

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров
Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2020г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров разработана на основе ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. №723.

Разработчики:

Семина Елена Александровна, преподаватель ГАПОУ Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум».

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 1 от «28» 08 2020г.
Председатель ЦК Н.А. Каликина

Утверждаю:
Зам.директора по УПР
ГАПОУ ТО
«Ишимский многопрофильный
техникум»
Н.В. Осипенко
«29» 08 2020г.



Согласовано:
Викуловское РайПО
Е.С. Прудников
«29» 08 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров и расчет с покупателями – является частью образовательной программы в части освоения основных видов профессиональной деятельности: розничная торговля непродовольственными товарами и соответствующих профессиональных и общих 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).

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

Цель и задачи профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров – требования к результатам освоения.

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

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, 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 освоении программы профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров:

Всего –604 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 538 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –142 часа;
 учебной и производственной практики – 396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

Работа на контрольно-кассовой технике и расчет с покупателями, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование
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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

3.1. Структура профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров.

Коды Профессион альных комп етенций	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		Учебная, часов	Производствен ная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторн ые работы и практическ ие занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7.	Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами	208	142	84	-	66	-		
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	252							252
	Всего:	604	142	84	-	66	-	144	252

3.2. Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами				
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		142		
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров.				
Тема 1.1 Товароведение Продовольственных товаров	Содержание материала:	8		
	Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	Общая часть товароведения.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	Зерномучные товары: классификация, ассортимент, упаковка.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3. ПК 2.1
	Плодоовощные товары: классификация, питательная ценность, ассортимент, упаковке, маркировке, хранению.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3. ПК 2.1
	Практические занятия	10		
	Практическое занятие 1. Изучить ассортимент зерномучных товаров.	2	3	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	Практическое занятие 2. Изучить показатели качества зерномучных товаров.	2	3	ОК 1.,ОК 2., ОК 3. ПК 2.4
	Практическое занятие 3. Изучить ассортимент плодоовощных товаров.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4, ПК 2.2
	Практическое занятие 4. Изучить показатели качества плодоовощных товаров.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Практическое занятие 5. Изучить ассортимент кондитерских	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
Тема 1.2. «Оборудование торговых предприятий»	Содержание материала:	6		
	Весоизмерительное оборудование: назначение, классификация, устройство, подготовка к работе, порядок работы, техника безопасности при эксплуатации.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	Холодильное оборудование: назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при эксплуатации.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	Торговые автоматы: назначение, классификация, устройство, подготовка к работе, порядок работы, техника безопасности при эксплуатации.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	Практические занятия	12		
	Практическое занятие 6. Овладение навыками взвешивания на весах разных типов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4.
	Практическое занятие 7. Изучить технические характеристики для не механического оборудования.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.1.
	Практическое занятие 8. Изучить технические характеристики для механического и теплового оборудования.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.1.
	Практическое занятие 9. Изучить технические характеристики для холодильного оборудования.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.1.

	Практическое занятие 10. Изучить технические характеристики для подъемно-транспортного оборудования.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.1.
	Практическое занятие 11. Изучить технические характеристики для торговых аппаратов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.1.
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 1. Подготовить сообщения по ассортименту групп, подгрупп продовольственных товаров. 2. Составить таблицы по темам: - классификация групп продовольственных товаров; - дефекты продовольственных товаров.	6	3	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
Тема 1.3. Вкусовые товары	Содержание материала:	4		
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика чая и кофе, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3.
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика алкогольных напитков, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3.
	Практические занятия:	8		
	Практическое занятие 12. 1. Идентификация ассортимента чая, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. 2. Характеристика ассортимента чая, кофе их напитков, цикория, пряностей и приправ.	2 2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 3.2.
	Практическое занятие 13. 1. Идентификация ассортимента кофе, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. 2. Особенности пищевой ценности кофе их напитков, цикория, пряностей и приправ.	2 2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 3.2
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. История возникновения и развития алкогольной промышленности.	10	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4.
	Содержание материала:	4		
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика шоколада, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 2.2.
Тема 1.4. Кондитерские товары	<i>Ассортимент и товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3. ПК 2.2.
	Практические занятия	8		
	Практическое занятие 14. Идентификация ассортимента шоколада, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.2.
	Практическое занятие 15. Идентификация ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.2.

	дефектов.			
	Практическое занятие 16. Идентификация ассортимента сахаристых кондитерских изделий, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.2.
	Практическое занятие 17. Идентификация ассортимента мучных кондитерских изделий, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.2.
Тема 1.5. Пищевые жиры	Содержание материала:	4		
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика коровьего масла, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3.
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика растительного масла, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3.
	Практические занятия	4		
	Практическое занятие 18. Идентификация ассортимента коровьего масла, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.1, ПК 2.5.
	Практическое занятие 19. Идентификация ассортимента растительного масла, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.1, ПК 2.5.
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. Изучение Маргарин.	10	3	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
Тема 1.6. Молочные товары.	Содержание материала:	8		
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика коровьего молока и сливок, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3.
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика диетических кисломолочных продуктов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3.
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика молочных консервов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 3.
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика сыров, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2		ОК 1., ОК 2., ОК 3.
	Практические занятия:	8		
	Практическое занятие 20. Идентификация ассортимента коровьего молока, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.1.
	Практическое занятие 21. Идентификация ассортимента кефира и сметаны, установление градаций качества,	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4.

	оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.			
	Практическое занятие 22. Идентификация ассортимента молочных консервов, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 3.3.
	Практическое занятие 23. Идентификация ассортимента твердых сычужных сыров, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4.
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. -Мороженое. - Национальные кисломолочные напитки.	10	3	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
Тема 1.7. Яйцо и продукты его переработки.	Содержание материала:	2		
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика куриных яиц, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3. ПК 2.4
	Практические занятия	2		
	Практическое занятие 24. Идентификация ассортимента куриных яиц, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. Перепелиные яйца.	10	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4.
Тема 1.8. Мясные товары.	Содержание материала:	6		
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика мяса, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика вареной и копченой колбасы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	<i>Ассортимент и товароведная характеристика мясных консервов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	Практические занятия:	10		
	Практическое занятие 25. Идентификация ассортимента мяса, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Практическое занятие 26. Идентификация ассортимента мяса домашней птицы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Практическое занятие 27. Идентификация ассортимента вареной колбасы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Практическое занятие 28. Идентификация ассортимента копченой колбасы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям,	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4

	распознавание дефектов.			
	Практическое занятие 29. Идентификация ассортимента мясных консервов, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. Сортовые разruby мяса говядины, свинины и баранины.	10	3	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
Тема 1.9. Рыбные товары.	Содержание материала:	6		
	Ассортимент и товароведная характеристика мороженой, охлажденной и живой рыбы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	Ассортимент и товароведная характеристика соленой, вяленой и копченой рыбы, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	Ассортимент и товароведная характеристика рыбных консервов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3.
	Практические занятия:	8		
	Практическое занятие 30. Идентификация ассортимента мороженой, охлажденной и живой рыбы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Практическое занятие 31. Идентификация ассортимента соленой рыбы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Практическое занятие 32. Идентификация ассортимента копченой рыбы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Практическое занятие 33. Идентификация ассортимента сушеной и вяленой рыбы, установление градаций качества, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. Рыбная икра и рыбные пресервы. Нерыбное водное сырье.	10	3	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
Тема 1.10. Зерновые культуры.	Содержание материала:	6		
	Основные зерновые культуры.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3. ПК 2.2.
	Классификация муки, макаронных изделий, крупы, хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий, сухарей, пищевых концентратов.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3. ПК 2.2.
	Особенности пищевой ценности муки, макаронных изделий, крупы, хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий, сухарей, пищевых концентратов.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3. ПК 2.2.
	Практические занятия:	4		
	Практическое занятие 34. Распознавание отдельных видов зерномучных товаров.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК 2.4
	Практическое занятие 35. Определение качества органолептическим методом отдельных видов зерномучных товаров.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК2.4

Тема 1.11. Плодоовощные товары.	Содержание материала:	4		
	<i>Классификация клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, пряных, десертных, тыквенных, томатных, бобовых, зерновых овощей, консультирование покупателей.</i>	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3. ПК 2.2.
	Классификация семечковых, косточковых, тропических и субтропических плодов, ягод и орехоплодных.	2	2	ОК 1.,ОК 2., ОК 3. ПК 2.2.
	Практические занятия:	10		
	Практическое занятие 36. Особенности пищевой ценности продуктов переработки плодов овощей, грибов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК2.5., ПК 2.6.
	Практическое занятие 37. Особенности пищевой ценности чая, кофе их напитков, цикория, пряностей и приправ.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК2.5., ПК 2.6.
	Практическое занятие 38. Особенности пищевой ценности алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК2.5., ПК 2.6.
	Практическое занятие 39. Характеристика основных помологических сортов семечковых, косточковых, тропических и субтропических плодов, ягод и орехоплодных.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК2.5., ПК 2.6.
	Практическое занятие 40. Ассортимент продуктов переработки плодов, овощей, грибов.	2	3	ОК 2., ОК 3., ОК 4. ПК2.5., ПК 2.6.
Учебная практика Виды работ -Инструктаж по правилам безопасности. -Обслуживание покупателей и продажа крупяных товаров -Обслуживание покупателей и продажа муки -Обслуживание покупателей и продажа макаронных изделий -Обслуживание покупателей и продажа хлеба и хлебобулочных изделий -Обслуживание покупателей и продажа свежих плодов и овощей -Обслуживание покупателей и продажа мучных кондитерских изделий -Обслуживание покупателей и продажа какао- порошка и шоколада -Обслуживание покупателей и продажа кондитерских изделий -Обслуживание покупателей и продажа халвы и восточных сладостей -Обслуживание покупателей и продажа чая, кофе, чайных и кофейных напитков. -Обслуживание покупателей и продажа поваренной соли, пряностей, приправ, соусов -Обслуживание покупателей и продажа слабоалкогольных напитков -Обслуживание покупателей и продажа молока, сливок, кисломолочных продуктов -Обслуживание покупателей и продажа молочных консервов -Обслуживание покупателей и продажа сыров -Обслуживание покупателей и продажа яичных товаров -Обслуживание покупателей и продажа масла коровьего и маргарина -Обслуживание покупателей и продажа растительных масел и кулинарных жиров -Обслуживание покупателей и продажа мяса и субпродуктов -Обслуживание покупателей и продажа мясных полуфабрикатов -Обслуживание покупателей и продажа мясных копчёностей -Обслуживание покупателей и продажа мясных консервов		144		ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7.

<ul style="list-style-type: none"> -Обслуживание покупателей и продажа колбасных изделий -Обслуживание покупателей и продажа полукопченых и копчёных колбас -Обслуживание покупателей и продаж живой и охлаждённой рыбы -Обслуживание покупателей и продажа солёной, вяленой, и копчёной рыбы -Обслуживание покупателей и продажа рыбных полуфабрикатов и нерыбного водного сырья -Обслуживание покупателей и продажа рыбных консервов и пресервов 			
Производственная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с предприятием, внутренним распорядком. -Инструктаж по охране труда -Обслуживание покупателей, продажа зерномучных товаров -Обслуживание покупателей, продажа кондитерских товаров -Обслуживание покупателей, продажа вкусовых товаров -Обслуживание покупателей, продажа молочных товаров -Обслуживание покупателей, продажа мясных товаров -Обслуживание покупателей, продажа плодоовощных товаров -Обслуживание покупателей, продажа яичных товаров -Обслуживание покупателей, продажа рыбных товаров 	252		ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7.
Всего	604		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению реализации профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков документов учета кассовых операций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. «Учебный магазин»

посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия;
- весы и весоизмерительное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- торговый инвентарь;
- торговая мебель: стеллажи, витрины, пристенная горка;
- счетный инвентарь: счета конторские, микрокалькуляторы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, в конце изучения профессионального модуля.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

Законодательные акты и нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Закон Российской Федерации № 2300-1 о защите прав потребителей;
3. Кодекс Российской Федерации «Об административных правонарушениях» от 12.2001 N 195-ФЗ (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (ст. 14.5 КоАП РФ);
4. Правила продажи отдельных видов товаров

Учебники:

1. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. - 2-е изд., стер. - М.: ПофОбрИздат, 2002. – 480 с.
2. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир: Учебник. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 428 с.
3. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров. /Учебник для учащихся колледжей, лицеев, училищ М. - 2009 год. - 398 с.
4. Оборудование торговых предприятий: Учебник для нач. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2010 – 208 с.
5. Улейский Н.Т., Улейская Р.И., Оборудование торговых предприятий/ Учебник для учащихся профессиональных колледжей, лицеев. Рн/Д: Феникс, 2010 – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для студентов среднего профессионального образования. М.: 2001 год. – 290 с.
2. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебник для студентов среднего профессионального образования М.: 2009. год – 415 с.
3. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Учебник для студентов среднего профессионального образования Рн/Д.: Феникс, 2003 год – 285 с.
4. Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение торговых предприятий: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – М.: Деловая литература. – 2005. 336 с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров./Учебник для студентов среднего профессионального образования. Рн/Д.: Феникс 2004 год. – 470 с.

Журналы: Российская торговля, Современная торговля и др.

Интернет ресурс: <http://www.znaytovar.ru>

<http://www.commodity.Ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике по профессии в рамках профессионального модуля **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров** и профессии «Продавец, контролер-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы деловой культуры»; «Основы бухгалтерского учета»; «Организация и технология розничной торговли»; «Санитария и гигиена»; «Торговые вычисления»; «Творчество в профессии».

Мастера: наличие 3-4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	осуществляет приемку продовольственных товаров по количеству в соответствии с сопроводительными товарно-транспортными документами (проверяет реквизиты сопроводительных документов, подсчитывает количество товара или взвешивает его, проводит внешний осмотр транспортной и потребительской тары и упаковки, читает реквизиты маркировки, определяет градации качества и дефекты тары и упаковки).	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий. Экзамен по МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами» Зачет по УП. 02
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Осуществляет подготовку, размещение и выкладку продовольственных товаров в соответствии с «Правилами продажи отдельных видов товаров», соблюдая правила охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности при размещении и выкладке товаров на основании Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли.	
ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Обслуживает покупателей в соответствии с элементами процесса продажи (встречает покупателя, выявляет спрос, предлагает товар, консультирует о его полезных свойствах, предлагает сопутствующие товары, проверяет качество, подсчитывает стоимость покупки, приглашает посетить магазин еще раз). Консультирует покупателей о пищевой ценности и вкусовых особенностях и свойствах заданных наименований продовольственных товаров, в соответствии с требованиями покупателя по предоставлению необходимой и достоверной информации, согласно ГОСТ Р 51305 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу.», соблюдает правила охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.	
ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	При приёмке товара по количеству и качеству, размещении, выкладке и продаже соблюдает условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продовольственных товаров (пищевых продуктов) соответствующей товарной группы.	
ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	При приёмке товара по количеству и качеству, размещении, выкладке и продаже продовольственных товаров осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования, в соответствии с группой товаров. Соблюдает правила охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности.	
ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	При приёмке товара по количеству и качеству, размещении, выкладке и продаже продовольственных товаров осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей (считает количество, проверяет вес, пломбы, ярлыки, цены), проверяет наличие акцизных и специальных марок, штриховых кодов и других средств торговой маркировки товаров; Принимает участие в инвентаризации по заданию председателя инвентаризационной комиссии.	
ПК 2.7 Изучать спрос покупателей	Использует различные методы по изучению спроса покупателей, по заданным группам товара и по заданным задачам руководителей: или работает с анкетами и опросными листами покупателей или определяет объем продаж в количественных показателях или участвует в промоуторских акциях или изучает пути движения покупательских потоков.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у

обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии – объяснение функции своей профессии – участие в профессионально-значимых событиях 	<p>Отчеты о выполнении самостоятельных работ в рамках профессиональной деятельности. Доклады, презентации, отчёты в электронном виде.</p>
ОК.02. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления деталей машин; – оценка эффективности и качества выполнения; 	
ОК.03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> – решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области эксплуатации ККТ – определение ситуации – выполнение объяснение последствий действий; 	
ОК.04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные; – выбор – структурирование – применение информации для решения профессиональных задач и личного 	
ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – владение ПК на уровне пользователя – применение ИКТ в профессиональной деятельности 	
ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения – результативное взаимодействие с членами коллектива – установление взаимоотношений в соответствии с профессиональной этикой – выполнение действий в соответствии с ролью в команде, группе для достижения результата 	
ОК.07. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы – правильная организация рабочего места – соблюдение требований ОТ и санитарно-гигиенических требований 	
ОК.08. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> – использование профессиональных знаний в ходе исполнения военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией 	