

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по профессии среднего профессионального образования

38.01.02 Продавец контролер-кассир

г.Тейково, 2018г.

0



Рассмотрено
на заседании методической комиссии
«31» августа 2018г.
протокол № 1
председатель методической комиссии
_____ /А.П.Амирханова/

Утверждаю
Директор ОГБПОУ ТМК
_____ Ф.С.Тюленева
Приказ от «31» августа 2018г. №220-а

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета
Протокол от «10» сентября 2018 г.
№ 1

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего
профессионального образования (далее СПО) по профессии 100701.01 Продавец,
контролер-кассир (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 (ред. от 09.04.2015)

Организация-разработчик: ОГБПОУ ТМК

Разработчики:

Венедиктова Ольга Владимировна – преподаватель спецдисциплин ОГБПОУ ТМК



1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 «**Продавец, контролер-кассир**» входящей в укрупненную группу профессий **38.00.00 «Экономика и управление»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

П.К.2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

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

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

П.К.2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

П.К.2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

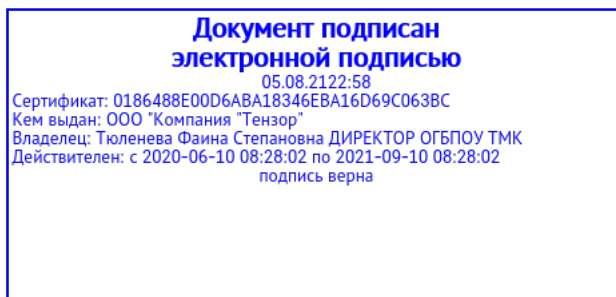
П.К.2.7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии:

- 031601.01 «Агент рекламный».

в профессиональной подготовке рабочих по профессиям:

- 17351 «Продавец непродовольственных товаров»;
- 17353 «Продавец продовольственных товаров»;
- 12721 «Кассир торгового зала»;
- 12965 «Контролер-кассир»;



в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

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:

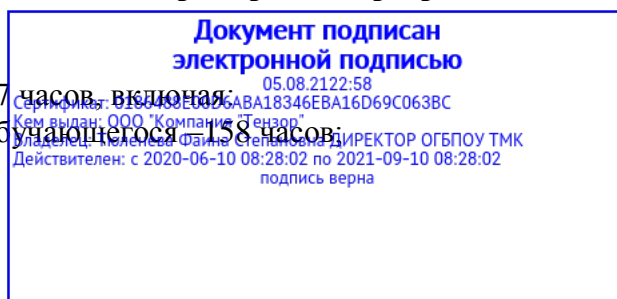
- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности 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 примерной программы профессионального модуля:

всего – 579 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 237 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 158 часов.



самостоятельной работы обучающегося – 79 часов;
учебной и производственной практики – 126 и 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Продажа продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля .

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (ПМ.02)	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. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.	Раздел 1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	42	4	1	2	12	24
ПК 2.2.	Раздел 2. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	132	12	1	6	42	72
ПК 2.3.	Раздел 3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	267	102	3	51	36	78
ПК 2.4.	Раздел 4. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	51	18	5	9	6	18
ПК 2.5.	Раздел 5. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования.	48	16	1	8	12	12
ПК 2.6.	Раздел 6. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.	18	4	1	2	6	6
ПК 2.7.	Раздел 7. Изучение спроса покупателей.	21	2	1	1	12	6
	Производственная практика, часов						
	<i>Всего:</i>	579	158	13	79	126	216

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:58
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения.
Раздел ПМ 02 Продажа продовольственных товаров.			
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами.			
Раздел 02. 01. 1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.		4	
Тема 1.1 Особенности приемки основных групп товаров.	Содержание	4	
	1 Приемка товаров по качеству и количеству.	1	2
	2 Особенности приемки основных групп товаров (хлебобулочных, кондитерских, бакалейных, молочных, мясных, рыбных товаров). Проверка сопроводительных документов на поступившие товары.	2	2
	3 Практическое занятие «Технология приемки товаров в магазине»	1	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическому занятию. Работа над выпускной квалификационной работой.		2	
Учебная практика Виды работ: - организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. - проверка сопроводительных документов на поступившие товары и их оформление - приемка по количеству и качеству основных групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).		12	

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:58
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Производственная практика Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.		24		
Раздел 02.01. 2 Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.		12		
Тема 2.1. Технология хранения товаров.	Содержание		2	
	1	Условия и правила хранения товаров. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении.	1	
	2	Виды товарных потерь в магазине	1	
Тема 2.2. Подготовка основных групп товаров к продаже	Содержание		6	
	1	Предварительная подготовка товаров к продаже	1	2
	2	Подготовка к продаже бакалейных товаров и кондитерских изделий. Проверка наименование, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида.	1	
	3	Подготовка к продаже молока и молочных товаров. Проверка наименование, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида.	1	2
	4	Подготовка к продаже мяса, мясопродуктов и мясной гастрономии. Проверка наименование, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида.	1	2
	5	Подготовка к продаже рыбы и рыбной гастрономии. Проверка наименование, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида.	1	2
	6	Контрольная работа.	1	2
Тема 2.3. Размещение и выкладка товаров в торговом зале	Содержание		4	
	1	Основные требования к размещению и выкладке товаров в торговом зале.	2	
	2	Размещение и выкладка групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в торговом зале по группам, видам, сортам, с учетом частоты спроса и удобства работы и в помещениях для хранения товаров.	2	

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:58
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Подготовить сообщение: -Подготовка к продаже хлеба и хлебных изделий; - Подготовка к продаже плодоовощных товаров; -Подготовка к продаже алкогольных и безалкогольных напитков. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к контрольной работе. Работа над выпускной квалификационной работой.		6	
Учебная практика Виды работ: - организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. - подготовка к продаже основных групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных): проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида. - размещение и выкладка групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в торговом зале по группам, видам, сортам, с учетом частоты спроса и удобства работы и в помещениях для хранения товаров		42	
Производственная практика - подготовка основных групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных), к продаже их размещение и выкладка		72	
Раздел 02.01. 3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.		102	
Содержание			
Тема 3. 1Классификация групп, подгрупп, видов продовольственных товаров.		2	2
1	Классификация продовольственных товаров.	1	
2	Ассортимент товаров	1	
Содержание			
Тема 3. 2 Химический состав продовольственных товаров			2
1	Состав продуктов питания. Неорганические вещества. Вода и минеральные вещества		

Документ подписан
электронной подписью

8

05.08.2122:58
Сертификат: 0186488E00D6ABA16346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

	2	Органические вещества. Углеводы. Белки. Жиры.	2	
	3	Витамины и их назначение.	2	
	4	Органические кислоты. Дубильные, пектиновые, красящие, ароматические вещества	1	
	5	Ферменты. Фитонциды. Алкалоиды. Контрольная работа «Особенности пищевой ценности пищевых продуктов»	1	
		Содержание		
			60	2
Тема 3.3 Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров	1	Зерновые культуры. Характеристика видов зерна. Крупа.	2	
	2	Ассортимент и товароведные характеристики муки.	1	
	3	Ассортимент и товароведные характеристики макаронных изделий.	1	
	4	Хлеб и хлебные изделия. Классификация и ассортимент хлеба, булочных, бараночных изделий, сухарей.	4	
	5	Фруктово-ягодные продукты. Классификация, ассортимент и товароведные характеристики клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, пряных, десертных, тыквенных, томатных, бобовых и зерновых овощей; Классификация семечковых, косточковых, тропических и субтропических плодов, ягод и орехоплодных; Классификация продуктов переработки плодов овощей, грибов, ягод.	10	
	6	Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент пищевых концентратов. Пищевые концентраты мучных изделий.	1	
	7	Крахмал и крахмалопродукты. Классификация, ассортимент и товароведные характеристики	1	
	8	Сахар. Мед. Классификация, ассортимент и товароведные характеристики	1	
	9	Кондитерские изделия. Классификация и ассортимент фруктово-ягодных изделий, шоколада и какао – порошка, мучных кондитерских изделий, карамели и конфетных изделий.	8	
	10	Вкусовые товары. Классификация чая, кофе, приправ и соусов, пряностей, пищевых кислот. Ассортимент и товароведные характеристики алкогольных и безалкогольных напитков.	8	
	11	Молочные товары. Классификация молока, сливок, молочных консервов, кисломолочных продуктов.		

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:58
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

		мороженого, сыров, масла коровьего.		
	12	Яичные товары. Классификация яиц и продуктов их переработки.	1	
	13	Масложировые товары. Классификация растительных масел, маргарина.	2	
	14	Соевые товары.	1	
	15	Мясные товары Классификация мяса разных видов (животных и птицы), мясных субпродуктов, колбасных изделий мясных копченостей, мясных консервов, полуфабрикатов и кулинарных изделий.	6	
	16	Рыбные товары. Классификация семейств рыбы, рыбы живой, охлажденной, мороженой, соленой, копченой, вяленой и балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыбной, нерыбных морепродуктов.	6	
	17	Контрольная работа «Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров»	1	
Тема 3. 4. Пищевая ценность основных групп продовольственных товаров		Содержание	16	2
	1	Пищевая ценность основных видов круп.	1	
	2	Особенности пищевой ценности муки.	1	
	3	Пищевая ценность макаронных изделий. Особенности пищевой ценности макаронных изделий	1	
	4	Пищевая ценность хлеба и хлебных изделий. Особенности пищевой ценности хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий, сухарей.	1	
	5	Пищевая ценность плодоовощных товаров. Особенности пищевой ценности клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, пряных, десертных, тыквенных, томатных, бобовых и зерновых овощей; Особенности пищевой ценности семечковых, косточковых, тропических и субтропических плодов, ягод и орехоплодных; Особенности пищевой ценности продуктов переработки плодов овощей, грибов, ягод.	1	
	6	Пищевая ценность полуфабрикатов и пищевых концентратов.		

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:58
Сертификат: 018c488e00dca1a18346EBA16D694063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

	7	Пищевая ценность сахара, меда.	1	
	8	Пищевая ценность кондитерских товаров Особенности пищевой ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий, шоколада, какао-порошка, карамели, конфетных изделий, мучных кондитерских изделий	1	
	9	Пищевая ценность вкусовых товаров. Особенности пищевой ценности чая, кофе и напитков, пряностей и приправ. Особенности пищевой ценности алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.	1	
	10	Пищевая ценность молочных товаров. Особенности пищевой ценности молока, сливок, молочных консервов, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров, масла коровьего.	1	
	11	Яичные товары. Особенности пищевой ценности яиц и продуктов их переработки.	1	
	12	Особенности пищевой ценности растительных масел, животных жиров, маргарина, кулинарных жиров.	1	
	13	Мясные товары. Особенности пищевой ценности мяса разных видов животных и птицы, мясных субпродуктов, колбасных изделий мясных копченостей, мясных консервов, полуфабрикатов и кулинарных изделий.	2	
	14	Рыбные товары. Особенности пищевой ценности рыбы живой, охлажденной, мороженой, рыбного филе, рыбы соленой, вяленой, копченой, балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыбной, нерыбных морепродуктов.	2	
Тема 3.5 Показатели качества, дефекты различных групп продовольственных товаров.		Содержание	16	2
	1	Показатели качества зерномучных товаров. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	1	
	2	Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты хлебных изделий. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	1	
	3	Показатели качества плодоовощных товаров. Болезни плодов и овощей. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	1	
	4	Показатели качества крахмала. Пищевых концентратов. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	1	

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:58
Идентификатор: 86488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

	5	Показатели качества сахара, меда. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	1	
	6	Показатели качества кондитерских изделий. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	1	
	7	Требования к качеству, дефекты вкусовых товаров. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	2	
	8	Показатели качества молочных товаров. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	1	
	9	Качество и дефекты яиц. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	1	
	10	Показатели качества масложировых товаров Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	1	
	11	Показатели качества мясных товаров. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	2	
	12	Показатели качества рыбных товаров. Установление градации качества пищевых продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов.	2	
	16	Контрольная работа по разделу	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			51	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа над выпускной квалификационной работой. Подготовка сообщений, презентаций, рефератов на темы: -Диетические и национальные сорта хлеба. Прочие хлебобулочные изделия (соломка, хлебные палочки хрустящие хлебцы). -Мучные кондитерские изделия. -Сахаристые кондитерские изделия. -Карамель.</p>				

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:58
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

<ul style="list-style-type: none"> -Чай и чайные напитки. - Вина игристые. -Пищевые концентраты. - Маргарин, спреды, топленые смеси. Майонез. -Мед - Восточные сладости. -Мороженое. -Мясные полуфабрикаты,кулинарные изделия. -Мясные копчености. -Нерыбное морепродукты -Икра. -Субтропические и тропические плоды. -Ягоды, орехоплодные. Переработка овощей и плодов. Плодово-ягодные консервы. 		
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживание покупателей, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. -обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки; - консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях, кулинарном назначении различных групп продовольственных товаров; - предложение новых товаров, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента; - идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) - установление градации качества пищевых продуктов; - оценка качества по органолептическим показателям - распознавание дефектов пищевых продуктов; - расчет энергетической ценности продуктов. 	36	
<p>Производственная практика</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). 	78	
<p>Раздел 02.01.4. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки</p>		18

18
**Документ подписан
электронной подписью**

05.08.2122:58
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Ткленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

хранения и сроки реализации продовольственных товаров.			
Тема 4.1 Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров		13	2
1	Маркировка, упаковка, хранение зерномучных товаров. Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	1	
2	Маркировка, упаковка, хранение хлеба и хлебных изделий. Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	1	
3	Маркировка, упаковка, хранение плодоовощных товаров. Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	1	
4	Маркировка, упаковка, хранение сахара, меда. Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	1	
5	Маркировка, упаковка, хранение кондитерских изделий. Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	1	
6	Маркировка, упаковка, хранение вкусовых товаров. Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	1	
7	Маркировка, упаковка, хранение молочных товаров. Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	1	
8	Маркировка, упаковка, хранение масложировых товаров Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение		

**Документ подписан
электронной подписью**
08.08.21 22:58
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

		качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.		
	9	Маркировка, упаковка, хранение соевых товаров Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	1	
	10	Маркировка, упаковка, хранение мясных товаров Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	2	
	11	Маркировка, упаковка, хранение рыбных товаров. Проверка маркировки, упаковки. Определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	2	
		Практические работы	5	
	1	Распознавание вида и ассортимента кондитерских изделий(шоколад, карамель, конфетные изделия, мучные кондитерские изделия), органолептическая оценка их качества.	1	
	2	Распознавание видов и ассортимента молочных товаров (кисломолочные продукты, молочные консервы), определение жирности и способа термической обработки, расшифровка литографических обозначений молочных консервов, органолептическая оценка их качества.	1	
	3	Распознавание вида и ассортимента мясных консервов, расшифровка литографических обозначений мясных консервов, органолептическая оценка их качества.	1	
	4	Распознавание вида и ассортимента рыбные консервы и пресервы, расшифровка литографических обозначений рыбных консервов, органолептическая оценка их качества.	1	
	5	Распознавание вида и ассортимента чая и чайных напитков органолептическая оценка их качества.	1	
		Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Подготовить сообщение - Особенности маркировки, упаковки плодоовощных консервов - Особенности маркировки, упаковки, хранения пищевых концентратов, крахмала. - Особенности маркировки, упаковки мясных консервов	9	

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:58
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

-Особенности маркировки, упаковки рыбных консервов Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над выпускной квалификационной работой.			
Учебная практика Виды работ: - организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. - определение факторов влияющих на сохранение качества товаров при хранении. - создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) - соблюдение условий и сроков хранения, годности и реализации продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных)		6	
Производственная практика - соблюдение условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов; - создание оптимальных условий хранения .		18	
Раздел 02.01. 5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.		16	
Содержание			
Тема 5.1 Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования	1	Назначение и классификация мебели. Требования, предъявляемые к ней. Виды торговой мебели и инвентаря.	2
Содержание			
Тема 5.2. Торговое измерительное	1	Значение, классификация и индексация торговых весов, требования, предъявляемые к весам.	2

**Документ подписан
электронной подписью**

09.08.2122:58
Сертификат: 0186488E00D6ABA16346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОВ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

<i>оборудование</i>	2	Виды торговых весов. Устройство. Требования безопасности при эксплуатации весов.	1	
		Содержание		
Тема 5.3. Измельчительно-режущее, упаковочное и тепловое оборудование.			2	2
	1	Измельчительно-режущее оборудование. Машина для нарезания продовольственных товаров. Ленточная электропила. Мясорубка	1	
	2	Упаковочное и тепловое оборудование. Фасовочное и термоупаковочное оборудование. Ручная термоупаковочная машина	1	
		Содержание		
Тема 5.4. Контрольно-кассовое оборудование			2	2
	1	Классификация. Устройство. Требования безопасности при эксплуатации ККМ.	1	
	2	Техническое обслуживание ККМ	1	
Тема 5.5. Холодильное оборудование		Содержание	3	2
	1.	Значение. Классификация торгового холодильного оборудования, требования предъявляемые к нему.	2	
	2.	Устройство и принцип работы. Правила эксплуатации.	1	
Тема 5.6 Торговые автоматы		Содержание	2	2
	1	Назначение и классификация торговых автоматов, правила их эксплуатации.	1	
	2	Устройство торговых автоматов. Правила эксплуатации торговых автоматов.	1	
Тема 5.7 Подъемно-транспортное оборудование.		Содержание	2	2
	1	Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования.	1	
	2	Правила эксплуатации и требования по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах. Контрольная работа.	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ				
Подготовка сообщений:				

**Документ подписан
электронной подписью**

05.08.2122:58

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

<ul style="list-style-type: none"> - Выбор торговой мебели и расчет ее потребности - Меры массы, объема и длины - Устройство и принцип работы компрессионной машины - История торговых автоматов. <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к контрольной работе. Работа над выпускной квалификационной работой.</p>				
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. - подготовка к работе торгово-технологического оборудования (немеханического, измерительного, холодильного, механического) - подготовка к работе инвентаря и инструментов. - эксплуатация торгово-технологического оборудования (немеханического, измерительного, холодильного, механического) - составление заявок на ремонт оборудования 		12		
<p>Производственная практика - обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.</p>		12		
Раздел 02.01.6.		4		
Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей				
Тема 6.1. Сохранность товарно-материальных ценностей.	Содержание			
		4		
	1	Системы защиты в торговых предприятиях. Принтеры, сканеры штрихкодов.	2	2
	2	Виды и формы материальной ответственности. Контрольная работа.	1 1	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к контрольной работе. Подготовка сообщений: -Пластиковые карты.</p>		2		

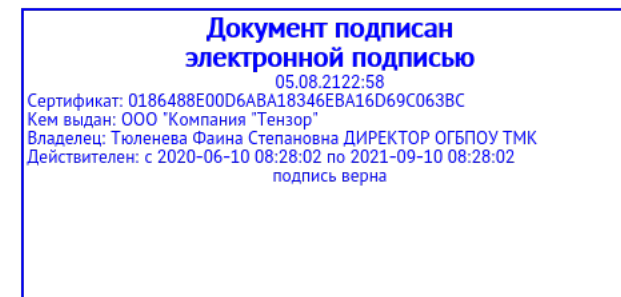
Документ подписан
электронной подписью

05.08.2122:58

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

Работа над выпускной квалификационной работой.			
Учебная практика Виды работ: - организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. - уборка нереализованных товаров. - подготовка товаров к инвентаризации - участие в проведении инвентаризации составление, и оформление документов		6	
Производственная практика - осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.		6	
Раздел 02.01.7. Изучение спроса покупателей.		2	
Тема 7.1 Изучение спроса покупателей.	Содержание		
			2
	1	Виды покупательского спроса. Методы изучения реализованного спроса.	1
	2	Контрольная работа	1
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к контрольной работе. Работа над выпускной квалификационной работой.		1	
Учебная практика Виды работ: Обслуживание покупателей, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. Изучение покупательского спроса различными методами, определение потребности покупателей в товарах		12	
Производственная практика - изучение покупательского спроса		6	



4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, учебного магазина:

- образцы продовольственных товаров;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия по «Продаже продовольственных товаров»;

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.В.Яковенко «Товароведение продовольственных товаров Рабочая тетрадь» Москва: Издательский центр «Академия».2007г
2. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» учеб. для нач. проф. Образования Изд. Центр «Академия» М – 2000 г
3. Т.Р.Парфентьева «Оборудование торговых предприятий» - М.: Изд. центр «Академия» .Учеб. для нач. проф. 2000 г.
4. Т.Р.Парфентьева «Оборудование торговых предприятий»- М.: Изд. центр «Академия». Учеб. Для нач. проф.2007 г.
5. Д.Ф.Фатыхов «Охрана труда -в торговле ,общественном питании ,пищевых производствах в малом бизнесе и быту».Москва: Издательский центр «Академия».Учебное пособие.1999г
6. Т.С.Голубкина «Розничная торговля продовольственными товарами» учеб. для нач. проф. Образования Изд. Центр «Академия» М – 2007 г

Нормативная литература:

- Правила торговли;
- Закон о защите прав потребителей.

Дополнительные источники:

1. Г.Н. Кругляков , Г.В. Круглякова «Товароведение мясных и яичных товаров», «Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов»- М.: Издательско- книготорговый центр «Маркетинг» 20001 г.
2. С.М. Малютенкова «Товароведение и экспертизы кондитерских товаров»-СПб.: Питер. Серия «Учебное пособие» 2004 г.
3. А.Ф. Шепелев «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» - Ростов- на – Дону: Издательский центр «МарТ». Учебное пособие. 2001 г.
4. А.Ф. Шепелев «Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов» - Ростов – на – Дону: Издательский центр «МарТ». Учебное пособие. 2001 г.
5. А.Ф. Шепелев «Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров» -Ростов – на – Дону: Издательский центр «МарТ». Учебное пособие. 2001 г.
6. А.Ф. Шепелев «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров» - Ростов – на – Дону: Издательский центр «МарТ». Учебное пособие. 2001 г.
7. А.Ф. Шепелев «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» - Ростов – на – Дону: Издательский центр «МарТ». Учебное пособие. 2001

Дидактическое и методическое обеспечение:

- пособия по разделам программы;
- паспорт КМО по темам программы;
- комплект КИМ для проведения промежуточной и итоговой аттестации;
- Интернет-ресурс.



4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Продавец продовольственных товаров».

При работе над письменной квалификационной работой обучающимся оказываются консультации.

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
П.К. 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Оформление документации по приёмке товаров и проверка сопроводительных документов на товары (накладная, товарно-транспортная накладная, качественное удостоверение)	Результаты проверочных и контрольных работ. Результаты поэтапной аттестации (в т.ч с использованием тестирования).
П.К.2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Демонстрация навыков подготовки товара к продаже. Осуществление выкладки товара.	Отчеты по практическим работам.
П.К.2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Качественное обслуживание покупателей предоставление консультации о пищевой ценности и вкусовых особенностях продовольственных товаров	Отчеты о выполнении исследовательских проектов творческих работ; Итоговая аттестация : экзамен, выполнение квалификационной работы на присвоение разряда, защита письменной квалификационной работы.
П.К.2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Осуществлять контроль за условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов.	
П.К.2.5 Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.	Демонстрация навыков эксплуатацию торгового-технического оборудования.	
П.К.2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Своевременное и точное оформления документации по сохранности товарно-материальных ценностей (составление товарного отчета)	
П.К.2.7 Изучать спрос покупателей.	Изучение спроса и предложения товаров; Исследование целевой аудитории	

**Документ подписан
электронной подписью**
05.08.2122:58
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

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
О.К.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии и высокого уровня мотивации на ее освоения.	Отчеты о выполнении самостоятельных, творческих и исследовательских работ в рамках профессиональной деятельности.
О.К.2.Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Способность к самоорганизации, целеустремленность, выбор целесообразных способов достижения целей.	Портфолио учащихся (сертификаты. Грамоты, призовые места в конкурсах, участие в различных мероприятиях, социальных проектах и соревнованиях, общественная активность, подтвержденная документами.
ОК.3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Способность к саморегуляции деятельности, умение объективно оценивать результаты деятельности и нести за них ответственность.	Положительная динамика интеллектуального и личностного развития по результатам педагогических наблюдений и диагностических исследований.
ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Умение работать с различными видами информации и применять ее для решения профессиональных задач различной сложности.	Результаты деятельности в клубах по интересам, спортивных секциях и т.д.
О.К.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Умение работать с образовательными и профессиональными ресурсами.	
ОК.6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Высокий уровень коммуникативных умений.	
О.К.7Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами Продажи товаров	Умение при реализации товаров соблюдать действующие нормы и правила.	
О.К.8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к выполнению воинского долга.	

**Документ подписан
электронной подписью**

05.08.2122:58

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна