий</p> <p>Тестирование Экспертная оценка выполнения практических занятий</p>
<p>ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<p>Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности</p> <p>Эксплуатация холодильного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности</p>	<p>Тестирование Экспертная оценка занятий</p> <p>Тестирование Экспертная оценка выполнения практических занятий</p>

	Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности	Тестирование Экспертная оценка выполнения практических занятий
ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Контроль сохранности товарно-материальных ценностей произведен верно, в соответствии с требованиями нормативных документов	Тестирование Экспертная оценка выполнения практических занятий
ПК7. Изучать спрос покупателей.	Выборка респондентов произведена правильно, в соответствии с заданием Опрос покупателей произведен верно, в соответствии с заданием	Тестирование Экспертная оценка практических занятий

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических

руководителем.	области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение нетиповых профессиональных задач и привлечением самостоятельно найденной информации	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ Демонстрация навыков использования информационно-коммуникативной технологии профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических

	<p>Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе</p> <p>Участие в планировании и организации групповой работы</p>	занятиях.
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>