**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
_____ В.А. Суслопаров
«29» июня 2020 г

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

**для профессии**
**38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**
**Форма обучения – очная**
**Срок обучения 2 года 10 месяцев**

**Асбест**
**2020**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 2 августа 2013 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:
Орлова В.В., преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг

протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель _____ С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель _____ Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Акционерное общество
«Центральный универмаг»
наименование организации

_____ О.А. Лобанова
подпись расшифровка подписи

«26» 06 2020 г.

Российская Федерация Свердловская область г. Асбест Акционерное общество «Центральный универмаг» АО «ЦУМ» ИНН 6603022245 ОГРН

## СОДЕРЖАНИЕ


| | | СТР |
|---|---|---|
| 1. | ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 4. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 19 |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 22 |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 02 «Продажа продовольственных товаров»

Рабочая программа профессионального модуля 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 **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.

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).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке по профессии «Продавец продовольственных товаров»; «Продавец непродовольственных товаров»; «Контролер-кассир» в сфере обслуживания для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования без предъявления требований к опыту работы.

**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;

– 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;
– 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;
– правила охраны труда;
– Закон о защите прав потребителей;

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **760** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **150** часов;
самостоятельной работы обучающегося **70** часа
лекций **82**
практических **68**
Учебной практики **180** часов
Производственной практики **360** 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 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, 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. 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

| **Наименования разделов профессионального модуля*** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,** часов | **Учебная,** часов | **Производственная,** часов |
| | | **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | | | |
| **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **МДК.02 Розничная торговля продовольственными товарами** | **220** | **168** | **100** | **70** | | |
| **Учебная практика** | **180** | | | | 180 | *360* |
| **Производственная практика,** по профилю, часов | ***360*** | | | | | |
| ***Всего:*** | ***760*** | ***168*** | ***100*** | ***70*** | ***180*** | ***360*** |

## 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Продажа продовольственных товаров

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовых работ (проект) ( если предусмотрены) | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами** | | **150** | |
| **Тема 2.1 Немеханическое оборудование** | **Содержание** | **2** | |
| | 1 Классификация, назначение торговой мебели и торгового инвентаря. | 1 | 2 |
| | 2 Технические требования, предъявляемые к торговой мебели и торговому инвентарю. Типовые правила эксплуатации торговой мебели и торгового инвентаря. | 1 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | 1 Подготовка торгового инвентаря и мебели к работе, использование в технологическом процессе. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа** | **2** | |
| | 1 Подготовить презентацию «Торговое оборудование» | 2 | |
| **Тема 2.2 Измерительное оборудование** | **Содержание** | **6** | |
| | 1 Классификация, назначение отдельных видов измерительного оборудования. Технические требования, предъявляемые к измерительному оборудованию. | 2 | 2 |
| | 2 Устройство и принципы работы измерительного оборудования. | 2 | |
| | 3 Типовые правила эксплуатации измерительного оборудования. Нормативно-техническая документация по техническому обслуживанию измерительного оборудования. | 2 | |
| | **Практические занятия** | **4** | |
| | 1 Подготовка циферблатных весов работе и использование в технологическом процессе. | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 2 | Подготовка электронных весов работе и использование в технологическом процессе. | 2 | |
| | **самостоятельная работа** | | **10** | |
| | 1 | Составить таблицу «меры массы и объема». | 2 | |
| | 2 | Уход за измерительным оборудованием. | 2 | |
| | 3 | Поверка измерительного оборудования. | 2 | |
| | 4 | Административная ответственность за обмер, обвес, обсчет в соответствии со ст. 14.5 КоАП РФ. | 4 | |
| **Тема 2.3 Холодильное оборудование** | **Содержание** | | **4** | |
| | 1 | Классификация, назначение отдельных видов холодильного оборудования. Технические требования, предъявляемые к холодильному оборудованию. | 2 | 2 |
| | 2 | Устройство и принципы работы холодильного оборудования. | 1 | |
| | 3 | Типовые правила эксплуатации холодильного оборудования. Нормативно-техническая документация по техническому обслуживанию холодильного оборудования. | 1 | |
| | **самостоятельная работа** | | **6** | |
| | **1** | Доклад «История развития применения холода» | 2 | |
| | **2** | Подготовить презентацию «Холодильное оборудование» | 4 | |
| **Тема 2.4 Подъемно-транспортное оборудование** | **Содержание** | | **4** | |
| | 1 | Классификация, назначение отдельных видов подъемно-транспортного оборудования. Технические требования, предъявляемые к подъемно-транспортному оборудованию. | 2 | 2 |
| | 2 | Устройство и принципы работы подъемно-транспортного оборудования | 1 | 2 |
| | 3 | Типовые правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования. Нормативно-техническая документация по техническому обслуживанию подъемно-транспортного оборудования. | 1 | |
| **Тема 2.5 Фасовочно-упаковочное оборудование** | **Содержание** | | **2** | |
| | 1 | Классификация, назначение отдельных видов фасовочно-упаковочного оборудования. Технические требования, предъявляемые к фасовочно-упаковочному оборудованию. | 2 | 2 |
| **Тема 2.6 Торговые автоматы** | **Содержание** | | **2** | |
| | 1 | Классификация, назначение торговых автоматов. Технические требования, предъявляемые к торговым автоматам. | 2 | 2 |
| **Тема 2.7** | **Содержание** | | **4** | |
| | 1 | Введение, химический состав продовольственных товаров. | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Основы товароведения** | 2 | Классификация групп, подгрупп и видов | 1 | |
| | 3 | Особенности пищевой ценности и показатели качества различных групп продовольственных товаров. | 2 | |
| | **Практические занятия** | | **2** | |
| | 1 | Расчет энергетической ценности продуктов по маркировочным ярлыкам. | 1 | |
| | 3 | Закон о защите прав потребителей. | 1 | |
| **Тема 2.8 Ассортимент зерновых товаров** | **Содержание** | | **8** | |
| | 1 | Ассортимент и товароведная характеристика муки, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения., согласно технического регламента | 2 | 2 |
| | 2 | Ассортимент и товароведная характеристика хлеба, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | 3 | Ассортимент и товароведная характеристика крупы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | 4 | Ассортимент и товароведная характеристика макаронных изделий, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | **Практические занятия** | | **6** | |
| | 1 | Идентификация ассортимента муки, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 1 | |
| | 2 | Идентификация ассортимента хлеба пшеничного и ржаного, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 1 | |
| | 3 | Идентификация ассортимента крупы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 1 | |
| | 4 | Идентификация ассортимента макаронных изделий, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 1 | |
| | **самостоятельная работа** | | **4** | |
| | 1 | Подготовить доклад ассортимент и требования к качеству зерномучных товаров. | 2 | |
| | 2 | Подготовить тестовые задания на тему зерновые товары. | 2 | |
| **Тема 2.9 Плодовоовощные товары** | **Содержание** | | **6** | |
| | 1 | Ассортимент и товароведная характеристика овощей, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | 2 |
| | 2 | Ассортимент и товароведная характеристика плодов, показатели качества, дефекты, | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | | |
| | 3 | Ассортимент и товароведная характеристика переработанный овощей и плодов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | **Практические занятия** | | **6** | |
| | 1 | Идентификация ассортимента овощей, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 2 | Идентификация ассортимента плодов, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 3 | Идентификация ассортимента переработанных овощей и плодов, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | **самостоятельная работа** | | **4** | |
| | 1 | Подготовить доклад «Экзотические тропические плоды» | 2 | |
| | 2 | Составить тестовые задания по плодоовощным товарам | 2 | |
| **Тема 2.10 Вкусовые товары** | **Содержание** | | **6** | |
| | 1 | Ассортимент и товароведная характеристика чая, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | 2 |
| | 2 | Ассортимент и товароведная характеристика кофе, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | 3 | Ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. | 2 | |
| | **Практические занятия** | | **4** | |
| | 1 | Идентификация ассортимента чая, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 2 | Идентификация ассортимента кофе, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | **самостоятельная работа** | | **4** | |
| | 1 | Доклад «История возникновения и развития алкогольной промышленности». | 2 | |
| | 2 | Доклад «Российские чайные магнаты» | 2 | |
| **Тема 2.11 Кондитерские товары** | **Содержание 2** | | **8** | |
| | 1 | Ассортимент и товароведная характеристика шоколада, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. согласно технического регламента | 2 | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 2 | Ассортимент и товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения., согласно технического регламента | 2 | |
| | 3 | Ассортимент и товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | 4 | Ассортимент и товароведная характеристика мучных кондитерских изделий, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | **Практические занятия** | | **4** | |
| | 1 | Идентификация ассортимента шоколада, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 1 | |
| | 2 | Идентификация ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 1 | |
| | 3 | Идентификация ассортимента сахаристых кондитерских изделий, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 1 | |
| | 4 | Идентификация ассортимента мучных кондитерских изделий, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 1 | |
| | **самостоятельная работа** | | **8** | |
| | 1 | Подготовить доклад «Восточные сладости». | 2 | |
| | 2 | Подготовить карточки задания с ситуациями | 2 | |
| | 3 | Подготовить тестовые задания | 2 | |
| | 4 | Подготовить реферат «Новинки в кондитерском производстве» | 2 | |
| **Тема 2.12 Пищевые жиры** | **Содержание** | | **2** | |
| | 1 | Ассортимент и товароведная характеристика коровьего масла, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 1 | 2 |
| | 2 | Ассортимент и товароведная характеристика растительного масла, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента. | 1 | |
| | **Практические занятия** | | **4** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 | Идентификация ассортимента коровьего масла, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 2 | Идентификация ассортимента растительного масла, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | **самостоятельная работа** | | **4** | |
| | 1 | Подготовить тестовые задания | 2 | |
| | 2 | Составить таблицу сроки реализации пищевых жиров. | 2 | |
| **Тема 2.13 Молочные товары** | **Содержание** | | **4** | 2 |
| | 1 | Ассортимент и товароведная характеристика коровьего молока и сливок, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 1 | 2 |
| | 2 | Ассортимент и товароведная характеристика диетических кисломолочных продуктов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения., согласно технического регламента | 1 | |
| | 3 | Ассортимент и товароведная характеристика молочных консервов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 1 | |
| | 4 | Ассортимент и товароведная характеристика сыров, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 1 | |
| | **Практические занятия** | | **8** | |
| | 1 | Идентификация ассортимента коровьего молока, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 2 | Идентификация ассортимента кефира и сметаны, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 3 | Идентификация ассортимента молочных консервов, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 4 | Идентификация ассортимента твердых сычужных сыров, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | **самостоятельная работа** | | **8** | |
| | 1 | Подготовить доклад «Идентификация молочных товаров». | 2 | |
| | 2 | Подготовить реферат «Национальные кисломолочные напитки» | 4 | |
| | 3 | Подготовить таблицу сроки реализации молочных товаров | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 2.14 Яйцо и продукты его переработки** | **Содержание** | | **2** | |
| | 1 | Ассортимент и товароведная характеристика куриных яиц, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | **Практические занятия** | | **4** | |
| | 1 | Идентификация ассортимента куриных яиц, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 4 | |
| | **самостоятельная работа** | | **2** | |
| | 1 | Подготовить сообщение «Перепелиные яйца». | 2 | |
| **Тема 2.15 Мясные товары** | **Содержание** | | **10** | |
| | 1 | Ассортимент и товароведная характеристика мяса, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | 2 | Ассортимент и товароведная характеристика мяса домашней птицы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | 3 | Ассортимент и товароведная характеристика вареной колбасы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения,согласно технического регламента | 2 | |
| | 4 | Ассортимент и товароведная характеристика копченой колбасы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. согласно технического регламента | 2 | |
| | 5 | Ассортимент и товароведная характеристика мясокопченостей, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. согласно технического регламента | 1 | |
| | 6 | Ассортимент и товароведная характеристика мясных консервов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 1 | |
| | **Практические занятия** | | **12** | |
| | 1 | Идентификация ассортимента мяса, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов согласно техническому регламенту | 2 | |
| | 2 | Идентификация ассортимента мяса домашней птицы, установление градаций качества, | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов согласно техническому регламенту. | | |
| | 3 | Идентификация ассортимента вареной колбасы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов согласно техническому регламенту | 2 | |
| | 4 | Идентификация ассортимента копченой колбасы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 5 | Идентификация ассортимента мясокопченостей, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 6 | Идентификация ассортимента мясных консервов, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | **самостоятельная работа** | | | |
| | 1 | Составить схему «Сортовые разрубы мяса говядины, свинины и баранины». | **8** | |
| | 2 | Составить таблицу сроки реализации вареных и копченых колбас | 4 | |
| | 3 | Составить тестовые задания | 2 | |
| **Тема 2.16 Рыбные товары** | **Содержание** | | 2 | |
| | 1 | Ассортимент и товароведная характеристика мороженой, охлажденной и живой рыбы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | **8** | |
| | 2 | Ассортимент и товароведная характеристика соленой рыбы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, согласно технического регламента | 2 | |
| | 3 | Ассортимент и товароведная характеристика копченой рыбы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.,согласно технического регламента | 2 | |
| | 4 | Ассортимент и товароведная характеристика вяленой и сушеной рыбы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. | 1 | |
| | 5 | Ассортимент и товароведная характеристика рыбных консервов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. согласно технического регламента | 1 | |
| | **Практические занятия** | | | |
| | 1 | Идентификация ассортимента мороженой, охлажденной и живой рыбы, установление | **10** | |
| | | | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | | |
| | 2 | Идентификация ассортимента соленой рыбы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 3 | Идентификация ассортимента копченой рыбы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 4 | Идентификация ассортимента сушеной и вяленой рыбы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | 5 | Идентификация ассортимента рыбных консервов, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. | 2 | |
| | **самостоятельная работа** | | **12** | |
| | 1 | Подготовить доклад «Рыбная икра и рыбные пресервы» | 2 | |
| | 2 | Подготовить доклад «Нерыбное водное сырье». | 2 | |
| | 3 | Составить таблицу сроки реализации копченой и соленой рыбы. | 2 | |
| | 4 | Составить тестовые задания | 2 | |
| | 5 | Подготовить презентацию новинки в рыбном производстве | 2 | |
| | **Экзамен** | | 6 | |
| | **Учебная практика (производственное обучение)**<br>**Виды работ:** | | **180** | |
| | 1 | Обслуживание покупателей с соблюдением закона «О защите прав потребителей» и правил торговли | 20 | 2 |
| | 2 | Приемка товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов. Расшифровывать | 20 | 2 |
| | 3 | Работа на весоизмерительном оборудовании, использование системы защиты товаров | 20 | 2 |
| | 4 | Производить взвешивание товаров. | 20 | 2 |
| | 5 | Идентификация товаров различных групп согласно технического регламента | 20 | 2 |
| | 6 | Оценка качества товара по органолептическим показателям | 20 | 2 |
| | 7. | Выполнение расчетных операций | 20 | |
| | 8. | Вычисления стоимости покупки, состоящей из долей килограмма | 20 | |
| | 9. | Вычисление веса товаров: массы брутто, нетто и тары | 20 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Производственная практика**<br>**Виды работ:** | | **396** | |
| | 1. | Ознакомление с предприятием, внутренним распорядком.<br>Инструктаж по охране труда | 12 | |
| | 2. | Обслуживание покупателей, продажа зерномучных товаров | 30 | |
| | 3. | Обслуживание покупателей, продажа кондитерских товаров | 34 | |
| | 4. | Обслуживание покупателей, продажа вкусовых товаров | 36 | |
| | 5. | Обслуживание покупателей, продажа молочных товаров | 34 | |
| | 6. | Обслуживание покупателей, продажа мясных товаров | 36 | |
| | 7. | Обслуживание покупателей, продажа плодоовощных товаров | 36 | |
| | 8. | Обслуживание покупателей, продажа яичных товаров | 34 | |
| | 9. | Обслуживание покупателей, продажа рыбных товаров | 36 | |
| | 10. | Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине, оформление витрин, размещение товара и использованием основ дизайна и мечендайзинга. | 36 | |
| | 11. | Подготовка и эксплуатация современного торгово – технологического оборудования. | 36 | |
| | 12. | Приемка товаров и оформление сопроводительных документов | 36 | |

## 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля будет осуществляться в учебном кабинете спецтехнологий по профессии «Продавец, контролер-кассир», в лабораториях продовольственных и непродовольственных товаров, в кабинете информатики, в учебном магазине.
Оборудование учебного кабинета организации и технологии розничной торговли и рабочих мест кабинета:
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места для учащихся;
- наглядные пособия (альбомы и образцы товаров);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:
- микрокалькуляторы по количеству обучающихся;
- компьютер;
- ноутбук;
- мультимедийное оборудование;
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения.

Оборудование учебного магазина и рабочих мест учебного магазина:
- рабочие места для учащихся;
- весоизмерительное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- немеханическое оборудование и торговая мебель;
- наборы инструментов и торгового инвентаря;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект технологической документации;
- образцы товаров.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Москва 2009-466с.
2. Неверова А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Москва 2009-460с..

Дополнительные источники:

1. Барановкий В.А., Мельников И.В. О рганизация, оборудование и технология продажи товаров. Феникс; 2009-404с.
2. Горохова, С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: учебное пособие / С.С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Издательский центр Академия, 2008.- 64с.
3. Микицей М.В. Учет и отчетность в торговле: Учебное пособие. – Ростов н/Д: изд-во Феникс , 2008. – 320с.
4. Отскочная, З.В. Организация и технология торговли: учебное пособие/З.В. Отскочная. – М. Издательский центр Академия, 2010. – 192с.
5. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли. Москва 2009-181с.
6. Романова, Е.В. Правила торговли и защита прав продавца. – М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К$^0$, 2008.-352 с.
7. Ткачева, Г.В. Продавец, контролер-кассир: практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Г.В. Ткачева,
8. Юркевич Г.М., Гурбо Н.М., Бодрикова Г.П., Катунина М.Д., Раздымахо Л.Н.. –М.: Академкнига/ Учебник, 2007. – 144с.
9. Тюнюков Б.К. Электронная техника предприятий торговли: Учебное пособие/ Тюнюков Б.К.. – М.: КНОРУС, 2008. – 192с.
10. Улейский Н.Т. Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий: Учебник для учащихся профессиональных колледжей, лицеев. –Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 416с.

Интернет – ресурсы:

1. Новости и технологии торгового бизнеса. Форма доступа: свободная http:// www.torqus.com
2. Современная торговля. Форма доступа: свободная http:// www. sovtorq.panor.ru
3. Справочно-правовая система Гарант. Форма доступа: свободная http://www.garant.ru
4. Справочная система Консультант Плюс. Форма доступа: свободная http:// www. consultant.r

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

**Контроль и оценка** результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| ПК.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров. | - проверка качества органолептическим и измерительным способами;<br>- работа с нормативно-технической документацией;<br>- приемка товара по количеству, работа с товаросопроводительными документами;<br>- знание ассортимента и классификации различных групп товаров; | Текущий контроль в форме: защиты практических работ;<br>контрольных работ и тестов по темам МДК.<br>Итоговый контроль в форме экзамена. |
| ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. | - выкладка товара различными способами;<br>- выбор демонстрационного оборудования, торговой мебели;<br>- правила эксплуатации торгового инвентаря;<br>- основные операции по подготовке товара к продаже; | Выполнение работ по учебной практике по темам профессионального модуля. |
| ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. | - этапы процесса обслуживания покупателей;<br>- соблюдение профессиональной этики работников торговли;<br>- товароведная характеристика различных товарных групп;<br>- допустимые и недопустимые пороки/ дефекты различных групп товаров;<br>- ответственность продавца при продаже товара надлежащего и ненадлежащего качества; | Текущий контроль в форме: защиты практических работ, деловой игры. |
| ПК 1.4.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. | - ведение учета товарно-материальных ценностей;<br>- особенности хранения, размещения и продажи отдельных групп товаров;<br>- меры по предупреждению товарных потерь; | Выполнение работ по учебной практике. |

| | | |
|---|---|---|
| | - соблюдение правил по технике безопасности на рабочем месте. | |

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** |
|---|---|---|
| ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -демонстрация интереса к будущей профессии<br>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;<br>-наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | -обоснованность постановки цели и выбора применения методов и способов решения профессиональных задач; | Выполнение работ по учебной практике. |
| ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -адекватность анализа рабочей ситуации, контроля и оценки собственной деятельности; | Выполнение практических работ. |
| ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач; | Подготовка докладов и рефератов по темам профессионального модуля. |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; | Выполнение работ по учебной практике. |
| ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; | Выполнение учебных заданий в парах, группах. |
| ОК7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | - демонстрация готовности к работе производственного помещения<br>- проявление ответственности при поддержании санитарного состояния производственного помещения; | - демонстрация готовности к работе производственного помещения |
| ОК8.Использовать воинскую обязанность , в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | -демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. | Отзывы об участии в коллективных мероприятиях, акциях, проектах. |