

Министерство образования и науки РФ
Комитет образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский аграрный техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета

протокол № 1

от « 29 » августа 2017г.

ПРИНЯТА

на заседании педагогического совета

протокол № 1

от « 30 » августа 2017 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «ОАТ»

Ю.С. Парахин

Приказ № 306
от « 01 » сентября 2017год

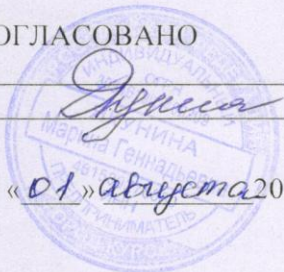


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля
ПМ.02ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

38.01.02 «Продавец, контролер - кассир»

СОГЛАСОВАНО

от « 01 » августа 2017г



2017г.

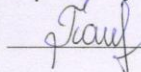
Рекомендована к рассмотрению
на заседании методического совета

« 18 » августа 2017 г.

Протокол № 1

Председатель ЦК

торгово-кулинарных дисциплин



Пашкова Ю.Л.

Программа профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир».**

Организация-разработчик: Медвенский филиал ОБПОУ «Обоянский аграрный техникум»

Разработчики: Епишева Л.Н. - мастер производственного обучения
Медвенского филиала ОБПОУ «ОАТ»

Аннотация к рабочей программе
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

1. Место профессионального модуля в структуре ППКРС.

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы - ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2. Ожидаемые результаты образования по завершении освоения профессионального модуля.

Выпускник, освоивший ПМ.02, соответствующий виду профессиональной деятельности продажа продовольственных товаров, должен обладать профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

Иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

Уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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. Структура и содержание ПМ.02.

В состав ПМ.02 входит:

- МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами;
- УП 02;
- ПП 02.

4. Методы и формы обучения:

- лекция;
- практические занятия;
- групповое обучение;
- самостоятельная работа;
- консультации.

5. Формы контроля.

Текущая аттестация:

- опрос;
- фронтальный опрос;
- самостоятельная работа;
- домашняя работа;
- контрольная работа
- собеседование;
- дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация в виде:

в виде квалификационного экзамена

6. Общая трудоемкость профессионального модуля ПМ.02.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -576 час, из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -468 часов:

В том числе:

МДК.02.01.

теоретические занятия -216 часов, из них

практические работы -108 часов;

внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося - 108 часов.

учебная практика - 72 часа.

ПП.02.- 180 часов.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Продажа продовольственных товаров» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для подготовки по профессиям «Продавец продовольственных товаров» и «Контролёр-кассир»

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 576 часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **468** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **108** часов;
учебной практики – **72** часа;
производственной практики – **180** 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 за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК.7	Изучать спрос покупателей.
ОК.1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК. 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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	Производственная
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1 – ПК 7	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров	324	216	108	108	72	
ПК 1 – ПК 7	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180					180
	Всего	504	216	108	108	72	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Самостоятельная работа, часов	Уровень освоения
Раздел 1. Продажа продовольственных товаров			108	
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		216		
Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание	7		
	1 Введение: предмет товароведения, понятие об ассортименте, правила обслуживания покупателей			
	2 Химический состав и пищевая ценность пищевых продуктов			
	3 Качество товаров: его характеристики, методы определения качества			
	4 Хранение товаров: оптимальные условия хранения, срок хранения (годности)			
	5 Упаковка продовольственных товаров. Понятие о маркировке товаров			
	6 Стандартизация товаров: значение, виды стандартов			
Контрольная работа	1			
Практические задания 1. Расчет энергетической ценности продуктов 2. Решение ситуационных задач 3. Работа с натуральными образцами и образцами упаковок по изучению нанесения маркировки. 4. Работа со стандартами на продовольственные товары по изучению их разделов	8			
Тема 1.2 Немеханическое торговое оборудование	Содержание	2		
	1 Классификация торгового оборудования			
	2 Рекламно – выставочный инвентарь			
Практические задания 1. Размещение инвентаря на рабочем месте продавца. 2. Виды противопожарного инвентаря	2			
Тема 1.3 Весоизмерительное оборудование	Содержание	4		
	1 Классификация и индексация торговых весов.			
	2 Общие требования, предъявляемые к весам. Устройство весов.			
	3 Виды торговых весов.			
Практические задания 1. Государственный надзор за весоизмерительным оборудованием. 2. Расшифровка индексации весов	2			
Тема 1.4 Холодильное оборудование	Содержание	4		
	1 Требования, предъявляемые торговому холодильному оборудованию.			
	2 Классификация торгового оборудования.			
	3 Типы холодильного оборудования			
Практические задания: 1. Расшифровать маркировки холодильного оборудования. 2. Правила эксплуатации холодильного оборудования.	2			
	Контрольная работа	2		
Тема 1.5	Содержание	8		3

Зерномучные товары	1	Крупы: пищевая ценность, виды ассортимента.				
	2	Мука: пищевая ценность, виды ассортимента.				
	3	Макаронные изделия: виды ассортимента				
	4	Хлеб: пищевая ценность, классификация, ассортимент.				
	5	Булочные изделия: классификация, ассортимент.				
	6	Бараночные изделия: виды, ассортимент, хранение				
	7	Сухарные изделия: виды, ассортимент, хранение.				
	8	Пищевые концентраты: виды, ассортимент, хранение				
	Контрольная работа			2		
	Практические задания: 1. Решение ситуационных задач. 2. Оценка качества зерно-мучных продуктов органолептическим методом,			10		
Тема 1.6 Плодоовощные товары	Содержание		10			
	1	Пищевая ценность плодов и овощей.				
	2	Классификация плодов и овощей.				
	3	Виды и ассортимент плодов и овощей: клубнеплоды, корнеплоды				
	4	Виды и ассортимент плодов и овощей: томатные овощи				
	5	Виды и ассортимент свежих плодов: косточковые, семечковые.				
	6	Виды и ассортимент свежих плодов: субтропические и тропические плоды.				
	7	Переработанные овощи и плоды: ассортимент, хранение.				
	8	Сушеные овощи и плоды: ассортимент, хранение.				
	9	Овощные и плодовые консервы: классификация, ассортимент, хранение.				
	10	Грибы свежие и переработанные: ассортимент, хранение.				
Контрольная работа			1			
Практические занятия 1. Решение ситуационных задач 2. Оценка качества плодоовощных товаров органолептическим методом 3. Расчет энергетической ценности 4. Составление систематизирующей таблицы плодоовощных товаров			12			
Тема 1.7 Кондитерские изделия	Содержание		12		3	
	1	Фруктово-ягодные кондитерские изделия: ассортимент, качество, хранение				
	2	Шоколад и какао-порошок: ассортимент, качество, хранение.				
	3	Конфетные изделия: сырье, ассортимент, качество.				
	4	Карамельные изделия: сырье, ассортимент, качество.				
	5	Мучные кондитерские изделия: сырье, ассортимент, качество.				
	6	Восточные сладости: ассортимент, хранение				
	7	Кондитерские изделия специального назначения				
	Контрольная работа			1		
Практические занятия 1. Решение ситуационных задач 2. Оценка качества кондитерских изделий органолептическим методом, выявление дефектов, 3. Расчет энергетической ценности продуктов, 4. Изучению маркировки.			14			
Тема 1.8 Вкусовые товары	Содержание		13		3	
	1	Чай и чайные напитки: пищевая ценность, виды, товарные сорта, хранение.				
	2	Кофе и кофейные напитки: виды, товарные сорта, хранение.				
	3	Пряности и приправы: назначение, классификация.				
	4	Спирт: получение, товарные сорта.				
	5	Ликероводочные изделия: получение, классификация, ассортимент, хранение.				
	6	Виноградные вина: классификация, ассортимент, хранение.				
7	Коньяки: классификация, ассортимент, хранение.					

	8	Слабоалкогольные напитки: получение, ассортимент, качество, хранение.			
	9	Безалкогольные напитки: виды, ассортимент, качество, хранение.			
	Контрольная работа		1		
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач 2. Оценка качества вкусовых товаров органолептическим методом, выявление дефектов 3. Изучение маркировки 4. Составить таблицу «Классификация ликеро-водочных изделий»		12		
Тема 1.9 Молочные товары, масложировые, яичные товары.	Содержание		13		3
	1	Молоко, сливки: пищевая ценность, ассортимент, качество, хранение.			
	2	Молочные консервы: ассортимент, качество, хранение.			
	3	Кисломолочные продукты: получение, пищевая ценность, ассортимент, хранение.			
	4	Масло коровье: ассортимент, качество, хранение.			
	5	Сыры сычужные: типы, ассортимент, качество, хранение			
	6	Рассольные сыры: ассортимент, качество, хранение.			
	7	Кисломолочные сыры: ассортимент, качество, хранение.			
	8	Растительные масла: получение, ассортимент, хранение			
	9	Маргарин: сырье, виды, ассортимент, хранение.			
	10	Яичные товары: ценность, виды, категории яиц, качество, хранение.			
	Контрольная работа		1		
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач 2. Оценка качества продуктов органолептическим методом. 3. Определение вида и категории яиц (по массе, высоте воздушной камеры, состояние желтка и белка, а также по маркировке). 4. Изучение маркировки. 5. Составить схему: Производство молока		14		
Тема 1.10 Мясные товары	Содержание		9		3
	1	Мясо убойных животных: пищевая ценность, классификация.			
	2	Мясные субпродукты: пищевая ценность, виды, категории.			
	3	Мясо птицы: пищевая ценность, виды, категории.			
	4	Мясные полуфабрикаты: группы, виды, ассортимент			
	5	Колбасные изделия: сырьё, ассортимент, качество, хранение.			
	6	Мясные копчености: виды, ассортимент.			
	7	Мясные консервы: виды, ассортимент.			
	Контрольная работа		1		
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач. 2. Оценка качества продуктов органолептическим методом, 3. Изучение маркировки. 4. Составление схемы Мясные консервы - классификация		12		
Тема 1.11 Рыбные товары	Содержание		9		3
	1	Пищевая ценность и классификация рыб.			
	2	Живая, охлажденная и мороженая рыба: способы разделки, качество, хранение.			
	3	Рыба соленая, копченая: способы посола, ассортимент, качество.			
	4	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: ассортимент, качество.			
	5	Рыбная икра: виды, качество.			
	6	Рыбные консервы и пресервы: ассортимент, качество, хранение.			
	Контрольная работа		1		
	Практические занятия 1. Решение ситуационных задач. 2. Оценка качества продуктов органолептическим методом, 3. Изучение маркировки. 4. Составление схемы Промысловые рыбы. Классификация.		14		

	5. Составление технологической схемы холодного копчения рыбы				
Тема 1.12 Изучение покупательского спроса	Содержание		2		
	1	Виды покупательского спроса			
	2	Методы изучения покупательского спроса			
		Практические задания 1. Разработка анкеты для изучения покупательского спроса	4		
Тема 1.13 Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Содержание		4		
	1	Материальная ответственность. Виды и формы материальной ответственности.			
	2	Виды контроля. Органы контроля.	2		
	Практические задания 1. Заполнение договора о материальной ответственности.				
Примерная тематика внеаудиторных самостоятельных работ МДК02.01 Розничная торговля продовольственными товарами Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров			10		
1. Подготовить информацию о химическом составе продовольственных товаров					
2. Подготовить сообщение «Консервирование под действием антисептиков и антибиотиков».					
3. Законспектировать статью в учебнике «Вода, микро и макроэлементы, минеральные вещества»					
4. Подготовить сообщение о роле органических кислот в питании человека.					
5. Найти информацию о запрещенных пищевых добавках в продуктах питания.					
Тема 1.2 Немеханическое торговое оборудование			8		
1. Правила техники безопасности при эксплуатации торгового оборудования					
2. Подготовить сообщение на тему «Мебель для предприятий торговли»					
3. Изучить требования, предъявляемые к торговой мебели					
4. Составить тесты по теме «Немеханическое торговое оборудование»					
Тема 1.3 Весоизмерительное оборудование			6		
1. Правила техники безопасности при эксплуатации весов					
2. Составить тестовые задания по теме «Электронные весы».					
3. Подготовка сообщения по теме «Уход за весоизмерительным оборудованием»					
Тема 1.4 Холодильное оборудование			6		
1. Правила техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования					
2. Подготовить сообщение на тему: «Тенденции в развитии холодильного оборудования»					
3. Составить тесты по теме Холодильное оборудование					
Тема 1.5 Зерномучные товары			10		
1. Подготовить сообщение «Как появился хлеб на Руси»; «Пищевые концентраты»; «Пищевое значение круп».					
2. Законспектировать статью в учебнике «Дрожжи».					
3. Составить кроссворд по теме «Макаронные изделия»					
4. Подготовить доклад на тему:					
а) «Бараночные изделия: характеристика и ассортимент»					
б) «Сухари, соломка, хлебные палочки и хрустящие хлебцы: характеристика и ассортимент»					
в) «Макаронные изделия: характеристика и ассортимент»					
5. Используя Интернет – познакомиться с технологией производства макаронных изделий					
Тема 1.6 Плодоовощные товары			12		
1. Написание доклада: «Салатно-шпинатные овощи и пряные овощи»					

<ul style="list-style-type: none"> 2. Написание доклада: «Луковые овощи» 3. Написание доклада на тему «Ягоды». 4. Подготовить реферат на тему «Экзотические плоды и их использование в диетическом питании». 5. Подготовить доклад на тему: Десертные овощи 6. Подготовить доклад на тему: Быстрозамороженные овощи: характеристика и ассортимент на примере магазина 			
<p>Тема 1.7 Кондитерские изделия</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Витаминизированные, диетические и лечебные кондитерские изделия. Изделия для детей 2. Составить кроссворд по теме «Кондитерские изделия» 3. Составить тестовое задание по теме «Мучные кондитерские изделия» 4. Написание доклада: «Халва» 	8		
<p>Тема 1.8 Вкусовые товары</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Написание реферата на тему: «Табачные изделия» 2. Составить сообщение «Ассортимент вин» 3. При помощи интернета изучить ассортимент натуральных вин зарубежных стран 4. Подготовить тесты на тему «Вкусовые товары» 5. Подготовить плакат на тему «Алкогольная продукция» 	10		
<p>Тема 1.9 Молочные товары, масложировые, яичные товары.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Написание сообщения на тему «Мороженое» 2. Написание докладов на тему: «Кулинарные жиры», «Животные жиры» 3. Написание сообщения «Молочные продукты для детского питания». 4. Написание сообщения: «Продукты переработки яиц»; 5. Подготовить тесты по теме «Молочные товары» 6. Подготовить доклад на тему: Импортные сыры 	12		
<p>Тема 1.10 Мясные товары</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Написание доклада на тему: «Требование к качеству колбас». 2. Изучение ассортимента мясных консервов 3. Подготовка тестов по теме «Мясные товары» 4. Составление сводной таблицы по теме Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия 5. Составление сводной таблицы по теме Мясо домашней птицы. Классификация 6. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы 	12		
<p>Тема 1.11 Рыбные товары</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Составление тестов по теме «Рыбные товары» 2. Изучение ассортимента рыбные консервов 3. Написание доклада на тему: «Информация о сельди – иваси» 4. Написание сообщения на тему «Сушеная рыба» 5. Написание сообщения на тему «Вяленая рыба» 6. Нахождение информации о нерыбном водном сырье 7. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы 	14		
<p>Учебная практика:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Вводное занятие. Ознакомление с магазином. Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности. 2. Экскурсия в магазин продовольственных товаров. Подготовка к работе и эксплуатация холодильного и весоизмерительного оборудования в технологическом процессе магазина. 	72		
	6		
	6		
	6		

3. Подготовка и использование в технологическом процессе торгового оборудования	6		
4. Организация и технология продажи зерномучных товаров.	6		
5. Организация и технология продажи плодоовощных товаров.	6		
6. Организация и технология продажи кондитерских товаров.	6		
7. Организация и технология продажи вкусовых товаров.	6		
8. Организация и технология продажи молочных, масложировых и яичных товаров.	6		
9. Организация и технология продажи мяса и мясных товаров.	6		
10. Организация и технология продажи рыбы и рыбных товаров. Оценка качества продовольственных товаров. Учет и отчетность.	6 6		
11. Изучение Закона "О защите прав потребителей".	6		
12. Дифференцированный зачет.			
Производственная практика:	180		
1. Ознакомление с предприятием торговли, коллективом, техникой безопасности, инвентарем и инструментарием в подсобном помещении и торговом зале.	6		
2. Эксплуатация и техническое обслуживание торгового оборудования предприятия.	6		
3. Эксплуатация и техническое обслуживание весоизмерительного оборудования.	6		
4. Приемка товаров в магазине.	6		
5. Технология хранения и подготовка товаров к продаже.	12		
6. Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина	12		
7. Обслуживание покупателей. Продажа зерномучных товаров.	12		
8. Обслуживание покупателей. Продажа плодоовощных товаров.	12		
9. Обслуживание покупателей. Продажа крахмала, сахара, медафруктово-ягодных кондитерских изделий.	12		
10. Обслуживание покупателей. Продажа кондитерских изделий.	12		
11. Обслуживание покупателей. Продажа вкусовых товаров.	6		
12. Обслуживание покупателей. Продажа молочных товаров.	6		
13. Обслуживание покупателей. Продажа яиц и продуктов переработки яиц.	6		
14. Обслуживание покупателей. Продажа пищевых жиров.	12		
15. Обслуживание покупателей. Продажа мяса и мясных продуктов.	12		
16. Обслуживание покупателей. Продажа рыбы и рыбных товаров.	12		
17. Технология розничной продажи товаров. Реклама товаров	12		
18. Учет и отчетность	12		
19. Дифференцированный зачет	6		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Спецтехнология»; учебной лаборатории «Торговое дело», учебной мастерской - магазина «Юный продавец».

Оборудование учебных кабинетов:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (образцы товаров)

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- уголок покупателя

Оборудование учебной мастерской:

- комплект учебно - методической документации;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- контрольно-кассовая техника, кассовая кабина;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- продовольственные и непродовольственные товары»
- уголок покупателя

Технические средства обучения – интерактивная доска, ПК, мультимедийное оборудование.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
7. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
8. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 770-ст.;
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;

10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
12. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.-208с. - ISBN 978-5-7695-3574-1;
13. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2006. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;
14. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия , 2008.-240с. -ISBN 978-5-7695-5120-8;
15. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров./А.М.Новикова и др.- М.: Академия, 2006.- 480 с -ISBN 5-7695-1488-4

Справочники

Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-384с. - ISBN 978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

1. Козюлина, Н.С. Продавец, контролер-кассир. – М.: Дашков и К, 2007 г. -396 с.-
2. Криштафович, В.И., Колобов, С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). – М.: Дашков и К, 2008 г. - 124 с. - ISBN 5-91131-389-8;
3. Романов, А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. – Томск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. -278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5;
4. Кащенко, В.Ф., Кащенко, Л. В. Торговое оборудование. – М.:Альфа-М, 2008 г. -398 с. - ISBN 5-98281-070-3
5. Тюнюков, Б.К., Коршунов, Н.П. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2006 г.- 192 с.- ISBN 5-85971-097-6;
6. Памбухчианц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2008 г.- 316 с. - ISBN 978-5-91131-623-5;
7. Ферни, Дж. Принципы розничной торговли . – М.: Олимп-Бизнес, 2008 г. -416 с.- ISBN 978-5-9693-0060-6;
8. Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб. пособие. – М.: Дашков и К, 2007 г.- 404 с. - ISBN 5-91131-354-5;
9. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник.–М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с.- ISBN 5-16-002202-3;
10. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. Под ред. Позняковского В.М., 2-е издание. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 311 с.- ISBN 978-5-379-00189-6;
11. Плотникова, Т.В., Позняковский, В.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. 4-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 304 стр.- ISBN 978-5-379-00191;

Журналы

- «Современная торговля»,
- «Мерчендайзинг»,
- «Торговое оборудование»,
- «Товароведение продовольственных товаров»,

Интернет-ресурсы

- www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- www.gks.ru- сайт Госкомстата;
- www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- www.sovtorg.panog.ru - сайт «Современная торговля»;
- www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
- www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;

www, retailer, ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
www, reteilerclub. ru - учебно-информационный проект Супер- розница

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» профессионального модуля 02 «Продажа продовольственных товаров» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Оборудование торговых предприятий»

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» проводится в тесной взаимосвязи с другими общепрофессиональными дисциплинами: «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета» и «Основы коммерческой деятельности».

В процессе изучения ПМ. 02 преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика УП. 02. проводится на базе учебного заведения – в лаборатории «Торговое дело». Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика ПП. 02. проводится в учебной мастерской –магазине «Юный продавец», а также магазина города и региона. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а так же руководитель практики от торгового предприятия. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики.

Формой итоговой аттестации по ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» является проведение дифференцированного зачета.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Инженерно-педагогический состав:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и 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 профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Основные показатели результатов подготовки
ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); Оформление документации по приёмке товаров и проверка сопроводительных документов на товары (накладная, товарно-транспортная накладная, качественное удостоверение) Устанавливание градации качества пищевых продуктов Распознавание дефектов пищевых продуктов	Экспертная оценка и наблюдение выполнения производственных работ. Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов ПМ.
ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Демонстрация навыков подготовки товара к продаже. Осуществление выкладки товара.	
ПК 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 Расчет энергетической ценности продуктов. Чтение маркировки отдельных групп продовольственных товаров.	
ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Осуществлять контроль за условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов.	
ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования	Подготовка и использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования к работе в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами	
ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-	Своевременное и точное оформления документации по	

материальных ценностей	сохранности товарно-материальных ценностей (составление товарного отчета) Соблюдение правил проведения инвентаризации. Подготовка товаров к инвентаризации.	
ПК 7. Изучать спрос покупателей	Изучение спроса и предложения товаров; Исследование целевой аудитории Составление анкет для изучения покупательского спроса в соответствии с группой продтоваров.	
<p>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</p>		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие в олимпиадах профессионального мастерства конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач Своевременное выполнение самостоятельной работы. Рациональное распределение времени на этапах выполнения практических заданий и во время производственной практики.	Наблюдение и оценка эффективности и правильности принимаемых решений, распределения времени для выполнения самостоятельной работы на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-решение стандартных и нестандартных и нестандартных профессиональных задач -эффективность и качество выполнения работ -Аргументированность выбора принятого решения на этапах выполнения практического задания и во время производственной практики.	- оценка выполнения докладов, рефератов, - экзамен по МДК и дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные, при подготовке к практическим работам, выполнении самостоятельной работы..	- компьютерное тестирование, - отчет; оценка выполнения докладов, рефератов, - наблюдение на занятиях при выполнении индивидуальных работ учебной и производственной практик;

		<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения докладов, рефератов, - наблюдение на занятиях при выполнении индивидуальных работ учебной и производственной практик;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с АРМами, Интернет 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения докладов, рефератов, - наблюдение на занятиях при выполнении индивидуальных работ учебной и производственной практик;
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях - Наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения об уровне развития коммуникационных навыков работы. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение на занятиях при выполнении индивидуальных работ учебной и производственной практик;
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знаний о правилах реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике,
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. - решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций при исполнении воинской обязанности 	<ul style="list-style-type: none"> - социальный опрос; - психологическое анкетирование.