

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Краюшкина М.В.
Должность: Директор
Дата подписания: 28.08.2023 15:31:34
Уникальный программный ключ:
5e608be07b9761c0a5e2f0e41cdd6b7448111e03

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Университетский колледж»**

Предметно-цикловая комиссия экономических дисциплин

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «СТК»

М.П.

Карпов Д.В.

«27 апреля» 2023



УТВЕРЖДЕНО
Директор АНО ПО
«Университетский колледж»
М.В. Краюшкина
«27» апреля 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля**

ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Квалификация выпускника: кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров продавец продовольственных товаров

Образовательная программа на базе среднего общего образования

Образовательная программа на базе основного общего образования

Формы обучения: очная/очно-заочная

Москва, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла ПМ.02 Продажа продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки России №723 от 02.08.2013, зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013г. №29470

Организация-разработчик:

Автономная некоммерческая организация профессионального образования «Университетский колледж» (АНО ПО «Университетский колледж»)

Разработчики:

Худякова С.В. – преподаватель Автономной некоммерческой организация профессионального образования «Университетский колледж» (АНО ПО «Университетский колледж»)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20
6. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Профессиональный модуль ПМ 02. Продажа продовольственных товаров является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать 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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в образовательной организации (в техникуме/колледже) и(или) на предприятии, в организации.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

иметь практический опыт:

ПО 1- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

ПО 2 - использования машин для нарезки и измельчения продуктов;

ПО 3 - использования фасовочно-упаковочного оборудования;

ПО 4 - эксплуатации холодильного оборудования и ухода за ним.

уметь:

У1 - идентифицировать различные группы, подгруппы, и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).

У2 - устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У3 - оценивать качество по органолептическим показателям;

У4 - распознавать дефекты пищевых продуктов;

У5 - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У6 – рассчитывать энергетическую ценность товаров;

У7 – производить подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования;

У8 – использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование.

знать:

31 - классификацию групп, подгрупп, видов продовольственных товаров;

32 - особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

33- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

34 - показатели качества различных групп продовольственных товаров;

35-дефекты продуктов;

36- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

37 - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

38 - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

39 - устройство и принципы работы оборудования;

310 - типовые правила эксплуатации оборудования;

311 - нормативно-техническую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

312 - Закон о защите прав потребителей, правила охраны труда.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 454 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **238** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **156** часов;

самостоятельной работы обучающегося **82** часов;

учебной и производственной практики **216** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Продажа непродовольственных 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
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать 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 её достижения, определённых руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Трудоёмкость дисциплины и виды учебной работы на очной форме обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **454** часов

наименования разделов учебной дисциплины*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятель ная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственн ая, часов (если предусмотрена рассредоточенн ая практика)
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
2	3	4	5	6	7	8
МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами	238	156	78	82		-
Учебная практика	72				72	
Производственная практика	144					144
Всего:	454	156	78	82	72	144

3.1.1. Содержание профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа, (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами				
Раздел 1. Осуществление торгово- технологического процесса				
Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Содержание учебного материала			
	1	Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса. Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения.	2	
	Практическая подготовка			
	1	Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары. Разработка анкет для изучения покупательского спроса.	2	
	2	Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров.	1	
	Самостоятельная работа			
	1	Определение видов планировки торгового зала магазина.	4	
Тема 1.2. Технология приемки товаров в продовольственных магазинах	Содержание учебного материала			2
	2	Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии. Сопроводительные документы. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.	2	
	Практическая подготовка			
	3	Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с требованиями.	2	
	Самостоятельная работа			
3	Подготовка сообщения. Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству.	4		
Тема 1.3. Технология хранения и подготовки продовольственных	Содержание учебного материала			2
	3	Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество товаров при хранении. Подготовка продовольственных	2	

товаров к продаже		товара к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже. Товарные потери и меры по их сокращению.		
	Практическая подготовка			
	4	Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД.	2	
	5	Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям.	2	
Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание учебного материала			
	4	Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования. Размещение и выкладка отдельных видов продовольственных товаров. Новые правила размещения молочной продукции в торговом зале 10.11.2017 № 102 изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	2	2
	Практическая подготовка			
	6	Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли и составление отчета.	1	
	Самостоятельная работа			
	5	Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии. Подготовка сообщения.	4	
Тема 1.5 . Технология продажи товаров	Содержание учебного материала			
	5	Обслуживание покупателей. Культура обслуживания покупателей Основные правила работы магазинов Основные правила продажи продовольственных товаров. Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров. Методы продажи товаров.	2	2
	Практическая подготовка			
	7	Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания покупателей. Применение статей административного права за нарушение правил торговли.	2	
	Самостоятельная работа			
	6	Решение торговых ситуаций. «Применение статей административного права за нарушения и правил торговли».	6	

Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров				
Тема 2.1. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала			
	6	Крупы. Мука. Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения. Новые виды круп и их характеристика.	2	2
	Практическая подготовка			
	8	Определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества крупы. Составление консультации - презентации.	2	
	Содержание учебного материала			
	7	Макаронные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, маркировка, требование к качеству, условия хранения макаронных изделий.	2	2
	Практическая подготовка			
	9	Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Расчет энергетической ценности макаронных изделий. Составление консультации - презентации.	2	
	Содержание учебного материала			
	8	Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. Новые виды ассортимента хлебобулочных изделий	2	2
	Практическая подготовка			
	10	Определение видов и сорта хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества. Расчет энергетической ценности. Идентификация хлебобулочных изделий по контрольному числу штрихового кода.	2	
	11	Подготовка консультации-презентации на зерномучные изделия (мука, крупа, макаронные изделия – по выбору).	2	
Самостоятельная работа				
7	Выявить ассортимент зерномучных товаров в торговом предприятии.	6		
8	Решение ситуационных задач по теме хлеб и хлебобулочные изделия.	6		
Тема 2.2. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала			
	9	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.	2	2
	Практическая подготовка			
12	Определение видов чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	2		

	Содержание учебного материала			
	10	Пряности. Приправы и соусы. Классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения.	2	2
	Практическая подготовка			
	13	Определение видов, группы пряностей, приправ и соусов. Органолептическая оценка качества.	2	
	Содержание учебного материала			
	11	Безалкогольные напитки, минеральные воды. Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	Практическая подготовка			
	14	Составление консультации и презентации на вкусовые товары.	2	
	Содержание учебного материала			
	12	Пищевые концентраты. Классификация пищевых концентратов. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения.	2	
	Практическая подготовка			
	15	Определение видов пищевых концентратов. Органолептическая оценка качества пищевых концентратов. Составление консультации- презентации.	2	
	Самостоятельная работа			
	9	Особенности применения пряностей и приправ. Подготовка презентации, сообщения	4	
Тема 2.3. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров	Содержание учебного материала			
	13	Свежие овощи. Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды. Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни.	2	2
	14	Капустные и луковые овощи. Томатные, тыквенные овощи. Салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи. Пищевая ценность. Классификация, виды, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения.	2	2
	Практическая подготовка			
	16	Определение видов и сорта свежих овощей, органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	2	
	Содержание учебного материала			
	15	Свежие плоды. Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых плодов. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству.	2	2

	16	Субтропические и тропические плоды: классификация, пищевая ценность, характеристика основных видов, требование к качеству, условия хранения	2	2
	Практическая подготовка			
	17	Определение видов, сорта свежих плодов, органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	2	
	Содержание учебного материала			
	17	Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.	2	2
	Практическая подготовка			
	18	Определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей	2	
	19	Составление презентации, консультации на плодоовощные товары.	2	
	Самостоятельная работа			
	10	Подготовка сообщения Полезные свойства переработанных, сушеных и быстрозамороженных овощей и плодов для организма.	4	
	11	Подготовка презентации по теме «Классификация плодоовощных товаров»	4	
Тема 2.4. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала			
	18	Крахмал. Мед. Сахар. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	19	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	20	Шоколад и какао порошок. Конфетные изделия Карамель. Пищевая ценность виды, виды пищевых добавок для производства кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	2	2
	Практическая подготовка			
	20	Определение видов шоколада, органолептическая оценка качества. Анализ соответствия маркировки требованиям НТД.	2	
	21	Определение видов карамели, конфет органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	2	
	Содержание учебного материала			
	21	Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Ирис. Драже. Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения	2	2
Практическая подготовка				
22	Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских	2		

	изделий.			
23	Расчет калорийности. Определение содержания штрихового кода и идентификации кондитерских товара.	2		
24	Составление консультации. Подготовка презентации на кондитерские изделия (по выбору)	2		
Самостоятельная работа				
12	Ознакомление с ассортиментом фруктово-ягодных кондитерских изделий в торговом предприятии. Подготовка сообщения	4		
Тема 2.5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала			
	22	Молоко, сливки. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требование к качеству молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	2	2
	23	Кисломолочные продукты. Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	24	Масло коровье. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения Молочные консервы. Мороженое. Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	Практическая подготовка			
	25	Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	2	
	26	Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества молочных консервов в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102. Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	2	
	27	Определение содержания штрихового кода и идентификации молочных товаров по контрольному числу.	2	
	Содержание учебного материала			
	25	Сыры. Пищевая ценность. Группы. Отличительные особенности, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения.	2	2

	Практическая подготовка			
	28	Определение видов сыров Органолептическая оценка качества.	2	
	29	Подготовка консультации – презентации на молочные товары.	2	
	30	Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя	2	
	Самостоятельная работа			
	13	Выполнение практического задания по теме «Молоко и молочные товары»	4	
	14	Выполнение практического задания «Решение ситуационных задач по теме молоко и молочные товары»	4	
	15	Подготовка презентации «Характеристика ассортимента молочных товаров»	4	
Тема 2.6. Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание учебного материала			
	26	Растительное масло. Маргарин. Кулинарные жиры. Пищевая ценность. Способы очистки, виды, сорта, требование к качеству.	2	2
	Практическая подготовка			
	31	Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров.	2	
	Самостоятельная работа			
	16	Расшифровка маркировки и штрихового кода на растительное масло, расчет энергетической ценности. Выполнение практического задания.	4	
	17	Подготовить презентацию «Характеристика ассортимент пищевых жиров»	4	
Тема 2.7. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	Содержание учебного материала			
	27	Мясо домашнего скота. Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.	2	2
	28	Мясо домашней птицы и дичи Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки	2	2
	29	Мясные полуфабрикаты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.	2	2
	Практическая подготовка			
	32	Определение видов мясных полуфабрикатов. Расшифровка маркировки.	2	
	Содержание учебного материала			
	30	Вареные колбасные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения.	2	2
31	Копченые колбасные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения.	2	2	

	Практическая подготовка			
	33	Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов.	2	
	Содержание учебного материала			
	32	Копченые мясные продукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.	2	2
	33	Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.	2	2
	Практическая подготовка			
	34	Определение видов и органолептическая оценка качества, расчет калорийности, определение содержания штрихового кода и идентификации мясных консервов.	2	
	35	Подготовка консультации – презентации на мясные товары.	2	
	36	Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны мясных товаров	2	
	37	«Анализ соблюдения условий и сроков реализации мясных товаров на предприятии работодателя»	2	
	Самостоятельная работа			
	18	Выполнение практического задания «Решение профессиональной задачи».	4	
	19	Выполнение задания в тестовой форме	4	
	20	Решение ситуационных задач по теме «Мясо и мясные товары»	4	
Тема 2.8. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	Содержание учебного материала			
	34	Яйца и яичные продукты. Пищевая ценность, категории яиц, требование к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практическая подготовка			
	38	Определение видов и ассортимента яиц. Органолептическая оценка качества.	2	
Тема 2.9. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	Содержание учебного материала			
	35	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Соленая, пряная, маринованная рыба. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2	
	36	Вяленая и сушеная рыба Копченая рыба, балычные изделия Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2	
	37	Рыбные полуфабрикаты Икра рыбная Нерыбные морепродукты. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2	
	38	Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2	

Практическая подготовка			
39	Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества. Распознавание дефектов. Определение содержания штрихового кода и идентификации товара.	2	
40	Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя. Составление отчета	1	
41	Подготовка консультации. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны рыбных товаров.	1	
Самостоятельная работа			
21	Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров. Подготовка презентации	4	
Учебная практика в форме практической подготовки		72	
<p>Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;</p> <p>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;</p> <p>Расшифровывать содержание маркировки товаров;</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники;</p> <p>Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе;</p> <p>Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара</p>			
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет			
Производственная практика в форме практической подготовке		144	
<p>Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> <p>Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> <p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p> <p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p> <p>Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>Изучать спрос покупателей.</p>			
Экзамен по профессиональному модулю			
ВСЕГО:		454	

*Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой *). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации и технологии розничной торговли»: 1 доска ученическая, 1 рабочее место преподавателя, 20 столов ученических, 40 стульев ученических, 1 проектор, 1 персональный компьютер, 1 трибуна, 1 экран для проектора, 1 шкаф со стеклянными дверками на замке

Лаборатория «Торгово-технологического оборудования»: 1 рабочее место преподавателя, 20 столов ученических, 40 стульев ученических, 1 проектор, 1 персональный компьютер, 1 трибуна, 1 экран для проектора, весы электронные Т-100, торговая мебель, гири.

Лаборатория «Учебный магазин»: 1 рабочее место преподавателя, 20 столов ученических, 40 стульев ученических, 1 проектор, 1 персональный компьютер, 1 трибуна, 1 экран для проектора, весы механические РН10Ц13У; весы электронные Т-100, прилавки-витрины, гири, торговый инвентарь, плакаты, нормативно-техническая документация (ГОСТы, СанПИН 2.4.71/1.1.1.286-03, Правила торговли, Закон «О защите прав потребителей»).

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88443>

Дополнительная литература:

1. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865>

2. Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. —

Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО
PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86287>

Интернет-ресурсы:

1. www.sovtorg.panor.ru - «Современная торговля»;
2. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
3. www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;
4. www.retailer.ru - Сообщества профессиональной розничной торговли.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.02. «Продажа продовольственных товаров» является освоение тем МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа продовольственных товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технология розничной торговли»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Оборудование торговых предприятий».

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

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для педагогов, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление приемки товара в соответствии с Правилами приемки товаров; - проверка качества и количества принимаемых товаров в соответствии с технологией приемки; - проверка и оформление сопроводительных документов в соответствии с правилами. 	<p>Входной контроль: письменный фронтальный опрос.</p> <p>Текущий контроль:</p>
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	<ul style="list-style-type: none"> -размещение товаров в складских помещениях; -укладка товаров на хранение различными способами; -соблюдение санитарно-гигиенического режима при хранении; -освобождение товаров от внешней тары; -сортировка товаров; -заполнение и прикрепление ярлыков цен; -протирка, утюжка, зачистка, подклейка, устранение мелких недостатков; -размещение товаров в торговом зале по группам, по видам и сортам с учётом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы; - выкладка товара различными способами. 	<p>практические занятия, домашнее задание, контрольные работы, письменные и устные опросы, зачет.</p> <p>Итоговый контроль: экзамен</p>
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> -предложение и показ товара; -оказание помощи при выборе товара; - консультирование покупателей о назначении, свойствах, качестве товаров, правилах ухода за ними; -демонстрирование товара в действии. 	
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> -выбор режима хранения продаваемых товаров в соответствии с нормативами; -демонстрация знаний о сроках годности, сроках хранения и реализации отдельных продовольственных товаров. 	
ПК. 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> -соответствие приемов производственной деятельности требованиям по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря; -выполнение операций по подготовке к работе, и эксплуатация торгового оборудования в 	

	соответствии с правилами эксплуатации по видам оборудования.	
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	- подготовка товаров к инвентаризации; - соблюдение режимов хранения; соблюдение способов и правил размещения товаров; - соблюдение санитарно-гигиенических требований.	
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	- своевременный и качественный анализ информации, полученной от покупателей о реализованном и нереализованном спросе на продаваемые товары; - аргументированность и точность определения количества товара, необходимого для пополнения рабочего запаса.	

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля; - оценка преподавателя или мастера по конкретным показателям в области профессиональных достижений;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	– обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания покупателей; – демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- мониторинг учебной и производственной деятельности;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- обоснование выбора и применение методов и способов текущего и итогового контроля; - аргументирование оценки собственной деятельности.	- оценка деятельности обучающихся во
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	время внеаудиторных занятий; -наличие положительных
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения.	отзывов работодателей по итогам практики; - выполнение
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продаж товаров.	– демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продаж товаров. – анализ и коррекция результатов собственной работы.	заданий в электронном виде; - наличие отчетов с производственной практики;
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	- наличие грамот, благодарственных писем, сертификатов; - самооценка.

6. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в колледже инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При

проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия колледжа обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений).

На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).