

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Родниковский политехнический колледж»

Принято на заседании методического

Согласовано

объединения профессионального цикла
протокол № 1 от 18.08.2014

Заместитель директора по УТР
М.В.В. - А.Н. Шанина

Председатель методической комиссии

«30» 08 20 14 г.

М.В. Волкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

МДК. 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

УП. 02 Учебная практика

ПП. 02 Производственная практика

для профессии среднего профессионального образования

по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС)
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир утвержденного Приказом Минобрнауки от 2 августа 2013 г. № 723 (в редакции Приказа Минобрнауки от 9 апреля 2015 г. № 389)

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»

Разработчик: Фролова М.В. мастер производственного обучения

Согласовано

Директор ООО «Нежность»

С.В. Надежин



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Родниковский политехнический колледж»

Принято на заседании методического
объединения профессионального цикла
протокол № 1 от 18.08.2019
Председатель методической комиссии
М.Б. Волкова

Согласовано
Заместитель директора по УТР
Щага - А.Н. Шанина
« 30 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

МДК. 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами
УП. 02 Учебная практика
ПП. 02 Производственная практика

для профессии среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ПКРС)
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир утвержденной Приказом Минобрнауки от 2 августа 2013 г. № 723 (в редакции Приказа Минобрнауки от 9 апреля 2015 г. № 389)

Организация-разработчик: ОГБПОУ «РПК»
Разработчик: Фролова М.В. мастер производственного обучения

Согласовано
Директор ООО «Нежность»
С.В. Надежин



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление в части освоения **вида деятельности (ВД): Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товаревднные 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-техническую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего 805 часов**

в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 273 часа;
- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 211 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 62 часа

МДК 02.01.

- Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 273 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 211 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 62 часа;

Учебная практика – 390 часов

Производственная практика – 204 часа.

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

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка, вкл. практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия)		Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная практика, сконцентрированная в конце 3 курса
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.	Раздел 1. Осуществление приемки товаров и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	66	10	-	2	24 (12 ч -2 курс и 12 ч -3 курс)	30
ПК 2.2.	Раздел 2 Осуществление подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки.	104	6	-	2	48 (24 ч -1 курс, 12 ч – 2 курс и 12 ч – 3 курс)	48
ПК 2.3.	Раздел 3 Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	331	91	7	24	144 (96 ч – 1 курс, 24 ч. – 2 курс и 24 ч. - 3 курс)	72
ПК 2.4.	Раздел 4 Соблюдение	180	38	4	10	96	36

	условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.					(48 ч. – 1 курс, 12 ч. – 2 курс и 36 ч. – 3 курс)	
ПК 2.5.	Раздел 5 Осуществление эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	93	23	2	10	54 (36 ч – 1 курс и 18 ч – 2 курс)	6
ПК 2.6.	Раздел 6 Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.	71	41	-	12	12 (6 ч - курс и 6 ч – 2 курс)	6
ПК 2.7.	Раздел 7 Изучение спроса покупателей.	22	2	-	2	12 (2 курс)	6
	Производственная практика, часов	204					204
	<i>Учебная практика</i>	390				390 (210 часов – 1 курс, 96 часов – 2 курс и 84 часа – 3 курс)	
	Всего	867	211	13	62	390	204

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	1 курс	97	
Раздел 2. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка		6	
МДК. 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами			
Тема 1. Подготовка основных групп продовольственных товаров к продаже, размещение и выкладка	Содержание учебного материала	6	
	1 Подготовка к продаже хлеба и хлебобулочных изделий, размещение и выкладка Подготовка к продаже бакалейных и кондитерских изделий, размещение и выкладка Подготовка к продаже молочных товаров, размещение и выкладка	2	2
	2 Подготовка к продаже мяса, мясных товаров, мясной гастрономии, размещение и выкладка Подготовка к продаже рыбы и рыбной гастрономии, размещение и выкладка	2	2
	3 Подготовка к продаже плодов и овощей, размещение и выкладка Подготовка к продаже алкогольных и безалкогольных напитков, размещение и выкладка. Контроль за сохранностью товаров при подготовке товаров к продаже, размещение и выкладка. Товарные потери. Порядок их списания.	2	2

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2:		2	
Подготовка сообщения на тему: «Подготовка товаров к продаже»		2	2
Раздел 3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		91	
МДК. 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			
Тема 1. Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2
	1	Предмет и задачи товароведения	2
	2	Классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификационные признаки.	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3:		2	
Составление таблицы «Классификация групп, подгрупп продовольственных товаров»		2	2
Тема 2. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов	Содержание учебного материала		6
	1	Характеристика и определение пищевой ценности продовольственных товаров.	2
	2	Энергетическая ценность. Биологическая ценность. Физиологическая ценность. Усвояемость. Доброкачественность. Безопасность.	2
	3	Химический состав продовольственных товаров.	2
	4	<i>Практическое занятие № 1: Расчет энергетической ценности продуктов</i>	3
	5	Усвояемость, доброкачественность и безопасность продовольственных	2

		товаров.		
Тема 3. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		83	
	1	Характеристика видов зерна. Крупа. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	1	2
	2	Мука. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	1	2
	3	Макаронные изделия. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
	4	Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
	5	Бараночные изделия. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Сухарные изделия. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
	6	<i>Практическое занятие № 2: Оценка качества по органолептическим показателям (зерновые товары)</i>	2	3
	7	Крахмал и крахмалопродукты. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	1	2
	8	Сахар. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	1	2
	9	Мед. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	1	2
	10	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
	11	Конфетные изделия (конфеты, ирис, драже, карамель). Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
	12	Мучные кондитерские изделия. Печенье. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Пряники. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Пирожные, торты. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Вафли, рулеты, кексы, ромовые баба. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
13	Халва и восточные сладости. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2	

14	<i>Практическое занятие № 3: Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров</i>	1	3
15	Чай и чайные напитки. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Кофе и кофейные напитки. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
16	Пряности. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Приправы. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
17	Безалкогольные напитки. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Слабоалкогольные напитки. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
18	Алкогольные напитки. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
19	<i>Практическое занятие № 4: Установка градаций качества пищевых продуктов (безалкогольные напитки)</i>	1	3
20	<i>Практическое занятие № 5: Установка градаций качества пищевых продуктов (пряностей и приправ)</i>	1	3
21	Молоко. Молочные консервы. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
22	Кисломолочные продукты: сметана, творог. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов Кисломолочные напитки. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
23	Сыры сычужные. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Сыры рассольные, кисломолочные, переработанные, рассольные. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
24	Масло коровье. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
25	Животные топленые жиры. Ассортимент и товароведные характеристики	2	2

		основных видов Маргарин. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов		
	26	Растительные масла. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
	27	Яйца и продукты их переработки. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
	28	Мясо убойных животных (свинина, говядина, баранина). Розничный разруб. Клеймение туш. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
	29	Мясо птицы. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
	30	Мясные полуфабрикаты. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов Мясные субпродукты. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
	31	Мясные копчености. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
	32	Колбасные изделия. Вареные колбасы. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
	33	Колбасные изделия. Полукопченые колбасы. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Копченые колбасы. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
	34	Мясные консервы. Ассортимент и товароведные характеристики основных видов	2	2
	36	Химический состав и пищевая ценность рыбы. Семейства рыбы: характеристика основных видов: осетровых, лососевых, тресковых, карповых, сельдевых, окуневых, камбаловых Рыба живая: особенности пищевой ценности. Виды. Рыба охлажденная. Способы разделки. Особенности пищевой ценности.	2	2
	37	Рыба мороженая: способы охлаждения и разделки. Ассортимент.	2	2
	38	Соленая рыба. Соленые сельди, мелкосельдевые, лососевые. Виды посола. Способы разделки.	1	2

39	Копченая рыба и балычные изделия. Способы копчения. . Особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведные характеристики основных видов.	2	2
40	Рыбные консервы и пресервы. Классификация групп, подгрупп.	2	2
41	Клубнеплоды: картофель, батат, топинамбур: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов. Корнеплоды (морковь, свекла, редис, репа, редька): классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов	2	2
42	Капустные овощи: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов Луковые овощи: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов.	2	2
43	Пряные и десертные овощи : классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов. Тыквенные овощи: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов.	2	2
44	Томатные овощи: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов.	1	2
45	Семечковые плоды (яблоки, груши, айва) : классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов. Косточковые плоды: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов.	2	2
46	Тропические плоды: виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов. Субтропические плоды: виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов.	2	2
47	Переработанные плоды и овощи: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов.	2	2

	Грибы: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов.		
48	Итоговая контрольная работа по программе 1 курса	1	3
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3:		22	
Выполнение творческой работы: «Изготовление натуральных планшетов с образцами зерновых продуктов»		2	3
Подготовка презентации на тему «Ассортимент зерновых товаров»		2	3
Выполнение презентации «Ассортимент кондитерских изделий».		2	3
Составление таблицы «Пищевая ценность кондитерских товаров»		2	3
Подготовка конспекта «Ассортимент новых видов вкусовых товаров»		2	3
Оформление реферата «Новые виды молочных продуктов»		2	3
Составление таблицы «Классификация растительных масел и их пищевая ценность»		2	3
Выполнение презентации на тему: «Ассортимент и товароведная характеристика мясных товаров»		2	3
Подготовка конспекта по теме: «Ассортимент мясных товаров их пищевая ценность»		2	3
Подготовка сообщения на тему: «Ассортимент и пищевая ценность рыбных товаров».		2	3
Подготовка презентации: «Ассортимент плодоовощных товаров»		2	3
2 курс		71	
Раздел 1. Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары		10	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			
Тема 1. Особенности приемки основных групп товаров	Содержание учебного материала	10	
1	Приемка по количеству и качеству хлебобулочных товаров Приемка по количеству и качеству бакалейных и кондитерских товаров	2	1

	2	Приемка по количеству и качеству молочных, яичных товаров и пищевых жиров	2	1
	3	Приемка по количеству и качеству мяса убойных животных и домашней птицы	2	1
	4	Приемка по количеству и качеству рыбных товаров Приемка по количеству и качеству плодоовощных товаров	2	1
	5	Контроль за наличием необходимых сопроводительных документов	2	1
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:			2	
Подготовка конспекта по теме: «Приемка товаров и работа с сопроводительными документами»			2	2
Раздел 4. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.			38	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами				
Тема 1. Показатели качества различных групп продовольственных товаров. Дефекты продуктов.	Содержание учебного материала		30	
	1	Качество продовольственных товаров. Методы определения качества при приемке товара и подготовки к продаже. Дефекты продуктов. Дефекты продовольственных товаров. Их классификация. Методы определения качества зерновых культур. Показатели качества муки. Показатели качества макаронных изделий. Показатели качества крупы. Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты хлебобулочных изделий: внешнего вида, мякиша, вкуса, запаха. Болезни хлеба.	1	2
	2	<i>Практическое занятие № 6: Распознавание дефектов пищевых продуктов (хлебобулочных изделий)</i>	1	3

3	Показатели качества пищевых концентратов. Показатели качества крахмала и крахмалопродуктов. Показатели качества сахара-песка и сахара-рафинада.	2	2
4	Показатели качества конфетных изделий. Показатели качества меда. Дефекты меда.	1	2
5	<i>Практическое занятие № 7: Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых)</i>	1	3
6	Показатели качества восточных сладостей, витаминизированных, лечебных, диетических изделий и изделий для детей. Показатели качества мучных кондитерских изделий.	2	2
7	Показатели качества чая, чайных напитков. Показатели качества кофе, кофейных напитков. Фальсификация чая и кофе.	2	2
8	Показатели качества алкогольных и слабоалкогольных напитков.	1	2
9	<i>Практическое занятие № 8: Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (молочных, яичных, пищевых жиров)</i>	1	3
10	Показатели качества молока и сливок. Показатели качества диетических и кисломолочных продуктов. Показатели качества молочных консервов, сухих молочных продуктов. Дефекты молока и сливок. Дефекты молочных консервов. Показатели качества мороженого	2	2
11	Показатели качества сыров. Их классификация и характеристика.	1	2
12	Пороки сыров.	1	2
13	Показатели качества растительных масел. Показатели качества животных жиров.	2	2
14	Показатели качества яиц и продуктов их переработки.	1	2
15	Понятие технический брак	1	2
16	Показатели качества мяса убойных животных. Показатели качества мясных субпродуктов. Показатели качества мяса домашней птицы.	1	2
17	Дефекты мяса. Дефекты птицы.	1	2
18	Показатели качества мясных копченостей. Показатели качества колбасных изделий.	1	2

	19	Дефекты колбасных изделий и мясных консервов.	1	2
	20	Показатели качества рыбы живой, охлажденной, мороженой, соленых гастрономических товаров, копченой рыбы и балычных изделий, рыбных консервов и пресервов.	1	2
	21	<i>Практическое занятие № 9: Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (мясных и рыбных)</i>	1	3
	22	Дефекты, соленых гастрономических товаров, рыбных консервов и пресервов.	1	2
	23	Показатели качества клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, десертных, пряных овощей.	2	2
	24	Показатели качества свежих плодов, ягод, орехоплодных, грибов.	1	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4:			6	
Составление таблицы: «Показатели качества ассортиментных групп».			2	2
Составление конспекта по теме: «Дефекты продовольственных товаров, причины возникновения дефектов».			2	2
Подготовка презентации на тему: «Болезни овощей, причины их возникновения»			2	2
Тема 2. Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров		Содержание учебного материала	8	
	1	Особенности маркировки, упаковки и хранения зерномучных товаров.	1	2
	2	Особенности маркировки, упаковки и хранения кондитерских товаров	1	2
	3	Особенности маркировки, упаковки и хранения вкусовых товаров	1	2
	4	Особенности маркировки, упаковки и хранения молочных товаров Особенности маркировки, упаковки и хранения пищевых жиров	1	2
	5	Особенности маркировки, упаковки и хранения мясных товаров	1	2
	6	Особенности маркировки, упаковки и хранения яичных товаров	1	2
	7	Особенности маркировки, упаковки и хранения рыбных товаров	1	2
	8	Особенности маркировки, упаковки и хранения плодовых и овощных товаров	1	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4:			4	
Составление таблицы: «Сроки хранения различных групп продовольственных товаров».			2	3
Подготовка презентации: «Упаковка, маркировка продовольственных товаров»			2	3
Раздел 5.			23	

Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования.				
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.				
Тема 1. Немеханическое оборудование		Содержание учебного материала	4	
	1	<i>Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования.</i>	1	2
	2	<i>Устройство и принципы работы торгового оборудования.</i>	1	2
	3	<i>Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию.</i>	1	2
	4	<i>Типовые правила эксплуатации оборудования</i>	1	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5:			2	
Подготовка презентации «Новые виды оборудования, применяемого на предприятии торговли»			2	3
Тема 2. Весоизмерительное оборудование		Содержание учебного материала	6	
	1	Классификация, устройство и принципы работы весоизмерительного оборудования	1	2
	2	<i>Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию.</i>	1	2
	3	<i>Практическое занятие № 10: Подготовка к работе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования</i>	1	3
	4	Весы электронные торговые ВР1038 . Технические требования, устройство и принципы работы, типовые правила эксплуатации.	1	2
	5	Весы электронные торговые ВЭ-15Т. Технические требования, устройство и принципы работы, типовые правила эксплуатации.	1	2
	6	Товарные гирно-шкальные весы РП 500 Г 13. Технические требования, устройство и принципы работы, типовые правила эксплуатации	1	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5:			2	
Оформление реферата: «Виды весоизмерительного оборудования».			2	3
Тема 3. Механическое		Содержание учебного материала	4	

<i>и тепловое оборудование</i>	1	Значение теплового оборудования для торговли. Классификация теплового оборудования. Технические требования, устройство и принципы работы, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию.	2	2
	2	Измельчительно-режущее оборудование. Технические требования, устройство и принципы работы, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию.	1	2
		<i>Практическое занятие № 11: Использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования</i>	1	3
Тема 4. Холодильное оборудование.		Содержание учебного материала	4	
	1	Холодильные прилавки, витрины. Технические требования, устройство и принципы работы, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию.	1	2
	2	Сборные холодильные камеры. Технические требования, устройство и принципы работы, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию.	1	2
	3	Торговое холодильное оборудование, его классификация и назначение.	1	2
	4	Шкафы торговые холодильные. Технические требования, устройство и принципы работы, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию.	1	2
Тема 5. Подъемно-транспортное оборудование		Содержание учебного материала	2	
	1	Значение подъемно-транспортного оборудования в торговле, его классификация.	1	2
	2	Средства малой механизации. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины. Технические требования, устройство и принципы работы, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию.	1	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5:			2	
Оформление сообщения «Подъемно- транспортное оборудование»			2	
Тема 6. Торговые		Содержание учебного материала	3	

<i>автоматы и другое торговое оборудование</i>	1	<i>Классификация и назначение отдельных видов торгового оборудования (торговые автоматы).</i>	1	2
	2	<i>Классификация и назначение отдельных видов торгового оборудования (сканеры и охранное оборудование).</i>	1	2
	3	<i>Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию, устройство и принципы работы, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию</i>	1	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5:			4	
Составление таблицы «Технические требования к оборудованию»			2	
Подготовка таблицы «Виды технического обслуживания, техническая характеристика»			2	
3 курс			43	
Раздел 6. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей.			41	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами				
Тема 1. Сохранность товарно-материальных ценностей		Содержание учебного материала	4	
	1	Инвентаризация продовольственных товаров.	2	2
	2	Порядок проведения инвентаризации.	2	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 6:			4	
Подготовка конспекта по теме: «Правила проведения инвентаризации».			2	2
Оформление инвентаризационной описи.			2	3
Тема 2. Закон о защите прав потребителей		Содержание учебного материала	16	
	1	Федеральный Закон «О защите прав потребителей». Общие Положения. Основные понятия, применяемые в Законе: потребитель, исполнитель, изготовитель, продавец Основные понятия, применяемые в Законе: товар, качество, недостаток, стандарт	1	2

	2	Права потребителя на надлежащее качество товара (работы, услуги)	1	2
	3	Безопасность товара (услуги), информация об изготовителях, исполнителях, товаре.	1	2
	4	Право потребителя на надлежащую информацию об изготовителях, исполнителях, товаре, услуге.	1	2
	5	Понятие материальной ответственности	1	2
	6	Контрольная работа «Общие Положения Федерального Закона «О защите прав потребителей»	1	
	7	Защита прав потребителей. Права потребителя в случае приобретения товара ненадлежащего качества. Обмен товаров. Товароведная экспертиза.	1	2
	8	Ответственность продавца за нарушение прав потребителей	1	2
	9	Замена товаров надлежащего качества. Право потребителя на обмен товара надлежащего качества на аналогичный товар. Сроки удовлетворения требований потребителя.	1	2
	10	Расчеты с потребителем в случае приобретения им товара ненадлежащего качества.	1	2
	11	Судебная защита прав потребителей. Компенсация морального вреда.	2	2
	12	Защита прав потребителей при оказании услуг. Сроки выполнения услуги. Последствия нарушения исполнителем сроков оказания услуги. Права потребителя при обнаружении недостатков при оказании услуг. Сроки устранения недостатков оказанной услуги.	1	2
	13	Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя.	1	2
	14	Правовые последствия в случае ненадлежащего качества оказанной услуги.	2	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 6:			3	
Подготовить отчет по теме «Защита прав потребителей»			3	
Тема 3. Правила охраны труда	Содержание учебного материала		21	
	1	Основные Положения Законодательной базы по охране труда.	2	2
	2	Организация охраны труда на предприятии торговли.	1	2
	3	Условия труда. Мероприятия по улучшению условий по охране труда.	1	2
	4	Виды производственного травматизма и его причины.	1	2
	5	Несчастный случай на производстве. Расследование и учет несчастных случаев. Профессиональные заболевания	1	2

	6	Технические критерии оценки условий труда.	1	2
	7	Шум и вибрация. ЭМИ.	1	2
	8	Санитарно-технические условия и физиологические особенности труда.	2	2
	9	Требования безопасности на рабочем месте.	1	2
	10	Правила безопасности при работе с режущим и подъемно-транспортным оборудованием.	1	2
	11	Электробезопасность. Причины электротравм.	1	2
	12	Меры и средства защиты от поражения электрическим током.	1	2
	13	Нормы и правила электробезопасности при эксплуатации машин с электроприводом. Заземление оборудования.	1	2
	14	Электрозащитные средства и правила пользования.	1	2
	15	Пожарная безопасность. Меры профилактики возникновения пожара. Правила поведения при пожаре. Обеспечение пожарной безопасности при выполнении работ. Средства тушения пожара и правила пользования ими.	1	2
	16	Первая помощь пострадавшему при пожаре. Система пожарной сигнализации	1	2
	17	Требования безопасности труда на территории предприятия.	1	2
	18	Технические критерии оценки условий труда.	1	2
	19	Санитарно-технические условия и физиологические особенности труда. Отопление, вентиляция, кондиционирование.	1	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 6:			5	
Подготовка конспекта: «Техника безопасности при погрузо-разгрузочных работах»			2	
Подготовка презентации на тему «Организация работы продавца, складских помещений, работы на оборудовании»			3	
Раздел 7. Изучение спроса покупателей			2	
Тема 1. Изучение спроса покупателей	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятие покупательского спроса. Его виды. Изучение спроса покупателей различными методами: метод баланса, прямого наблюдения, дегустации, конференции	1	2
	2	Изучение спроса покупателей различными методами: выставки,	1	2

	презентации. Определение потребности покупателей в товарах.		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося:		2	
Подготовка анкеты изучения спроса покупателей		2	3

Учебная практика (виды работ):			
ПМ.02. Продажа продовольственных товаров	1 курс	210	3
Тема № 1. Подготовка основных групп товаров к продаже, размещение и выкладка	Содержание	24	3
	1 Подготовка зерновых, кондитерских и вкусовых товаров к продаже, размещение и выкладка	6	3
	2 Подготовка молочных товаров, яичных, пищевых жиров к продаже, размещение и выкладка	6	3
	3 Подготовка плодоовощных товаров к продаже, размещение и выкладка	6	3
	4 Подготовка мясных и рыбных товаров к продаже, размещение и выкладка	6	3
	Виды работ: 1. Подготовка товаров к продаже с соблюдением безопасных приемов труда и правил санитарии 2. Подготовка рабочего места 3 Проверка наименования, количества, сортности 4 Расшифровка маркировки 5 Упаковка товаров 6 Размещение и выкладка в торговом зале, оформление ценника 7 Консультация и обслуживание покупателей		3
	Зачет по теме № 1 Подготовка основных групп товаров к продаже, размещение и выкладка		
Тема № 2. Обслуживание покупателей, консультирование о	Содержание	96	
	1 Идентификация бакалейных товаров (круп, муки, макаронных изделий)	6	3
	2 Идентификация зерновых товаров (хлебобулочных изделий) и вкусовых	6	3

пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		товаров (чая и кофе).		
	3	Идентификация кондитерских товаров (конфетных изделий, карамели, фруктово-ягодных изделий) и мучных кондитерских изделий	6	3
	4	Идентификация молока, сливок и кисломолочных продуктов.	6	3
	5	Идентификация сыров и молочных консервов.	6	3
	6	Идентификация свежих плодовоовощных товаров и переработанных плодовоовощных товаров.	6	3
	7	Идентификация вкусовых товаров (пряностей и приправ).	6	3
	8	Идентификация вкусовых товаров (напитков безалкогольных и слабоалкогольных)	6	3
	9	Идентификация пищевых жиров (растительных масел, кулинарных и животных жиров)	6	3
	10	Идентификация пищевых жиров (масла коровьего, маргарина)	6	3
	11	Идентификация яичных товаров	6	3
	12	Идентификация мясных товаров (мяса убойных животных, мяса птицы, субпродуктов)	6	3
	13	Идентификация мясных товаров (колбас, мясо копченостей) и мясных консервов	6	3
	14	Идентификация рыбных товаров (рыбы охлажденной, мороженой).	6	3
	15	Идентификация рыбных товаров (рыбы соленой и рыбы копченой).	6	3
	16	Идентификация и рыбных консервов и пресервов	6	3
		Виды работ: 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Идентификация товаров по типам, видам, товароведным особенностям, качественным характеристикам 6. Обслуживание покупателей: встреча покупателя, выявление спроса, консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров, отбор товара, взвешивание, упаковка,		

	подсчет стоимости покупки.			
	Зачет по теме № 2 Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров			
Тема № 3. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки реализации продовольственных товаров	Содержание		48	
	1	Изучение реквизитов маркировки, соблюдение и создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров	6	3
	2	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности зерновых и кондитерских товаров.	6	3
	3	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности вкусовых товаров.	6	3
	4	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности молочных товаров.	6	3
	5	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности пищевых жиров и яичных товаров.	6	3
	6	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности мясных товаров.	6	3
	7	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности плодоовощных товаров.	6	3
	8	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности рыбных товаров.	6	3
	Виды работ: 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Чтение маркировки на упаковке продовольственных товаров 6. Соблюдение и создание оптимальных условий хранения			

	продовольственных товаров			
	Зачет по теме № 3 Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки реализации продовольственных товаров			
Тема № 4. Эксплуатация торгово-технологического оборудования	Содержание		36	
	1	Мебель торговых предприятий. Назначение, виды, требования, предъявляемые к ней	6	3
	2	Торговый инвентарь. Назначение, виды, требования, предъявляемые к нему	6	3
	3	Весомизмерительное оборудование. Назначение, виды, требования, предъявляемые к нему.	6	3
	4	Измельчительно-режущее, упаковочное и тепловое оборудование. Назначение, виды, требования, предъявляемые к ним.	6	3
	5	Холодильное оборудование. Назначение, виды, требования, предъявляемые к нему	6	3
	6	Подъемно-транспортное оборудование. Назначение, виды, требования, предъявляемые к нему	6	3
	Виды работ: 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Подготовка оборудования к работе 6. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования с соблюдением норм и требований безопасности			3
	Зачет по теме № 4 Эксплуатация торгово-технологического оборудования			
Тема № 5. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей	Содержание		6	
	1	Система защиты товаров от краж в магазинах продовольственной	6	3

		торговли: - многоразовые защитные сейферы и жесткие датчики для дорогих товаров; видеонаблюдение; обзорные зеркала, видеоконтроль системы защиты кассовых операций, системы контроля и управления доступом, звуковое оповещение, системы охранной и пожарной сигнализации.		
		Виды работ: 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Видеоконтроль системы защиты кассовых операций 6. Звуковое оповещение, системы охранной и пожарной сигнализации		
Тема № 6. Изучение спроса покупателей		Содержание	12	
	1	Задачи и методы изучения спроса населения на розничных предприятиях торговли.	6	3
	2	Традиционные методы сбора информации о спросе. Выявление спроса покупателей	6	3
		Виды работ: 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Изучение покупательского спроса различными методами Определение потребности покупателей в товарах		
		Зачет по теме № 6 Изучение спроса покупателей		
2 курс				
Тема № 1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары		Содержание	12	3
	1	Приемка товаров по количеству и качеству	6	3
	2	Участие в получении товара от поставщиков	6	3
		Виды работ:		

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Приемка товара по количеству мест и единиц в каждом товарном месте путем взвешивания и пересчета 6. Приемка товара по качеству органолептическим методом 7. Участие в получении товара от поставщика 8. Уведомление администрации о поступлении недоброкачественных товаров, с истекшим сроком годности, в нарушенной таре, упаковке, о пересортице, о нарушении массы 		
	Зачет по теме № 1 Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары		
Тема № 2. Подготовка основных групп товаров к продаже. Размещение и выкладка	Содержание	12	
	1 Подготовка основных групп продовольственных товаров к продаже	6	3
	2 Оформление витрин, горок, холодильных шкафов. Размещение товара в магазине с учетом мерчандайзинга	6	3
	Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Подготовка основных групп продовольственных товаров к продаже 6. Проверка наименования, количества, состояния упаковки 7. Размещение товара 8. Выкладка товара с учетом требований мерчандайзинга и товарного соседства 		3
	Зачет по теме № 2 Подготовка основных групп товаров к продаже. Размещение и выкладка		

Тема № 3. Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Содержание		24	
	1	Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении зерномучных, вкусовых и кондитерских товаров	6	3
	2	Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении молочных товаров, пищевых жиров и мясных товаров	6	3
	3	Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении рыбных товаров	6	3
	4	Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении плодовоовощных товаров	6	3
	Виды работ: 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Обслуживание покупателей: встреча покупателей, выявление спроса, показ товаров, взвешивание, упаковка, подсчет стоимости, вручение покупки 6. Консультирование покупателей о пищевой ценности и кулинарном назначении товаров 7. Предложение новых и взаимозаменяемых товаров 8. Установление градации качества			
	Зачет по теме №3 Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров			
Тема № 4. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки реализации продовольственных товаров	Содержание		30	
	1	Маркировка зерновых товаров.	6	3
	2	Маркировка кондитерских и вкусовых товаров.	6	3
	3	Маркировка молочных, мясных товаров и пищевых жиров.	6	3
	4	Маркировка рыбных, плодовоовощных товаров	6	3
	5	Создание оптимальных условий хранения продаваемых товаров.	6	3
	Виды работ:			

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Определение по маркировке вида, состава продукта, веса, условий и сроков хранения 6. Создание и соблюдение оптимальных условий хранения продовольственных товаров 		
	Зачет по теме №4 Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки реализации продовольственных товаров		
Тема № 5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования	Содержание	18	
	1 Правила и порядок эксплуатации и безопасных условий труда при работе с инвентарем и с инструментами	6	3
	2 Правила взвешивания на весах. Программирование цен. Функции клавиш. Поверка весов	6	3
	3 Порядок эксплуатации измельчительно-режущего, упаковочного и теплового оборудования. Техника безопасности.	6	3
	Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Совершенствование безопасных приемов выполнения работ при эксплуатации инвентаря, оборудования 		
	Зачет по теме № 4 Эксплуатация торгово-технологического оборудования		
Тема № 6. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей	Содержание	6	
	1 Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Подготовка товаров к инвентаризации	6	
	Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 		

	3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Подготовка товаров к инвентаризации: группировка товаров на оборудовании в торговом зале, взвешивание, пересчет, оформление ярлыков, расценка		
	Зачет по теме № 5 Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей		
Тема № 7. Изучение спроса покупателей	Содержание	12	
	1 Определение факторов, влияющих на спрос.	6	3
	2 Методы изучения спроса на торговом предприятии: методы непосредственной регистрации продажи товаров, карточки учета неудовлетворенного спроса, контрольные листки; прием заказов от покупателей на товары достаточного ассортимента, временно отсутствующего в продаже; проведение дня учета неудовлетворенного спроса., балансый метод	6	3
	Виды работ: 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Составление анкет для опроса потребителей 6. Составление плана проведения покупательской конференции 7. Организация регистрации пр10одажи товаров 8. Мониторинг спроса на конкретную группу товаров		
	Зачет по теме № 6 Изучение спроса покупателей		
	3 курс		
Тема № 1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Содержание	12	
	1 Приемка товаров по количеству и качеству	6	3
	2 Получение товара от поставщика. Составление претензии поставщику.	6	3
	Виды работ:		

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Осмотр товара и тары 6. Пересчет товарных мест 7. Проверка массы нетто и пересчет количества единиц товара 8. Сравнение качества поступившего товара с документами о качестве, ТУ и РСТ 9. Уведомление администрации о поступлении товара, не соответствующего качества или количества, о пересортице 10. Проверка реквизитов ТГН и других сопроводительных документов 11. Составление претензии поставщику 									
	Зачет по теме № 1 Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары									
Тема № 2. Подготовка основных групп товаров к продаже. Размещение и выкладка	Содержание	12								
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Подготовка товаров к продаже. Общие и специальные операции</td> <td>6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Оформление выкладки товара в торговом зале и на рабочем месте продавца. Тематические витрины и особенности их оформления</td> <td>6</td> <td>3</td> </tr> </table>	1	Подготовка товаров к продаже. Общие и специальные операции	6		2	Оформление выкладки товара в торговом зале и на рабочем месте продавца. Тематические витрины и особенности их оформления	6	3	
1	Подготовка товаров к продаже. Общие и специальные операции	6								
2	Оформление выкладки товара в торговом зале и на рабочем месте продавца. Тематические витрины и особенности их оформления	6	3							
	Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Проверка наименования, сортности, фирменного логотипа, состояния упаковки 6. Выкладка товара с учетом направления покупательского потока 7. Создание композиции 									
	Зачет по теме № 2 Подготовка основных групп товаров к продаже. Размещение и выкладка									
Тема № 3. Обслуживание покупателей, консультирование о	Содержание	24								
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях,</td> <td>6</td> <td>3</td> </tr> </table>	1	Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях,	6	3					
1	Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях,	6	3							

пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		кулинарном назначении зерномучных товаров.		
	2	Обслуживание покупателей, консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении вкусовых и кондитерских товаров.	6	3
	3	Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении молочных товаров, пищевых жиров и мясных товаров.	6	3
	4	Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении рыбных и плодовоовощных товаров.	6	3
	Виды работ: 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены			
	Зачет по теме № 3 Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров			
Тема № 4. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки реализации продовольственных товаров			36	
	1	Обслуживание покупателей, консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении	6	3
	2	Маркировка зерновых, кондитерских, вкусовых товаров	6	3
	3	Маркировка молочных товаров	6	3
	4	Маркировка плодовоовощных товаров	6	3
	5	Маркировка рыбных товаров	6	3
	6	Маркировка мясных товаров	6	3
	Виды работ: 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены			

	5. Определение по маркировке вида, состава продукта, веса, условий и сроков хранения 6. Создание и соблюдение оптимальных условий хранения продовольственных товаров		
	Зачет по теме № 4 Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки реализации продовольственных товаров		
Всего		390	

Производственная практика (виды работ):				
ПМ.02. Продажа продовольственных товаров		204		
Тема 1. Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Содержание		30	
	1	Ознакомление с предприятием торговли: - тип торгового предприятия, санитарно-гигиенические требования, состав и взаимосвязь помещения магазина, планировка торгового зала, порядок формирования ассортимента.	6	3
	2	Осуществление закупки товара в магазин. Поставщики товаров.	6	3
	3	Приемка товаров по количеству. Выявление недостачи товара. Вызов представителя поставщика. Оформление акта о недостатке.	6	3
	4	Приемка товара по качеству. Выявление недоброкачественных товаров. Вызов представителя поставщика. Оформление акта о ненадлежащем качестве товара.	6	3
	5	Особенности приемки отдельных товарных групп продовольственных товаров. Оформление сопроводительных документов. Проверка выполнения условий Договоров поставки.	6	3

	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по Технике безопасности и противопожарным мероприятиям. 2. Организация рабочего места продавца и кассира. 3. Соблюдения правил санитарии и гигиены 4. Приемка товара по количеству мест и единиц в каждом товарном месте путем взвешивания и пересчета 5. Приемка товара по качеству органолептическим методом 6. Участие в получении товара от поставщика 7. Уведомление администрации о поступлении недоброкачественных товаров, с истекшим сроком годности, в нарушенной таре, упаковке, о пересортице, о нарушении массы 			
<p>Тема 2. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки</p>	<p>Содержание</p>	<p>48</p>		
	<p>1</p>	<p>Подготовка зерновых товаров к продаже, размещение и выкладка</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p>2</p>	<p>Подготовка кондитерских товаров к продаже, размещение и выкладка</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p>3</p>	<p>Подготовка вкусовых товаров к продаже, размещение и выкладка</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p>4</p>	<p>Подготовка молочных товаров к продаже, размещение и выкладка.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p>5</p>	<p>Подготовка яичных товаров к продаже, размещение и выкладка.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p>6</p>	<p>Подготовка плодоовощных товаров к продаже, размещение и выкладка</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p>7</p>	<p>Подготовка мясных товаров к продаже, размещение и выкладка</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p>8</p>	<p>Подготовка рыбных товаров к продаже, размещение и выкладка</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Организация рабочего места продавца 			

	<ul style="list-style-type: none"> 10. Соблюдение безопасности труда 11. Соблюдение противопожарной безопасности 12. Соблюдения правил санитарии и гигиены 13. Подготовка основных групп продовольственных товаров к продаже 14. Проверка наименования, количества, состояния упаковки 15. Размещение товара 16. Выкладка товара с учетом требований мерчандайзинга и товарного соседства 		
Тема 3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Содержание	72	
Тема 3.1 Обслуживание покупателей. Продажа зерномучных товаров.	Содержание	6	
	1 Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах круп, муки, дрожжей, хлеба и хлебобулочных изделий, сухарных и бараночных изделий, макаронных изделий и пищевых концентратов.	6	3
	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Продажа круп, муки, дрожжей, хлеба и хлебобулочных изделий, сухарных и бараночных изделий, макаронных изделий и пищевых концентратов 2. Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. 3. Подготовка товаров к продаже. 4. Оценка качества по органолептическим показателям. 5. Расшифровка маркировки. 		

	6.Упаковка товаров.			
Тема 3.2 Обслуживание покупателей. Продажа плодоовощных товаров.	Содержание		12	
	1	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, пряных, десертных, салатно-шпинатных, томатных, тыквенных овощей.	2	3
	2	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах свежих плодов (семечковых, косточковых, цитрусовых, тропических и субтропических), ягод, грибов и продуктов их переработки	2	3
	Виды работ: 1.Продажа свежих и переработанных плодов и овощей 2.Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. 3.Подготовка товаров к продаже, предварительная расфасовка 4.Оценка качества по органолептическим показателям. 5.Расшифровка маркировки. 6.Упаковка товаров. 8.Оформление ценника. 9. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. 10.Подсчёт стоимости покупки. 11.Выдача покупки			
Тема 3.3. Обслуживание покупателей. Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий и вкусовых товаров	Содержание		12	
	1	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий	6	3
	2	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах вкусовых товаров - чая, кофе, пряностей, приправ, соусов, алкогольных напитков,	6	3

	слабоалкогольных и безалкогольных напитков		
	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий. 2. Продажа пряностей, приправ, чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков, алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. 3. Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. 4. Подготовка товаров к продаже. 5. Оценка качества по органолептическим показателям. 6. Расшифровка маркировки. 7. Упаковка товаров. 8. Оформление ценника. 9. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. 10. Подсчёт стоимости покупки. 11. Выдача покупки 		
Тема 3.4. Обслуживание покупателей. Продажа молочных товаров.	Содержание	12	
	1 Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах молока, сливок, молочно-кислых напитков, творожных изделий	6	3
	2 Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах сыров, масла коровьего, молочных консервов, мороженого	6	3
	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Продажа молока, сливок, молочных консервов, кисломолочных продуктов, твердых сычужных, мягких, кисломолочных, рассольных сыров, переработанных сыров, мороженого. 2. Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. 3. Подготовка товаров к продаже. 		

	<p>4.Оценка качества по органолептическим показателям. 5.Расшифровка маркировки.</p> <p>6.Упаковка товаров.</p> <p>7.Оформление ценника.</p> <p>8.Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах.</p> <p>9.Подсчёт стоимости покупки.</p> <p>10.Выписка товарного чека.</p> <p>11.Выдача покупки</p>						
<p>Тема 3.5. Обслуживание покупателей. Продажа яиц и продуктов переработки яиц.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <table border="1" data-bbox="607 512 1834 644"> <tr> <td data-bbox="607 512 680 644">1</td> <td data-bbox="680 512 1834 644">Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яиц и продуктов их переработки</td> <td data-bbox="1834 512 1986 644">6</td> <td data-bbox="1986 512 2159 644">3</td> </tr> </table> <p>Виды работ:</p> <p>1.Продажа яиц и яичных продуктов.</p> <p>2.Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов.</p> <p>3.Подготовка товаров к продаже.</p> <p>3.Оценка качества по органолептическим показателям. 4.Расшифровка маркировки.</p> <p>5.Упаковка товаров.</p> <p>6.Оформление ценника.</p> <p>7.Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яиц и продуктов их переработки.</p> <p>8. Подсчёт стоимости покупки.</p> <p>9.Выписка товарного чека.</p> <p>10.Выдача покупки</p>	1	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яиц и продуктов их переработки	6	3		
1	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яиц и продуктов их переработки	6	3				
<p>Тема 3. 6. Обслуживание покупателей. Продажа пищевых жиров.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <table border="1" data-bbox="607 1323 1834 1410"> <tr> <td data-bbox="607 1323 680 1410">1</td> <td data-bbox="680 1323 1834 1410">Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах пищевых жиров</td> <td data-bbox="1834 1323 1986 1410">6</td> <td data-bbox="1986 1323 2159 1410">3</td> </tr> </table> <p>Виды работ:</p>	1	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах пищевых жиров	6	3		
1	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах пищевых жиров	6	3				

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Продажа пищевых жиров. 2. Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. 3. Подготовка товаров к продаже. 4. Оценка качества по органолептическим показателям. 5. Расшифровка маркировки. 6. Упаковка товаров. 7. Оформление ценника. 8. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. 9. Подсчёт стоимости покупки. 10. Выписка товарного чека. 11. Выдача покупки 																		
<p>Тема 3.7. Обслуживание покупателей. Продажа мяса и мясных продуктов.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Содержание</th> <th style="text-align: center;">12</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; width: 30px;">1</td> <td style="padding: 5px;">Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мяса убойных животных, мяса битой домашней птицы, кроликов, мясных полуфабрикатов и субпродуктов</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="padding: 5px;">Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах вареных, полукопченых и копченых колбас, мясных копченостей и мясных консервов.</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;"> Виды работ: 1. Продажа мяса убойных животных, мяса битой домашней птицы, кроликов, мясных полуфабрикатов и субпродуктов, вареных, полукопченых и копченых колбас, мясных копченостей и мясных консервов. 2. Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. 3. Подготовка товаров к продаже. 4. Оценка качества по органолептическим показателям. 5. Расшифровка </td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Содержание		12		1	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мяса убойных животных, мяса битой домашней птицы, кроликов, мясных полуфабрикатов и субпродуктов	6	3	2	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах вареных, полукопченых и копченых колбас, мясных копченостей и мясных консервов.	6	3	Виды работ: 1. Продажа мяса убойных животных, мяса битой домашней птицы, кроликов, мясных полуфабрикатов и субпродуктов, вареных, полукопченых и копченых колбас, мясных копченостей и мясных консервов. 2. Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. 3. Подготовка товаров к продаже. 4. Оценка качества по органолептическим показателям. 5. Расшифровка					
Содержание		12																	
1	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мяса убойных животных, мяса битой домашней птицы, кроликов, мясных полуфабрикатов и субпродуктов	6	3																
2	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах вареных, полукопченых и копченых колбас, мясных копченостей и мясных консервов.	6	3																
Виды работ: 1. Продажа мяса убойных животных, мяса битой домашней птицы, кроликов, мясных полуфабрикатов и субпродуктов, вареных, полукопченых и копченых колбас, мясных копченостей и мясных консервов. 2. Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. 3. Подготовка товаров к продаже. 4. Оценка качества по органолептическим показателям. 5. Расшифровка																			

	<p>маркировки. 6.Упаковка товаров. 7.Оформление ценника. 8. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. 9. Подсчёт стоимости покупки. 10. Выписка товарного чека. 11.Выдача покупки</p>		
Тема 3.8.Обслуживание покупателей. Продажа рыбы и рыбных товаров.	Содержание	6	
	1 Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах рыбы и рыбных товаров	6	3
	<p>Виды работ: 1.Продажа живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. Продажа соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы, балычных изделий, рыбных полуфабрикатов, рыбных консервов и икры рыб. 2.Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. 3.Подготовка товаров к продаже. 4.Оценка качества по органолептическим показателям. 5.Расшифровка маркировки. 6.Упаковка товаров. 7.Оформление ценника. 8. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. 9. Подсчёт стоимости покупки. 10.Выписка товарного чека. 11.Выдача покупки</p>		
Тема 4. Соблюдение условий	Содержание	36	

хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.	1	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности зерновых и кондитерских товаров.	6	3
	2	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности вкусовых товаров.	6	3
	3	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности молочных товаров, пищевых жиров и яичных товаров	6	3
	4	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности мясных товаров.	6	3
	5	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности плодовоовощных товаров.	6	3
	6	Определение по маркировке вида, состава, веса, условий хранения и сроков годности рыбных товаров.	6	3
	Виды работ: 7. Организация рабочего места продавца 8. Соблюдение безопасности труда 9. Соблюдение противопожарной безопасности 10. Соблюдения правил санитарии и гигиены 11. Чтение маркировки на упаковке продовольственных товаров и сверка с данными сопроводительных документов 12. Определение информации о товаре по штрих-коду 13. Создание и соблюдение оптимальных условий хранения продовольственных товаров с учетом температурного, влажностного режимов, санитарно-гигиенических условий и товарного соседства			
Тема 5. Эксплуатация и техническое обслуживание торгового оборудования предприятия.	Содержание		6	
	1	Эксплуатация и техническое обслуживание торгового оборудования предприятия: весоизмерительного, измельчительно-режущего, упаковочного и теплового оборудования, холодильного, подъемно-транспортного оборудования.	6	3

	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Организация рабочего места продавца 8. Соблюдение безопасности труда 9. Соблюдение противопожарной безопасности 10. Соблюдения правил санитарии и гигиены 11. Подготовка оборудования к работе 12. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования с соблюдением норм и требований безопасности 13. Совершенствование безопасных приемов работы 14. Уведомление администрации предприятия о неисправности оборудования 														
<p>Тема 6. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="607 579 1834 624" style="text-align: center;">Содержание</td> <td data-bbox="1834 579 1986 624" style="text-align: center;">6</td> <td data-bbox="1986 579 2159 624"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 624 685 885" style="text-align: center;">1</td> <td data-bbox="685 624 1834 885"> <p>Система защиты товаров от краж в магазинах продовольственной торговли: - многоразовые защитные сейферы и жесткие датчики для дорогих товаров; видеонаблюдение; обзорные зеркала, видеоконтроль системы защиты кассовых операций, системы контроля и управления доступом, звуковое оповещение, системы охранной и пожарной сигнализации.</p> </td> <td data-bbox="1834 624 1986 885" style="text-align: center;">6</td> <td data-bbox="1986 624 2159 885" style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="607 885 1834 1214"> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Организация рабочего места продавца 8. Соблюдение безопасности труда 9. Соблюдение противопожарной безопасности 10. Соблюдения правил санитарии и гигиены 11. Видеоконтроль системы защиты кассовых операций 12. Звуковое оповещение, системы охранной и пожарной сигнализации. </td> <td data-bbox="1834 885 1986 1214"></td> <td data-bbox="1986 885 2159 1214"></td> </tr> </table>	Содержание		6		1	<p>Система защиты товаров от краж в магазинах продовольственной торговли: - многоразовые защитные сейферы и жесткие датчики для дорогих товаров; видеонаблюдение; обзорные зеркала, видеоконтроль системы защиты кассовых операций, системы контроля и управления доступом, звуковое оповещение, системы охранной и пожарной сигнализации.</p>	6	3	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Организация рабочего места продавца 8. Соблюдение безопасности труда 9. Соблюдение противопожарной безопасности 10. Соблюдения правил санитарии и гигиены 11. Видеоконтроль системы защиты кассовых операций 12. Звуковое оповещение, системы охранной и пожарной сигнализации. 					
Содержание		6													
1	<p>Система защиты товаров от краж в магазинах продовольственной торговли: - многоразовые защитные сейферы и жесткие датчики для дорогих товаров; видеонаблюдение; обзорные зеркала, видеоконтроль системы защиты кассовых операций, системы контроля и управления доступом, звуковое оповещение, системы охранной и пожарной сигнализации.</p>	6	3												
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Организация рабочего места продавца 8. Соблюдение безопасности труда 9. Соблюдение противопожарной безопасности 10. Соблюдения правил санитарии и гигиены 11. Видеоконтроль системы защиты кассовых операций 12. Звуковое оповещение, системы охранной и пожарной сигнализации. 															
<p>Тема 7. Изучение спроса покупателей</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="607 1214 1834 1260" style="text-align: center;">Содержание</td> <td data-bbox="1834 1214 1986 1260" style="text-align: center;">6</td> <td data-bbox="1986 1214 2159 1260"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 1260 685 1350" style="text-align: center;">1</td> <td data-bbox="685 1260 1834 1350"> <p>Традиционные методы сбора информации о спросе. Выявление спроса покупателей</p> </td> <td data-bbox="1834 1260 1986 1350" style="text-align: center;">6</td> <td data-bbox="1986 1260 2159 1350" style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="607 1350 1834 1477"> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда </td> <td data-bbox="1834 1350 1986 1477"></td> <td data-bbox="1986 1350 2159 1477"></td> </tr> </table>	Содержание		6		1	<p>Традиционные методы сбора информации о спросе. Выявление спроса покупателей</p>	6	3	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 					
Содержание		6													
1	<p>Традиционные методы сбора информации о спросе. Выявление спроса покупателей</p>	6	3												
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места продавца 2. Соблюдение безопасности труда 															

	3. Соблюдение противопожарной безопасности 4. Соблюдения правил санитарии и гигиены 5. Изучение покупательского спроса различными методами Определение потребности покупателей в товарах		
	Дифференцированный зачет	6	
Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего		867	
в том числе:			
Обязательной учебной нагрузки обучающегося		273	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося		211	
самостоятельной работы обучающегося		62	
МДК 02.01.			
Максимальной учебной нагрузки обучающегося		273	
самостоятельной работы обучающегося		62	
Учебная практика		390	
Производственная практика		204	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «МДК по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, лаборатории торгово-технологического обслуживания, учебного магазина

- образцы продовольственных товаров;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия по ПМ 02 «Продажа продовольственных товаров»;

Технические средства обучения:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. И.В. Муравина «Основы товароведения» -М.:Издательский центр «Академия» 2016 г.
2. А.М. Новикова «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» учеб. для нач. проф. образования Изд. Центр «Академия» М – 2012 г
3. Н.В. Гранаткина «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» -М.: Издательский центр «Академия» Учеб. пособие для нач.проф.образования. 2016 г.
4. Н.С.Никифорова «Товароведение продовольственного товара» -М.: Издательский центр «Академия». Практикум: учеб. Пособия для проф.образования. 2015 г.
5. Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева «Товароведение продовольственных товаров» - М.: Издательский центр «Академия». Рабочая тетрадь для нач. проф. образования. 2015 г.
6. Т.Р.Парфентьева «Оборудование торговых предприятий»- М.: Изд. центр «Академия». Учеб. Для нач. проф.2015 г.
7. Т.Р.Парфентьева «Оборудование торговых предприятий» - М.: Изд. центр «Академия». Учеб. для нач. проф. 2016 г.
8. Электронный справочник «Товароведение», «Знайтовар»

Справочная литература:

1. Правила торговли
2. Закон о защите прав потребителей

Дополнительные источники:

1. Г.Н. Крутляков, Г.В. Крутлякова «Товароведение мясных и яичных товаров», «Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов»- М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг» 2015 г.
2. С.М. Малютенкова «Товароведение и экспертизы кондитерских товаров»-СПб.: Питер. Серия «Учебное пособие» 2014 г.
3. А.Ф. Шепелев «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» - Ростов- на –Дону: Издательский центр «МарТ». Учебное пособие. 2014 г.
4. А.Ф. Шепелев «Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов» - Ростов – на – Дону: Издательский центр «МарТ». Учебное пособие. 2014 г.
5. А.Ф. Шепелев «Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров» - Ростов – на – Дону: Издательский центр «МарТ». Учебное пособие. 2014 г.

6. А.Ф. Шепелев «Товароведение и экспертиза зерноучучных товаров» - Ростов – на – Дону: Издательский центр «МарТ». Учебное пособие. 2014 г.
7. А.Ф. Шепелев «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» - Ростов – на – Дону: Издательский центр «МарТ». Учебное пособие. 2014 г

Дидактическое и методическое обеспечение:

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность рабочей недели 6 дней. Учебные занятия проходят по 1 ч. 30 минут с перерывом по 10 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные. Учебная практика проводится расщедоточено.

Профессиональный модуль «Продажа продовольственных товаров» является самостоятельной единицей, независимой от других модулей, поэтому может изучаться в удобное для учебного заведения время.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Организация розничной торговли; Санитария и гигиена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа продовольственных товаров» и специальности «Продавец, контролер-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Реализация ППКС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки 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)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>Результаты проверочных и контрольных работ. Результаты поэтапной аттестации (в т.ч с использованием тестирования).</p>
<p>ПК.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>Отчеты по практическим работам.</p>
<p>ПК.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Отчеты о выполнении исследовательских проектов творческих работ;</p>
<p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>Итоговая аттестация: экзамен, экзамен квалификационный, защита письменной экзаменационной работы.</p>
<p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	
<p>Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	
<p>Изучать спрос покупателей.</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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии и высокого уровня мотивации на ее освоения.</p>	<p>Отчеты о выполнении самостоятельных, творческих и исследовательских работ в рамках профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>Способность к самоорганизации, целеустремленность, выбор целесообразных способов достижения целей.</p>	<p>Портфолио обучающихся (сертификаты, Грамоты, призовые места в конкурсах,</p>
<p>ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять</p>	<p>Способность к саморегуляции деятельности, умение объективно</p>	

<p>текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>оценивать результаты деятельности и нести за них ответственность.</p>	<p>участие в различных мероприятиях, социальных проектах и соревнованиях, общественная активность, подтвержденная документами.</p>
<p>ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>Умение работать с различными видами информации и применять ее для решения профессиональных задач различной сложности.</p>	<p>Положительная динамика интеллектуально го и личностного развития по результатам педагогических наблюдений и диагностических исследований.</p>
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Умение работать с образовательными и профессиональными ресурсами.</p>	<p>Положительная динамика интеллектуально го и личностного развития по результатам педагогических наблюдений и диагностических исследований.</p>
<p>ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Высокий уровень коммуникативных умений.</p>	<p>Положительная динамика коммуникативных умений.</p>
<p>ОК.7 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами Продажи товаров</p>	<p>Умение при реализации товаров соблюдать действующие нормы и правила.</p>	<p>Умение при реализации товаров соблюдать действующие нормы и правила.</p>
<p>ОК.8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Готовность к выполнению воинского долга.</p>	<p>Готовность к выполнению воинского долга.</p>