МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

Краевое государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение

«Хабаровский технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

для профессии:

**38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

г. Хабаровск

2016 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОДОБРЕНА  на заседании ПЦК  Сфера обслуживания  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Юрченко  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г. |  | УТВЕРЖДАЮ:  Зам. директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ И. Н. Воронежская  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г. |

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии:

**38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

Организация-разработчик:

КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж»

Разработчики:

Юрченко Е.А. – преподаватель КГА ПОУ ХТК

Тамонина Л.А. – преподаватель КГА ПОУ ХТК

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| 1. | Паспорт рабочей программы профессионального модуля | 4 |
| 2. | Результаты освоения профессионального модуля | 6 |
| 3. | Структура и содержание профессионального модуля | 7 |
| 4. | Условия реализации программы профессионального модуля | 20 |
| 5. | Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 24 |
|  | Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу профессионального модуля | 28 |

1. **паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров является часть основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих служащих соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02. «Продавец, контролер-кассир»** входящей в укрупненную группу профессий 100700 «Торговое дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

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 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.

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

**знать:**

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

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

всего – 834 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 294 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 196 часов;

практические работы – 87 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 98 часов.

учебной и производственной практики – 540 часов.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. |
| ПК 2.2. | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. |
| ПК 2.3. | Обслуживать покупателей, консультировать о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. |
| ПК 2.4. | Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. |
| ПК 2.5. | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. |
| ПК 2.6. | Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. |
| ПК 2.7. | Изучать спрос покупателей. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося** | **Учебная,**  часов | **Производствен-ная**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **Всего,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **ПК 2.1 – 2.7**  **ОК 1-8** | **МДК 02.01. Техническое оснащение торговых организаций** | **66** | **44** | 19 | 22 |  |  |
| **ПК 2.1 – 2.7**  **ОК 1-8** | **МДК 02.02. Розничная торговля продовольственными товарами** | **228** | **152** | 68 | **76** |  |  |
|  | **УП.03 Учебная практика** | **252** |  |  |  | **252** |  |
|  | **ПП.03 Производственная практика, (по профилю специальности), часов** | **288** |  |  |  |  | **288** |
| **Всего:** | | **834** | **196** | 87 | **98** | **252** | **288** |

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 294 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 196 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 87 |
| контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 98 |
| в том числе: |  |
| Самостоятельная работа с конспектом занятий, учебной литературой, средствами массовой информации. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка докладов и рефератов по заданным темам. Графическое и схематическое изображение структуры текста. Решение задач и упражнений. Составление терминологического иллюстрированного словаря. Составление тематических кроссвордов. | 98 |
| **Промежуточная аттестация** - дифференцированный зачет | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю**  **ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров** | | | |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **МДК 02.01. Техническое оснащение торговых организаций** |  | **66** |  |
| **Тема 1.**  **Мебель для торговых организаций** | **Содержание** | **2** | 1,2 |
| Классификация торговой мебели. Требования к ней. Типизация, унификация и стандартизация. Характеристика типов и моделей торговой мебели. Подбор, размещение и использование торговой мебели. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1. Характеристика основных видов и типов торговой мебели. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Торгово-складской стеллаж для складирования грузов на поддонах с боковой загрузкой. | 2 |
| **Тема 2.**  **Торговый инвентарь** | **Содержание** | **4** | 2 |
| Классификация торгового инвентаря. Инвентарь для приемки товаров. Инвентарь для подготовки к продаже и продажи продовольственных товаров. | 2 |
| Рекламно-выставочный инвентарь. Инвентарь для отбора товаров покупателями. Обоснование потребности в торговом инвентаре и его выбор. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1. Знакомство с видами инвентаря и инструментов. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Основные принципы определения потребности в инвентаре и его выбор. | 2 |
| **Тема 3.**  **Измерительное оборудование** | **Содержание** | **4** | 2 |
| Классификация измерительного оборудования. Требования к весам. Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования. | 2 |
| Государственный метрологический контроль средств измерения. Техническое обеспечение весоизмерительного оборудования. Выбор типа весов и определение потребности в них. | 2 |
| **Практические работы** | **4** | 2, 3 |
| 1. Отработка навыков взвешивания на ВНЦ и товарных весах. | 2 |
| 2. Отработка навыков взвешивания на электронных весах. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Требования рациональной и безопасной эксплуатации весов. | 2 |
| **Тема 4.**  **Фасовочно-упаковочное оборудование** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Виды и типы фасовочно-упаковочного оборудования. Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования и техники безопасности. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1. Подбор фасовочно-упаковочного оборудования для предприятия торговли. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Безопасная эксплуатация фасовочно-упаковочного оборудования. | 2 |
| **Тема 5.**  **Измельчительно-режущее оборудование** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Классификация измельчительно-режущего оборудования. Машины для нарезания продуктов. Машины для измельчения продуктов. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1. Отработка приемов работы на слайсере. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Машины для распиливания продуктов. | 2 |
| **Тема 6.**  **Подъемно-транспортное оборудование** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Классификация подъемно-транспортного оборудования. Виды подъемно-транспортного оборудования. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Выбор подъемно-транспортного оборудования и расчет потребности в нем. | 2 |
| **Тема 7.**  **Холодильное оборудование** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Классификация торгового холодильного оборудования. Виды и устройство торгового холодильного оборудования. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования и техники безопасности. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1. Классификация и буквенно-цифровая индексация холодильного торгового оборудования. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Рациональное размещение холодильного оборудования. | 2 |
| **Тема 8.**  **Оборудование для приготовления и продаж мороженного и горячих напитков** | **Содержание** | **1** | 2 |
| Оборудование для приготовления мороженого. Оборудования для приготовления и продажи горячих напитков. | 1 |
| **Практические работы** | **1** | 2, 3 |
| 1. Устройство кофеварочной машины | 1 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Новый технологии в приготовлении мороженого в предприятиях торговли. | 2 |
| **Тема 9.**  **Системы защиты товаров** | **Содержание** | **1** | 2 |
| Способы охраны товаров. Противокражное оборудование. | 1 |
| **Практические работы** | **1** | 2, 3 |
| 1. Подбор противокражного оборудования для магазина | 1 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Средства обеспечения защиты товаров. | 2 |
| **Тема 10.**  **Торговые автоматы** | **Содержание** | **1** | 2 |
| Классификация торговых автоматов. Виды и типы торговых автоматов. Эксплуатация и техническое обслуживание торговых автоматов. | 1 |
| **Практические работы** | **1** | 2, 3 |
| 1. Сравнительная характеристика торговых автоматов | 1 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Тенденции вендинга в РФ | 2 |
| **Тема 11.**  **Новое в техническом оснащении торговых организаций** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Новейшие технологии видеонаблюдения в торговых организациях. Новые технологии освещения товаров. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1. Принцип работы системы подсчета посетителей торгового зала. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Новое технико-техническое решение транспортирования скоропортящихся товаров. | 2 |
|  | **Итоговый дифференцированный зачет** | **2** |  |
| **МДК 02.02. Розничная торговля продовольственными товарами** |  | **228** |  |
| **Тема 1.**  **Основы товароведения продовольственных товаров** | **Содержание** | **6** | 2 |
| Классификация продовольственных товаров. | 2 |
| Химический состав продовольственных товаров. | 2 |
| Качество продовольственных товаров. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1. Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. Дефекты и определение градации качества. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **6** |  |
| 1.Минеральные вещества. | 2 |
| 2.Жирорастворимые витамины. |  |
| 3. Химические методы консервирования. | 2 |
| **Тема 2.**  **Зерномучные товары** | **Содержание** | **8** | 2 |
| Характеристика зерновых культур. Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы. Классификация и ассортимент круп. Требования к качеству круп. Упаковывание, маркировка и хранение круп. | 2 |
| Мука. Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки. Классификация и ассортимент муки. Требования к качеству муки. Упаковывание, маркировка и хранение муки. | 2 |
| Макаронные изделия. Пищевая ценность и состав макаронных изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество макаронных изделий. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Упаковывание, маркировка и хранение макаронных изделий. | 2 |
| Подготовка к продаже и особенности продажи зерномучных товаров. | 2 |
| **Практические работы** | **6** | 2, 3 |
| 1.Изучение ассортимента круп. | 2 |
| 2.Органолептическая оценка качества муки. | 2 |
| 3.Изучение видов и сортов макаронных изделий. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | **6** |  |
| 1.Производство муки. | 2 |
| 2.Новые виды муки. | 2 |
| 3. Требования к качеству макаронных изделий. | 2 |
| **Тема 3.**  **Хлеб и хлебные изделия** | **Содержание** | **8** | 2 |
| Хлеб. Химический состав хлеба. Факторы, формирующие и сохраняющие качество хлеба. | 2 |
| Классификация и ассортимент хлеба. Диетические и национальные хлебобулочные изделия. | 2 |
| Булочные изделия. Требования к качеству хлебобулочных изделий. Дефекты хлебных изделий. | 2 |
| Бараночные изделия. Подготовка к продаже и особенности продажи хлеба и хлебных изделий. | 2 |
| **Практические работы** | **6** | 2, 3 |
| 1. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения хлеба и хлебобулочных изделий | 2 |
| 2. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения бараночных изделий | 2 |
| 3. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками сухарных изделий | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | **6** |  |
| 1.Соломка, хлебные палочки, хрустящие хлебцы. | 2 |
| 2.Сухарные изделия. | 2 |
| 3.Заболевания хлеба. | 2 |
| **Тема 4.**  **Плодоовощные товары** | **Содержание** | **8** | 2 |
| Свежие овощи. Классификация. Болезни. Упаковка и хранение. | 2 |
| Свежие плоды. Классификация. Болезни. Упаковка и хранение. | 2 |
| Переработка овощей и плодов. Квашение, маринование, сушение, замораживание, консервирование. Упаковка и хранение. |  |  |
| Подготовка к продаже и особенности продажи плодоовощных товаров. |  |  |
| **Практические работы** | **6** | 2, 3 |
| 1.Изучение помологических сортов яблок. | 2 |
| 2.Изучение состава овощных и плодово-ягодный консервов. | 2 |
| 3.Расшифровка литографических обозначений овощных и плодово-ягодных консервов. |  |  |
| **Самостоятельная работа** | **6** |  |
| 1.Экзотические плоды. | 2 |
| 2.Экзотические овощи. | 2 |
| 3. Дикорастущие ягоды. | 2 |
| **Тема 5.**  **Пищевые концентраты** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Классификация и ассортимент пищевых концентратов. Пищевые концентраты мучных изделий. Требования к качеству пищевых концентратов. Упаковывание, маркировка и хранение пищевых концентратов. | 2 |
| **Практические работы** | **6** | 2, 3 |
| 1.Изучение ассортимента пищевых концентратов. | 2 |
| 2.Оценка мучных пищевых концентратов по внешнему виду. | 2 |
| 3. Оценка концентратов сладких блюд по внешнему виду. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | **4** |  |
| 1. Пищевые концентраты сладких блюд. | 2 |
| 2.Новые виды пищевых концентратов. |  |
| 3. Подготовка к продаже и особенности продажи пищевых концентратов. | 2 |
| **Тема 6.**  **Крахмал и крахмалопродукты** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Крахмал. Требования к качеству.  Крахмалопродукты. Классификация крахмалопродуктов.  Упаковывание, маркировка и хранение крахмала и крахмалопродуктов.  Подготовка к продаже и особенности продажи крахмала и крахмалопродуктов. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения крахмала. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1.Модифицированный крахмал. | 2 |
| **Тема 7.**  **Сахар. Мёд** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Сахар. Пищевая ценность. Химический состав. Сахар-песок. Требования к качеству. Сахар-рафинад. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение сахара. Мёд. Пищевая ценность. Химический состав. Классификация и ассортимент мёда. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение сахара. Подготовка к продаже и особенности продажи сахара и мёда. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1.Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения сахара. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1.Фальсификация меда. | 2 |
| **Тема 8.**  **Кондитерские изделия** | **Содержание** | **8** | 2 |
| Кондитерские изделия. Основное сырье. Классификация. Фруктово-ягодные изделия. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. Жевательная резинка. | 2 |
| Шоколад и какао-порошок. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. Карамель. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. | 2 |
| Конфетные изделия. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. Халва. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. | 2 |
| Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. | 2 |
| **Практические работы** | **6** | 2, 3 |
| 1.Изучение ассортимента карамели. Органолептическая оценка карамели. | 2 |
| 2.Изучение видов и ассортимента шоколада. | 2 |
| 3.Изучение ассортимента печенья и пряников. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **6** |  |
| 1.Пастильные изделия. | 2 |
| 2.Восточные сладости. | 2 |
| 3.Подготовка к продаже и особенности продажи кондитерских изделий. | 2 |
| **Тема 9.**  **Вкусовые товары** | **Содержание** | **8** | 2 |
| Вкусовые товары и их классификация. Чай и чайные напитки. Классификация чая. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. Кофе и кофейные напитки. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. | 2 |
| Приправы и соусы. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение.  Пищевые кислоты. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. Поваренная соль. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. Пряности. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. | 2 |
| Алкогольные и безалкогольные напитки. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. | 2 |
| Подготовка к продаже и особенности продажи вкусовых товаров. | 2 |
| **Практические работы** | **6** | 2, 3 |
| 1.Сравнительный анализ показателей чая байхового черного и чая байхового зеленого. | 2 |
| 2.Изучение ассортимента пряностей. | 2 |
| 3.Изучение ассортимента вин и коньяков. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **6** |  |
| 1.Цветочные пряности. | 2 |
| 2.Болезни и дефекты вин. |  |
| 3. Современные технологии производства кофе. | 2 |
| **Тема 10.**  **Молочные товары** | **Содержание** | **8** | 2 |
| Молоко, сливки. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. Кисломолочные продукты. Классификация. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. | 2 |
| Молочные консервы. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение.  Сухие молочные товары. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. | 2 |
| Молочные продукты детского питания. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. Мороженое. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. | 2 |
| Сыры. Отличительные особенности производства отдельных видов сыров. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. Подготовка к продаже и особенности продажи молочных товаров. | 2 |
| **Практические работы** | **6** | 2, 3 |
| 1. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения молока и сливок | 2 |
| 2. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения кисломолочных продуктов | 2 |
| 3. Определение ассортимента, определение градации качества и контроль за условиями и сроками хранения сыров | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **8** |  |
| 1. Обработка молока на молокозаводах. | 2 |
| 2. Пороки и дефекты кисломолочных продуктов. | 2 |
| 3.Способы производства творога. | 2 |
| 4. Отличительные особенности производства отдельных видов сыров. | 2 |
| **Тема 11.**  **Яичные товары** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Яйца куриные. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и качество. Дефекты. Упаковывание, маркировка и хранение. Продукты переработки яиц. Ассортимент. Упаковывание, маркировка и хранение. Подготовка к продаже и особенности продажи яичных товаров. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1.Ассортимент и качество яиц куриных. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1.Дефекты яиц. | 2 |
| **Тема 12.**  **Масложировые товары** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Классификация масложировых товаров. Растительные масла. Масло и масляная паста из коровьего молока. Маргарин, спреды, топленые смеси. Животные топленые жиры. Майонез. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковывание, маркировка и хранение. Подготовка к продаже и особенности продажи масложировых товаров. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1. Ассортимент и качество масла коровьего. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1.Кулинарные жиры. | 2 |
| **Тема 13.**  **Соевые товары** | **Содержание** | **2** | 2 |
| Соевые товары. Пищевая ценность. Ассортимент. Упаковывание, маркировка и хранение. Подготовка к продаже и особенности продажи соевых товаров. | 2 |
| **Практические работы** | **2** | 2, 3 |
| 1. Ассортимент соевых товаров местных производителей. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **2** |  |
| 1. Модифицированная соя. | 2 |
| **Тема.14.**  **Мясо и мясные товары** | **Содержание** | **8** | 2 |
| Мясные товары. Классификация. Термическое состояние. Химический состав и свойства. Маркировка и клеймение. Разделка мяса и сортовой разруб туш и полутуш. | 2 |
| Требования к качеству мяса. Блоки мясные замороженные. Мясо фасованное. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы. | 2 |
| Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия. | 2 |
| Мясные консервы. Подготовка к продаже и особенности продажи мяса и мясных товаров. | 2 |
| **Практические работы** | **8** | 2, 3 |
| 1.Изучение ассортимента вареных, полукопченых и копченых колбас. | 2 |
| 2.Органолептическая оценка образца копченостей. | 2 |
| 3.Изучение ассортимента мясных консервов. | 2 |
| 4.Расшифровка маркировки мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки. |  |
| **Самостоятельная работа** | **8** |  |
| 1.Бескостные мясные полуфабрикаты. | 2 |
| 2.Полуфабрикаты из мяса птицы. | 2 |
| 3.Колбасные изделия местных производителей. | 2 |
| 4.Копченые мясные продукты. | 2 |
| **Тема 15.**  **Рыба и рыбные товары** | **Содержание** | **8** | 2 |
| Места обитания промысловой рыбы. Строение тела рыбы. Химический состав мяса рыбы. Основные промысловые семейства рыб. | 2 |
| Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба и рыбное филе. | 2 |
| Соленая, пряная, маринованная рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба.  Балычные изделия. Подготовка к продаже и особенности продажи рыбы и рыбных товаров. | 2 |
| Рыбные консервы и пресервы. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икра. Нерыбные морепродукты. | 2 |
| **Практические работы** | **6** | 2, 3 |
| 1.Определение семейства и видов рыб. | 2 |
| 2.Органолептическая оценка соленой сельди. | 2 |
| 3.Изучение ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **8** |  |
| 1.Строение тела рыбы | 2 |
| 2.Хранение и транспортирование живой рыбы | 2 |
| 3.Разделка рыбы перед посолом | 2 |
| 4.Дефекты икры | 2 |
| **Итоговый дифференцированный зачет** | | **2** |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Подготовка рабочего места продавца продовольственных товаров:   * проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования; * подготовка инвентаря, инструментов; * установка весов; * подготовка упаковочного материала.   Оформление наприлавочных, внутримагазинных витрин с учетом товарного соседства, групп, видов и сортов товаров, частоты спроса, удобства работы.  Оформление ценников на различные виды продовольственных товаров.  Составление заявок на завоз товаров, на ремонт технологического оборудования.  Составление, заполнение бухгалтерских документов (доверенность, приходная накладная, расходная накладная, товарный отчет, акт на брак, недостачу, пересортицу).  Подготовка продовольственных товаров к инвентаризации.  Подсчет выручки и сдача ее в установленном порядке. | | **252** |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Ознакомление с предприятием, режимом работы, правилами внутреннего распорядка.  Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.  Подготовка рабочего места.  Оформление прилавочных, внутримагазинных витрин, контроль за состоянием витрин, пополнение рабочего запаса товаров.  Участие в получении товаров; определение качества товаров, соответствия их сопроводительным документам по количеству и качеству.  Консультирование покупателей о назначении, свойствах, качестве товаров, их ценах.  Предложение новых, взаимозаменяемых товаров, товаров соответствующего ассортимента.  Изучение покупательского спроса, составление заявок на отсутствующий ассортимент. | | **288** |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие:

* учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»;
* лабораторий:
* торгово-технологического оборудования;
* учебного магазина.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

* рабочее место преподавателя;
* рабочие места учащихся по количеству обучающихся;
* доска магнитно-маркерная;
* набор натуральных образцов непродовольственных товаров;
* каталоги непродовольственных товаров;
* комплект инструментов для приемки, выкладки и продажи непродовольственных товаров;
* витрины;
* экономпанель;
* комплект учебно-методической документации;
* комплект НТД на непродовольственные товары;
* комплект бланков сопроводительных и кассовых документов;
* электронные и видеоматериалы.

**Технические средства обучения:**

* интерактивная доска;
* компьютер;
* монитор;
* проектор;
* принтер;
* цифровая камера;
* весы настольные циферблатные;
* весы настольные электронные;
* весы товарные напольные;
* программное обеспечение, выход в Интернет.

**Оборудование лаборатории «Торгово-технологического оборудования» и рабочих мест:**

* рабочее место мастера производственного обучения;
* рабочие места учащихся по количеству обучающихся;
* доска магнитно-меловая;
* набор натуральных образцов непродовольственных товаров;
* каталоги непродовольственных товаров;
* комплект инвентаря и инструментов для приемки, выкладки и продажи непродовольственных товаров;
* витрины;
* прилавки;
* экономпанели;
* комплект учебно-методической документации;
* комплект НТД на непродовольственные товары;
* комплект бланков сопроводительных и кассовых документов;
* электронные и видеоматериалы.

**Технические средства обучения:**

* компьютер;
* монитор;
* весы настольные циферблатные;
* весы настольные электронные;
* весы товарные напольные;
* контрольно-кассовые машины;
* программное обеспечение.

**Оборудование учебного магазина:**

* комплект инвентаря и инструментов для приемки, выкладки и продажи непродовольственных товаров;
* витрины;
* прилавки;
* экономпанели;
* комплект учебно-методической документации;
* комплект НТД на непродовольственные товары и правил продажи;
* комплект бланков сопроводительных и кассовых документов;
* информационные стенды для покупателей;

**Технические средства обучения:**

* весы настольные циферблатные;
* весы настольные электронные;
* контрольно-кассовая машина.

# **4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

**Нормативно-технологические документы:**

1. [Национальные](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/) стандарты (ГОСТ Р) и технические регламенты на продовольственные товары.
2. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55.
3. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300 «О защите прав потребителей».

**Учебники:**

1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология./ [Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. , Новикова А.М.]– 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 544с.
2. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с., [16] с цв. ил.

**Дополнительные источники:**

учебные пособия и справочники:

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 1.: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / [Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева] –М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 384 с. [16] с цв. ил.
2. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 2.: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / [Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова] –М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2-х т. Т.1: учеб.пособие / [Никифорова Н.С. , Новикова А.М. , Прокофьева С.А.]– М.: Издательский центр «Академия». 2012. –384 c.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2-х т. Т.2: учеб.пособие / [Голубкина Т.С. , Никифорова Н.С.]– М.: Издательский центр «Академия». 2012. – 336 c.
5. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования / Н.С. Голубкина, С.А. Прокофьева – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.
6. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования / Н.С. Никифорова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 144 с.

**Периодические издания:**

1. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» - <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
2. Журнал «Современная торговля» - <http://pressa.ru/ru/magazines/sovremennaya-torgovlya#/>
3. Журнал и газета «Российская торговля»

**Интернет-ресурсы:**

1. Главный общественный сайт о товарах - <http://tovaroved.clan.su/publ/2>
2. Товаровед - <http://tovaroveded.ru/>
3. Полезная информация для технологов и товароведов - <http://library.vsau.ru/?p=4146>
4. Товароведение продовольственных товаров - <http://biglibrary.ru/category47/book144/>
5. Товароведение - <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/>

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

# Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **иметь практический опыт:** |  |
| обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  практическая работа;  тестирование (ЭОР);  ролевая игра;  рабочая тетрадь;  составление анаграмм;  игра-тренажер (ЭОР); |
| **уметь:** |  |
| идентифицировать товары, различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); | фронтальный опрос;  контрольная работа;  практическая работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  рабочая тетрадь;  составление анаграмм;  эссе;  коллоквиум;  реферат;  учебный проект |
| устанавливать градации пищевых продуктов; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  практическая работа;  рабочая тетрадь |
| оценивать качество по органолептическим показателям; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  практическая работа;  ролевая игра;  рабочая тетрадь;  составление кроссворда |
| распознавать дефекты пищевых продуктов; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  практическая работа;  тестирование (ЭОР);  рабочая тетрадь;  составление анаграмм |
| создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  практическая работа;  тестирование (ЭОР) |
| рассчитывать энергетическую ценность продуктов; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  практическая работа;  тестирование (ЭОР); |
| производить подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  практическая работа;  тестирование (ЭОР); |
| использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование. | фронтальный опрос;  практическая работа;  тестирование (ЭОР); |
| **знать:** |  |
| классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  эссе;  коллоквиум;  реферат; |
| особенности пищевой ценности пищевых продуктов; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  эссе;  доклад; |
| ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  реферат; |
| показатели качества различных групп продовольственных товаров; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  реферат; |
| дефекты продуктов; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  реферат; |
| особенности маркировки, упаковки и хранения продовольственных товаров; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  доклад; |
| классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  доклад; |
| технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  эссе; |
| устройство и принципы работы оборудования; | фронтальный опрос;  рабочая тетрадь;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  доклад; |
| технические правила эксплуатации оборудования; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР); |
| нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР); |
| Закон о защите прав потребителей; | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР);  деловая игра; |
| Правила охраны труда. | фронтальный опрос;  контрольная работа;  собеседование;  тестирование (ЭОР); |
|  | *Промежуточный контроль в виде дифференцированного зачета* |
| **ОК** |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | анкетирование;  наблюдение;  портфолио;  отчеты по итогам учебной и производственной практике. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | собеседование;  практическая работа;  отчеты по итогам учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | практическая работа;  собеседование;  отчеты по итогам учебной и производственной практике. |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | собеседование;  практическая работа;  творческая работа;  отчеты по итогам учебной и производственной практике. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | собеседование;  практическая работа;  творческая работа;  отчеты по итогам учебной и производственной практике. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | собеседование;  практическая работа;  творческая работа;  отчеты по итогам учебной и производственной практике. |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | практическая работа;  собеседование;  отчеты по итогам учебной и производственной практике. |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | практическая работа;  собеседование;  творческая работа. |
| **ПК** |  |
| ПК 2.1.  Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | практическая работа;  тестирование;  решение профессиональных задач;  отчет по учебной и производственной практике. |
| ПК 2.2.  Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | практическая работа;  решение профессиональных задач;  тестирование. |
| ПК 2.3.  Обслуживать покупателей, консультировать о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | практическая работа;  тестирование;  решение профессиональных задач;  отчет по учебной и производственной практике. |
| ПК 2.4.  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | практическая работа;  тестирование;  отчет по учебной и производственной практике. |
| ПК 2.5.  Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | практическая работа;  тестирование;  решение профессиональных задач;  отчет по учебной и производственной практике. |
| ПК 2.6.  Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | практическая работа;  решение профессиональных задач;  тестирование. |
| ПК 2.7.  Изучать спрос покупателей. | практическая работа;  тестирование;  решение профессиональных задач;  отчет по учебной и производственной практике. |

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

|  |  |
| --- | --- |
| № изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменениями | |
| БЫЛО | СТАЛО |
| Основание:  Подпись лица, внесшего изменения |  |

**Объем занятий по темам**

**МДК 02.01. Техническое оснащение торговых организаций**

**МДК 02.02. Розничная торговля продовольственными товарами**

**(ПМ.02. Продажа продовольственных товаров)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Объем в часах по видам \* | | | |
| АЗ | ПЗ | СР | Всего |
| **МДК 02.01. Техническое оснащение торговых организаций** | | | | | |
| 1 | Мебель для торговых организаций | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 2 | Торговый инвентарь | 4 | 2 | 2 | 8 |
| 3 | Измерительное оборудование | 4 | 4 | 2 | 10 |
| 4 | Фасовочно-упаковочное оборудование | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 5 | Измельчительно-режущее оборудование | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 6 | Подъемно-транспортное оборудование | 2 | - | 2 | 4 |
| 7 | Холодильное оборудование | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 8 | Оборудование для приготовления и продаж мороженного и горячих напитков | 1 | 1 | 2 | 4 |
| 9 | Системы защиты товаров | 1 | 1 | 2 | 4 |
| 10 | Торговые автоматы | 1 | 1 | 2 | 4 |
| 11 | Новое в техническом оснащении торговых организаций | 2 | 2 | 2 | 6 |
|  | Дифференцированный зачет | 2 |  |  | 2 |
|  | **Итого по МДК 02.01.** | **25** | **19** | **22** | **66** |
| **МДК 02.02. Розничная торговля продовольственными товарами** | | | | | |
| 1 | Основы товароведения продовольственных товаров | 6 | 2 | 6 | 14 |
| 2 | Зерномучные товары | 8 | 6 | 6 | 20 |
| 3 | Хлеб и хлебные изделия | 8 | 6 | 6 | 20 |
| 4 | Плодоовощные товары | 8 | 6 | 6 | 20 |
| 5 | Пищевые концентраты | 2 | 6 | 6 | 14 |
| 6 | Крахмал и крахмалопродукты | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 7 | Сахар. Мёд | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 8 | Кондитерские изделия | 8 | 6 | 6 | 20 |
| 9 | Вкусовые товары | 8 | 6 | 6 | 20 |
| 10 | Молочные товары | 8 | 6 | 8 | 22 |
| 11 | Яичные товары | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 12 | Масложировые товары | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 13 | Соевые товары | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 14 | Мясо и мясные товары | 8 | 8 | 8 | 24 |
| 15 | Рыба и рыбные товары | 8 | 6 | 8 | 22 |
|  | Дифференцированный зачет | 2 |  |  | 2 |
|  | **Итого по МДК.02.02** | **86** | **68** | **76** | **228** |
|  | **ВСЕГО ПО ПМ.03** | **111** | **87** | **98** | **294** |

\*АЗ – аудиторные занятия; ПЗ – практические занятия; СР – самостоятельная работа.