

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 Продажа продовольственных товаров

МДК 02.01

Розничная торговля продовольственными товарами

СОГЛАСОВАНО:
ИП Маршалко Т.Ю.

Т.Ю. Маршалко

«04» 09 20 20 г

Одобрено
предметно-цикловой комиссией
профессионального обучения

Протокол № 1
от «04» 09 2020 г

Председатель ПЦК
Е.В.Барышникова

Программа профессионального модуля ПМ 02 Продажа продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта и примерной программы профессионального модуля основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер - кассир разработанной - областным государственным автономным образовательным учреждением среднего профессионального образования Иркутским технологическим колледжем.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Профессиональное училище №48 п. Подгорный»

Разработчик:

Барышникова Е.В., мастер производственного обучения, преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ПУ № 48 п. Подгорный

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический опыт:

ПО 1 Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

уметь:

У 1 Идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

У 2 Устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У 3 Оценивать качество по органолептическим показателям;

У 4 Распознавать дефекты пищевых продуктов;

У 5 Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У 6 Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У 7 Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У 8 Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

знать:

- 3 1 Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- 3 2 Особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- 3 3 Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- 3 4 Показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- 3 5 Дефекты продуктов;
- 3 6 Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- 3 7 Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- 3 8 Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- 3 9 Устройство и принципы работы оборудования;
- 3 10 Типовые правила эксплуатации оборудования;
- 3 11 Нормативно-технологическую документацию по техническому - обслуживанию оборудования;
- 3 12 Закон о защите прав потребителей;
- 3 13 Правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 828 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;

учебной и производственной практики – 576 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 1	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия 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 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.

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 практика, часов (если предусмотрена рас-средоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1, ПК 2, ПК 4, ПК 6, ПК 7	Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса	60	20	10	10	30	
ПК 3	Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей.	297	110	55	55	132	
ПК 5	Раздел 3. Использование торгово-технологического оборудования	75	38	19	19	18	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	396					396
	Всего:	828	168	84	84	180	396

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 работа, (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса			60	
МДК 2. Розничная торговля продовольственными товарами			30	
Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	1	Задачи и методы изучения покупательского спроса. Основные виды покупательского спроса. Формирование ассортимента товаров в магазине.	2	2
	Практическое занятие		2	
	Определение видов покупательского спроса			
Тема 1.2. Технология приемки товаров в магазинах	Содержание			3
	1.	Приемка товаров в магазинах Источники поступления товаров в магазин. Нормативное регулирование приемки товаров. Приемка товаров по количеству. Приемка товаров по качеству. Сопроводительные документы.	2	
	Практические занятия		3	
	Оформление сопроводительных документов в соответствии с требованиями.			
Тема 1.3. Технология хранения товаров и подготовки товаров к продаже	Содержание			2
	1	Хранение и подготовка товаров к продаже Требования стандарта и технологических условий к хранению товаров. Хранение товаров стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде. Условия и правила размещения товаров на хранение. Сроки и условия хранения товаров в магазинах. Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже. Подготовка товаров к продаже. Основные и специальные операции.	2	
	Практическое занятие		2	
	Определение соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД.		2	
Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание			3
	1	Размещение и выкладка товаров в торговом зале Правила размещения товаров в торговом зале. Основные требования. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.		
	Практическое занятие		1	

		Размещение и выкладка товаров. Составление схемы размещения и выкладки товаров.		
Тема 1.5 . Технология продажи товаров	Содержание		2	2
	1	Обслуживание покупателей Организация продажи товаров. Основные правила продажи товаров. Формы продажи и методы обслуживания покупателей. Основные правила работы магазинов. Технология продажи отдельных продовольственных товаров. Культура обслуживания покупателей.		
	Практическое занятие		2	
	Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Обработка данных поступления товаров от поставщиков и составление отчета. Оформление сопроводительных документов. Составление и заполнение схем, таблиц, кроссвордов.			10	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка докладов. Презентации по темам. Поиск дополнительной информации в Интернет-ресурсах по темам программы для составления докладов.				
Учебная практика Виды работ: подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов; приемка товаров по количеству и качеству; оформление сопроводительных документов; распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам (органолептическим методом); подготовка товара к продаже с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия; размещение товаров в торговом зале; размещение и выкладка отдельных видов товаров с соблюдением требований; организация и технология продажи продовольственных товаров с соблюдением правил торговли; решение и анализ производственных ситуаций.			30	
Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей.			297	
МДК 2. Розничная торговля продовольственными товарами			165	
	1	Практические занятия Предмет и задачи товароведения. Классификация, химический состав, качество, консервирование, маркировка продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая ценность. Показатели биологической полноценности. Классификация веществ по усвояе-	2	2

		мости. Показатели, характеризующие доброкачественность.		
		Содержание		
Тема 2.2. Товароведная характеристика зерномучных товаров	1	Зерно. Крупа Виды зерновых культур, строение зерна, химический состав, требования к качеству, сроки и условия хранения. Пищевая ценность и химический состав крупы, процесс производства крупы, классификация и характеристика ассортимента крупы: крупа из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, гороха. Требования к качеству, хранение, упаковка круп.	7	2
	2	Мука Пищевая ценность и химический состав муки, процесс производства муки. Классификация и ассортимент муки: ржаная мука, пшеничная, типы и сорта муки. Требования к качеству, хранение, упаковка муки.		2
	3	Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари Пищевая ценность и химический состав хлеба, процесс производства хлеба, ассортимент хлеба. Хлебобулочные изделия: батоны, булки, булочки, сайки, плетеные изделия, калачи и ситнички, сдобные изделия. Специальные сорта хлеба, национальные хлебобулочные изделия. Требования к качеству хлеба, дефекты хлеба, транспортировка и хранение хлеба. Характеристика ассортимента сухарных и бараночных изделий, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка.		2
	4	Макаронные изделия Пищевая ценность и химический состав макаронных изделий, классификация на группы и сорта. Ассортимент макаронных изделий, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		2
		Практические занятия	7	
		Определение видов крупы, органолептическая оценка качества крупы.		
		Составление таблицы показателей качества видов круп.		
		Определение видов и сорта ржаной и пшеничной муки по представленным образцам и стандартам. Составление таблицы показателей качества муки.		
		Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Составление таблицы показателей качества макаронных изделий.		
		Содержание	3	
Тема 2.3. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров	1	Плодовоовощные товары. Свежие овощи. Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды. Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни.		2
	2	Капустные и луковые овощи. Пищевая ценность. Характеристика капустных и луковых овощей, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения.		2
	3	Томатные, тыквенные овощи: виды, требование к качеству, условия хранения. Салатно - шпинатные, пряные, десертные овощи. Грибы: виды, требование к качеству, условия хранения.		2
	4	Свежие плоды Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых плодов. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству.		2

	5	Субтропические и тропические плоды: классификация, пищевая ценность, характеристика основных видов, требование к качеству, условия хранения	9		
	6	Продукты переработки плодов и овощей Квашенные овощи. Маринованные овощи и плоды. Томатные продукты концентрированные. Сушеные плоды и овощи. Быстрозамороженные плоды и овощи. Овощные и плодовые консервы, дефекты, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.			
	Практические занятия				
	Определение видов и сортов клубнеплодов и корнеплодов, органолептическая оценка качества. Составление информации для покупателя о качестве клубнеплодов и корнеплодов.				
	Определение видов свежих плодов, их помологических сортов. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества свежих плодов.				
	Определение видов и ассортимента продуктов переработки овощей, плодов. Органолептическая оценка их качества.				
	Содержание		5		
	1	Вкусовые товары. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пищевая и химическая ценность чая, процесс производства чая. Виды чая. Пищевая ценность и химический состав кофе, процесс производства кофе. Виды кофе. Требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение.			2
	2	Пряности и приправы. Виды приправ: поваренная соль, горчица, столовый хрен, майонез, пищевые кислоты. Характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение приправ. Пряности, классификация и характеристика ассортимента (плодовые, семенные, цветочные, листовые, каровые, корневые пряности). Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение пряностей.			2
	3	Алкобольные напитки. Крепкие алкобольные напитки (спирт, водка), ликероводочные изделия (настойки, джин, бальзамы, наливки, ликеры, кремы, пунши, десертные напитки, аперитивы, коктейли, ром, виски), виноградные вина плодово-ягодные вина, коньяк – процесс производства, химический состав, классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, транспортировка, хранение.			2
4	Слабоалкобольные и безалкобольные напитки. Виды слабоалкобольных напитков: пиво, квас, брага, медовые напитки. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Минеральные воды, соки плодово-ягодные, экстракты, сиропы, газированные напитки. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2			
Тема 2.4. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Практические занятия		7		
	Определение видов чая, кофе. Составление таблицы показателей качества чая, кофе.				
	Определение видов, группы пряностей и приправы. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества пряностей и приправ.				

Тема 2.5. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	Содержание		9	
	1	Крахмал и крахмалопродукты. Процесс производства, виды крахмала, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Модифицированные крахмалы, саго, патока, глюкоза. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		2
	2	Фруктово-ягодные кондитерские изделия Пищевая ценность, виды сырья, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	3	Какао-порошок и шоколад. Процесс производства какао-порошка, препарированный и не препарированный какао-порошок, какао-напитки. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Пищевая ценность и химический состав шоколада. Процесс производства, классификация и характеристика ассортимента шоколада, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		2
	4	Карамель Процесс производства карамели, классификация и характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, упаковка, хранение.		2
	5	Конфетные изделия Конфеты, ирис, драже. Процесс производства, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		2
	6	Мучные кондитерские изделия Печенье. Крекер и галеты. Виды и характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты упаковки, маркировка, хранение печенья, крекера и галет.		2
	7	Восточные сладости и халва. Восточные мучные изделия, восточные сладости типа мягких конфет, восточные сладости типа карамели. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Сырье, процесс производства, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		2
	Практические занятия		7	
	Определение видов и качества сахара. Органолептическая оценка качества.			
	Определение видов фруктово-ягодных изделий по внешним признакам. Органолептическая оценка качества.			
	Определение видов ассортимента, установление вида шоколада, карамели, конфет.			
	Составление таблицы показателей качества шоколада, карамели, конфет.			
Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.				
Тема 2.6. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание		8	
	1	Молоко и молочные продукты Молоко, сливки Пищевая ценность. химический состав, технология изготовления, жирность, срок годности, требования к качеству молока и сливок, упаковка, маркировка и хранение.		2
	2	Кисломолочные продукты: Виды, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2

	3	Масло из коровьего молока. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требование к качеству, дефекты.		2
	4	Сыры. Пищевая ценность. Твердые и мягкие сычужные сыры. Рассольные и кисломолочные сыры, переработанные сыры. Классификация, способы производства, маркировка. Пороки сыров требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения.		2
	5	Молочные консервы. Мороженое Сгущенные молочные консервы: способы получения, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Сухие молочные консервы: ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение сухих молочных консервов. Производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка.		
	Практические занятия		6	
	Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества.			
Определение видов ассортимента сыров. Органолептическая оценка качества сыров.				
Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества.				
Тема 2.7. Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание		4	
	1	Пищевые жиры. Растительное масло Процесс производства растительного масла. Ассортимент растительных масел, пищевая ценность, способы очистки, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		2
	2	Животные топленые жиры. Сырье, процесс производства, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		2
	3	Маргарин. Сырье, производство, пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		2
	4	Кулинарные жиры. Сырье, процесс производства, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		2
	Практическое занятие		2	
	Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров.			
Тема 2.8. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	Содержание		9	
	1	Мясо и мясные продукты Мясо домашнего скота: Пищевая ценность. Классификация мяса. Виды тканей мяса. Химический состав и свойства мяса. Маркировка и клеймение мяса. Категории упитанности, разделка туши на отрубы, пищевая ценность отрубов.		2
	2	Мясные субпродукты: Виды субпродуктов, категории, обработка, химический состав, характеристика ассортимента. Требования к качеству мяса, дефекты, упаковка, хранение и транспортирование.		2
	3	Мясо домашней птицы и дичи Пищевая ценность. Классификация мяса птицы по способу обработка, по упитанности и качеству. Требования к качеству мяса птицы, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		2

	4	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация полуфабрикатов. Натуральные мясные полуфабрикаты (порционные, мелкокусковые, крупнокусковые), рубленые полуфабрикаты (котлеты, ромштексы, шницели, зразы, рулеты, биточки, фрикадельки, бифштексы, фарши). Фасованные мясные полуфабрикаты (мясокостные мелкокусковые, бескостные полуфабрикаты). Прочие виды мясных полуфабрикатов (кнели, зразы, фарш, пельмени, фрикадельки). Мясные кулинарные изделия и кулинарные изделия из птицы: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Быстрозамороженные мясные блюда: виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		2
	5	Колбасные изделия Классификация и пищевая ценность колбасных изделий. Сырье и процесс производства колбас. Вареные колбасные изделия. Мясные хлебы, сосиски, сардельки. Фаршированные колбасы, ливерные, паштеты, зельцы и студни, кровяные колбасы. Полукопченые колбасы. Копченые колбасы: сырокопченые, варенокопченые. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение копченых колбас.		2
	6.	Копченые мясные продукты Производство мясных копченостей: сырье, разделка, посол, варка, запекание. Классификация и характеристика ассортимента мясных копченостей. Требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка и хранение мясных копченостей.		2
	7.	Мясные консервы Пищевая ценность мясных консервов. Производство мясных консервов. Классификация и ассортимент. Консервы для детского и диетического питания. Маркировка, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение.		2
	Практическое занятие Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества колбас.		7	
Тема 2.9. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	Содержание		1	
	1	Яйца и яичные продукты Яйца. Пищевая ценность, категории яиц, требование к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2	Практическое занятие Определить свежесть яйца по органолептическим показателям по предложенным образцам.	1	2
Тема 2.10. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	Содержание		9	
	1	Рыба и рыбные товары. Живая, охлажденная и мороженая рыба Строение, химический состав и пищевая ценность рыбы. Разделка рыбы. Классификация рыбы. Основные виды промысловых рыб и их признаки. Живая рыба, требования к качеству живой рыбы, дефекты, хранение. Охлажденная рыба. Виды охлаждения, виды разделки, требования к качеству, упаковка, хранение. Мороженая рыба. Виды замораживания, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение. Мороженое		2

		рыбное филе: требования к качеству, упаковка, хранение.		
2	Соленая, пряная, маринованная рыба Виды и способы посола. Способы разделки рыбы перед посолом. Соленые сельди, сельди пряного и маринованного посола, требования к качеству, дефекты сельди. Мелкосельдевые и анчоусовые рыбы. Соленые лососевые рыбы. Дефекты соленой рыбы. Упаковка и хранение соленых рыбных товаров.		2	
3	Вяленая и сушеная рыба Вяленая рыба: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка и хранение. Сушеная рыба: виды сушки, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, хранение.		2	
4	Копченая рыба, балычные изделия Балычные изделия из рыбы. Рыба холодного копчения. Рыба горячего копчения. Рыба полугорячего копчения. Дефекты копченых рыбных товаров. Упаковка и хранение копченой рыбы.		2	
5	Рыбные консервы и пресервы. Производство и классификация рыбных консервов: натуральные рыбные консервы, закусочные рыбные консервы, консервы из ракообразных, консервы из нерыбных морепродуктов. Пресервы: процесс производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		2	
6	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и характеристика ассортимента рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, хранение. Ассортимент рыбных кулинарных изделий. Требования к качеству, упаковка, хранение.		2	
7	Икра рыбная Икра осетровых рыб: зернистая, паюсная, ястычная. Икра лососевых рыб. Икра частиковых и других видов рыб. Характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки и дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		2	
8	Нерыбные морепродукты. Ракообразные: крабы, креветки, омары, лангусты, криль. Моллюски: мидии, устрицы, морские гребешки, головоногие моллюски. Иголокожие (трепанги и морские ежи) и морские водоросли (ламинария, агар), требования к качеству, упаковка, маркировка.		2	
	Практические занятия		7	
	Определение видов и ассортимента рыбы. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества рыбы.			
	Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 Подготовка рефератов по темам ПМ. Разработка ассортиментного перечня розничного торгового предприятия. Подготовка электронных презентаций, рефератов, сообщений по темам. Составление и заполнение схем, кроссвордов, таблиц по темам. Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			55	

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка докладов. Презентации по темам. Составление консультации по темам. Поиск дополнительной информации в Интернет-ресурсах по темам программы для составления докладов.			
Учебная практика Виды работ: распознавание групп и ассортимента продовольственных товаров; определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям; установление градаций качества пищевых продуктов; распознавание дефектов пищевых продуктов; консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров и энергетической ценности продуктов; соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров расшифровывание содержания товарной маркировки продовольственных товаров; выкладка товаров в торговом зале по видам и группам.		132	
Раздел 3. Использование торгового-технологического оборудования		75	
МДК 2. Розничная торговля продовольственными товарами		57	
Тема 3.1. Оснащение торговых предприятий	Содержание	19	
	1 Немеханическое оборудование, торговый инвентарь Классификация, назначение, виды, немеханического оборудования. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.		2
	2 Весоизмерительное оборудование. Классификация, назначение весоизмерительного оборудования. Типы весов, их назначение, требования к торговым весам, условия эксплуатации. Правила пользования мерами и измерительными приборами. Технические требования, предъявляемые к оборудованию.		2
	3 Рычажно-механические и электромеханические весы. Назначение, устройство и принципы работы, правила взвешивания. Весы товарные, их типы, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания. Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания.		2
	4 Оптическое и электронное весоизмерительное оборудование: типы, назначение, назначение, устройство и принципы работы, правила взвешивания. Весовые чекопечатающие комплексы: назначение, устройство, правила взвешивания. Технические требования, предъявляемые к оборудованию.		2

	5	Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		2
	6	Холодильное оборудование Торговое холодильное оборудование, его классификация. Типы холодильного оборудования, краткая характеристика. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.		2
	8	Подъемно-транспортное оборудование Подъемно- транспортное оборудования в торговле, классификация, основные виды. Средства малой механизации: виды, назначение, устройство. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.		2
	9	Другое торговое оборудование Сканеры для штрих-кодовой технологии: назначение, устройство, виды.		2
	Практические занятия		19	
	Определение видов торгового оборудования и соблюдение правил безопасной эксплуатации.			
	Изучение основных видов торгового инвентаря.			
	Подготовка весоизмерительного оборудования (рычажно-механические, электромеханические, товарные, автоматические и полуавтоматические) к работе, взвешивание и определение веса товара.			
	Взвешивание и определение веса товара.			
	Составление систематизирующей таблицы по холодильному оборудованию. Классификация и технические требования холодильного оборудования. Устройство холодильных прилавков и витрин.			
	Классификации торговых автоматов			
	Классификация подъемно-транспортного оборудования			
	Производственный травматизм			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3 Составление таблиц по техническим характеристикам и правилам безопасной эксплуатации: Погрузочно-разгрузочных и штабелирующих машин Механизации торгово-технологического процесса в торговом предприятии. Подготовка рефератов по темам ПМ. Составление схем, кроссвордов, таблиц по темам. Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Поиск дополнительной информации в Интернет-ресурсах по темам программы для составления докладов.			19	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка докладов, презентаций по темам раздела.				
Итоговая аттестация в форме экзамена				
Учебная практика Виды работ: подготовка и эксплуатация торгового оборудования к работе в магазинах;			18	

соблюдение правил эксплуатации торгового оборудования в магазинах; обслуживание покупателей в отделе продовольственных товаров.		
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		
Производственная практика Виды работ: подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов; приемка товаров по количеству и качеству; распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам (органолептическим методом); подготовка товара к продаже с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия; размещение товаров в торговом зале; размещение и выкладка отдельных видов товаров с соблюдением требований; организация и технология продажи продовольственных товаров с соблюдением правил торговли; решение и анализ производственных ситуаций. - соблюдение правил эксплуатации торгового оборудования в магазинах; распознавание групп и ассортимента продовольственных товаров; определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям; установление градаций качества пищевых продуктов; распознавание дефектов пищевых продуктов; консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров и энергетической ценности продуктов; соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров расшифровывание содержания товарной маркировки продовольственных товаров; выкладка товаров в торговом зале по видам и группам. подготовка и эксплуатация торгового оборудования к работе в магазинах; соблюдение правил эксплуатации торгового оборудования в магазинах.	396	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего:	828	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатории Торгово-технологическое оборудование, учебного магазина.

Оборудование лабораторий и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект заданий в тестовой форме;
- ФОСы;
- комплект инструкционных карт по темам программы;
- инструменты и приспособления: совки, окорята, ножи и т.д.
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- натуральные образцы продовольственных товаров;
- электронные версии учебно-методических материалов по темам;
- весы настольные различной модификации;
- муляжи продовольственных товаров;
- уголок потребителя.
- персональный компьютер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику на рабочих местах предприятий торговли, организуемая после раздела модуля.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. О.В.Памбухчиянц Основы коммерческой деятельности 2019г.
2. Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч.1: 2019г.
3. Т.Р.Парфентьев, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, М. издательский центр «Академия» 2017 г.

Основные электронные издания

- 1.Г.С.Косарева Продажа продовольственных товаров

Дополнительные источники:

1. С.Л.Калачев Теоретические основы товароведения и экспертизы 2019г.
- 2.А.М.Новикова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами 2015г.
3. Г.М. Шеламова Деловая культура и психология общения 2017 г.
4. Н.В.Яковенко. Кассир торгового зала 2017г
5. Л.П.Дашкова Организация, технологии проектирование предприятий (в торговле) 2019г.
6. А.А.Харченко Правило торговли в Российской Федерации 2019г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля **Продажа продовольственных товаров** базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: «Основы деловой культуры», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Бухгалтерский учет».

Программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем разделам модуля. Располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий.

Во время самостоятельной подготовки обучающимся должна оказываться помощь в форме консультаций (групповых, индивидуальных, письменных, устных). Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, конференции и т.д.), групповые занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика должны обеспечивать овладение обучающимися общими компетенциями.

Практические занятия рекомендуется проводить в лаборатории торгово – технологического оборудования на образцах, моделях и действующем оборудовании, используя программное обеспечение для тренажеров по подготовке продавцов, контролеров-кассиров.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 5 - 10 человек.

В данной программе профессионального модуля предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, которая реализуется, рассредоточено и производственная практика, которая проводится концентрировано.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **Продажа продовольственных товаров** является освоение междисциплинарного курса «Розничная торговля непродовольственными товарами», а также учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Производственная практика реализуется на предприятиях торговли, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Принимать товар и осуществлять контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями нормативных документов. 2. Осуществление приемки товаров по количеству и качеству. 3. Оформление сопроводительных документов. 4. Оформления расхождений, выявленных при приемке товаров 	Текущий контроль: Оценка тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ПК 2. Подготавливать товар к продаже, размещение и выкладки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка товаров к продаже. 2. Размещение и выкладка товаров в соответствии с требованиями. 	Текущий контроль: Оценка тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение расчетов с покупателями. 2. Определение групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. 3. Определение пищевой ценности продуктов. 4. Распознавание основных групп и ассортимента продовольственных товаров. 5. Определение качества различных групп продовольственных товаров. 6. Выявление дефектов продуктов; 7. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. 	Текущий контроль: Оценка тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и соблюдение условий и сроков хранения товаров. 2. Определение сроков хранения и годности товара по маркировки. 3. Установление сроков годности и сроков хранения продовольственных товаров. 	Текущий контроль: Оценка тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации

		умений при выполнении практических работ.
ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования	1. Эксплуатация торгового оборудования с соблюдением требований предъявляемых к торговому оборудованию.	Текущий контроль: Оценка тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ПК 6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	1. Установление градации качества пищевых продуктов при приемке, хранении и реализации. 2. Распознавание дефектов пищевых продуктов при реализации.	Текущий контроль: Оценка тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ПК 7. Изучать спрос покупателей	1. Определение видов покупательского спроса. 2. Предложение взаимозаменяемых товаров покупателям.	Текущий контроль: Оценка тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка решения проблемных производственных ситуаций. Оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.

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.	1. Понимает значимость, своей профессии в современном мире. 2. Знаком с задачами и целями коммерческой деятельности. 3. Эффективное выполнение самостоятельной работы при освоении профессионального модуля. 4. Участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях.	Наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной практики; социологический опрос; анкетирование; оценка материалов портфолио.

	<p>5. Добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении ПМ.</p> <p>6. Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p> <p>7. Участие в профориентационной деятельности.</p> <p>8. Изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</p> <p>9. Участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях.</p> <p>10. Наличие положительных отзывов с мест прохождения учебной и производственной практики.</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>1. Эффективное выполнение самостоятельной работы при освоении профессионального модуля.</p> <p>2. Добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении ПМ.</p> <p>3. Выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики).</p> <p>4. Определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели.</p> <p>5. Формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности.</p> <p>6. Обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач.</p> <p>7. Личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения поставленных задач.</p> <p>9. Соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</p> <p>10. Наличие положительных отзывов с мест прохождения практики.</p> <p>11. Организация собственной деятельности самостоятельно эффективно, используя стандарты предприятия правила торговли.</p> <p>12. Стремление к профессиональному росту.</p>	<p>Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных производственных задач.</p> <p>Самооценка результативности и качества выполненной работы.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррек-</p>	<p>1. Самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации.</p> <p>2. Правильность и адекватность оцен-</p>	<p>Наблюдение с фиксацией фактов</p> <p>Экспертная оценка эффективности и правильности</p>

цию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>ки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов.</p> <p>3. Правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</p> <p>2. Осуществление контроля и оценки собственной деятельности в период прохождения практики.</p> <p>3. Умение нести ответственность за результаты своей деятельности.</p>	<p>принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных производственных задач.</p>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<p>1. Оперативный поиск необходимой информации.</p> <p>2. Рациональное распределение времени на все этапы решения задачи.</p> <p>3. Отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</p> <p>4. Совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа разработанного плана.</p> <p>5. Проявление креативности мышления.</p> <p>6. Осуществляет творческий подход в работе.</p> <p>7. Оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной практики, во время выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ.</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>1. Работа с различными видами информации.</p> <p>2. Владение различными способами самостоятельного поиска информации.</p> <p>3. Результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности.</p> <p>4. Умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной практики, во время выполнения практических работ.</p> <p>Оценка электронных презентаций.</p>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<p>1. Использование средств установления контакта.</p> <p>2. Умение задавать различные типы вопросов (открытые, альтернативные).</p> <p>3. Использование приемы активного слушания.</p> <p>4. Владение приемами эффективного бесконфликтного общения.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной практики, участия в конкурсах.</p>

	<p>5. Участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы.</p> <p>6. Аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм.</p> <p>7. Соблюдение принципов профессиональной этики.</p> <p>8. Успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями практики и наставниками с производства.</p>	
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.</p>	<p>1. Соблюдение требований действующего законодательства, нормативных документов, требований ГОСТов, Технических регламентов и Технических условий.</p> <p>2. Соблюдение правил внутреннего распорядка предприятия: режим работы, характера работы предприятия, форм организации труда.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка за реализацией товаров на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной практике.</p>