

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

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 6 от «03» июня 2020 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
Е.С.Назарова  
«03» июня 2020 г.



**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  
2020

**РАССМОТРЕНО**

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

Протокол № 10 от «02» 06 2020 г

Председатель Т.В.Егорова

**СОГЛАСОВАНО**

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

А.А. Сиверс

«02» 06 2020 г.

**СОГЛАСОВАНО**

ООО Крым-торг – С

Зав.отделом стелажной торговли

Ю.И.Проценко

«02» 06 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров МДК.02.01** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролёр-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»

**Разработчик:** Егорова Татьяна Георгиевна - преподаватель высшей категории.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	22
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	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 1140 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 357 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 238 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 119 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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	16	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
	<b>Всего:</b>	<b>357</b>	<b>238</b>	<b>100</b>	<b>119</b>	<b>252</b>	<b>540</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4		
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами		232			
Раздел 1 Правила охраны труда	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>		
	1	Введение Специфика организации охраны труда в торговле Типовые инструкции по охране труда Правовые и организационные основы охраны труда		1	
	2	Законодательство РФ по охране труда. Органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда в торговле, их функции			
	3	Организация работы по охране труда в торговых предприятиях. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие, причины, виды, оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет. Мероприятия по предупреждению травматизма и заболеваемости в предприятиях торговли.			
	4	Электробезопасность. Понятие, факторы, вызывающие поражение человека электрическим током. Виды электротравм. Причины электротравматизма. Средства защиты человека от поражений электрическим током. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования.			2
	5	Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны в торговых предприятиях. Правила и инструкции по пожарной безопасности			
	6	<b>Практическое занятие №1.</b> Оказание ПМП пострадавшим. Углубление знаний по охране труда по вопросам электробезопасности, пожарной безопасности.			

<b>Самостоятельная работа №1 при изучении Раздела1 ПМ. 02</b>		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.				
<b>Раздел 2. Торговое оборудование</b> Эксплуатация и обслуживание торгово- технологического оборудования		<b>30</b>		
<b>Тема 2.1.</b> 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 (весоизмерительному, холодильному, подъемно-транспортному, контрольно-кассовое, немеханическому оборудованию и инструментам).	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.	<b>Практические занятия</b>	12	
		Практическое занятие №2 «Отработка навыков установки и взвешивания на весах МЕР 322»		3
		Практическое занятие №3 «Отработка навыков установки и взвешивания на весах МЕР 324»		3
	Практическое занятие №4		3	

		«Отработка навыков установки и взвешивания на весах настольных электронных Шрих-принт»		
		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 .		
<b>Самостоятельная работа №2 при изучении Раздела 2 ПМ. 02</b>			15	
Примерная тематика домашних заданий: 1. в тетради для самостоятельных работ составить таблицу видов торгового оборудования и их характеристику. 2. работа с учебной и специальной технической литературой; 3. подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических занятий по теме Немеханическое и механическое торговое оборудование на предприятиях торговли				
<b>Раздел МДК 02.01. Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров</b>			<b>186</b>	
<b>Тема 3.1 Введение в товароведение продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
	1.	Классификация продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов.		2
	2.	Пищевая ценность продовольственных товаров		
	3.	Качество продовольственных товаров		
	4.	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров.	2	
	<b>Практические занятия</b>		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
<b>Самостоятельная работа №3</b> Составление таблиц химического состава пищевых продуктов				
<b>Самостоятельная работа №4</b> Составить таблицу пищевой ценности продовольственных товаров				
<b>Тема 3.2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>				
<b>Тема: 3.2.1</b> Зерномучные товары		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	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
		<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
		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		
<b>Самостоятельная работа №5</b>	Составить таблицу по пищевой ценности круп.	2	
<b>Самостоятельная работа №6</b>	Подготовить презентацию по ассортименту хлеба	2	
<b>Тема:3.2.2 Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	
	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
	<b>Практические занятия</b>	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
<b>Самостоятельная работа №7</b>		Подготовить сообщение о значении свежих плодов и овощей для организма человека.	4	
<b>Самостоятельная работа №8</b>		Переработанные плоды и овощи. Составить таблицу ассортимента плодовых и овощных консервов.	2	
<b>Тема: 3.2.3 Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские товары</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	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
		<b>Практические занятия</b>		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		
<b>Самостоятельная работа №9</b>		Подготовка сообщений. Выступления по сообщениям.		
<b>Самостоятельная работа №10</b>		Подготовить таблицу по ассортименту и отличительных особенностях восточных сладостей.		
<b>Тема: 3.2.4 Вкусовые товары</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	
	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
		<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
		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
<b>Самостоятельная работа №11</b> Подготовить презентацию по характеристике безалкогольных напитков.			2	
<b>Самостоятельная работа №12</b> Сообщение о вреде алкоголя на организм человека			2	
<b>Тема: 3.2.5 Молочные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>22</b>	
	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
		<b>Практические занятия</b>	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
<b>Самостоятельная работа №13</b> Подготовка сообщений по теме Сухие молочные продукты. Выступления по сообщениям.				
<b>Самостоятельная работа №14</b> Подготовить презентацию по ассортименту сыров.				
<b>Тема: 3.2.6 Яичные товары</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	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
<b>Тема: 3.2.7 Пищевые жиры</b>	1.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	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
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

		Практическое занятие №38 Ознакомление с ассортиментом пищевых жиров.		
<b>Самостоятельная работа №15</b>		Подготовка сообщений по теме Спреды.		
<b>Тема: 3.2.8 Мясные товары</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	
	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
		<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
		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
<b>Самостоятельная работа №16</b> Сообщения по теме Мясные полуфабрикаты.				
<b>Самостоятельная работа №17</b> Заполнить таблицу по видам колбас, их составу и ассортименту.				
<b>Тема: 3.2.9 Рыбные товары</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	
	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.	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	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	
<b>Самостоятельная работа № 18</b> Составить таблицу семейств рыб, их отличие.				
<b>Самостоятельная работа № 19</b> Подготовить сообщения по теме Польза и вред рыбы.				

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ. 02</b>			
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.			
<b>Раздел 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
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
	изготовителя обеспечить возможность ремонта и технического обслуживания товара. Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги).		2
	<b>Практические занятия</b>		
	Практическое занятие №50. Решение спорных вопросов. выполнении услуг.	2	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4 Защита прав потребителей</b>		94	
Сообщения о правах потребителей.			
<b>Экзамен</b>		6	

<b>Учебная практика ПМ.02</b>		<b>252</b>	
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	
<b>Производственная практика</b>		<b>540</b>	
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; лабораторий-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.Отскачная 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. Типовые правила эксплуатации торгового механического оборудования
2. Закон РФ О защите прав потребителей, М: "Кодекс", 2015г-32стр.
3. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров рабочая тетрадь, М: Академия,2015г-96стр
4. Никитченко Л.И Контрольно-кассовые машины, учебное пособие М: Академия, 2015г –72 стр.
- 5.Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий, рабочая тетрадь, М: Академия, 2015г – 96 стр.
- 6.Никифорова Н.С., Новикова А.М. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 1, М: Академия, 2015г-384стр.
- 7.Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 2, М: Академия,2015г –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 торгового 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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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>