

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Ленинградской области  
«Подпорожский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 04 «**ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПРОДАВЕЦ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**»

2020 г.

Программа профессионального модуля ПМ 04 «Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

**Разработчики:**

Смирнова Н.А., преподаватель цикла специальных дисциплин

Рассмотрен на заседании МК  
по ППССЗ  
Председатель \_\_\_\_\_ Ядыкина Л.А  
Протокол № 5. от от 28.01.2020год

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ЛО ППТ  
\_\_\_\_\_ О.А.Чечельницкая  
« 30 » 01 2020г.

Приложение к ОПОП  
по профессии 38.02.05 Товароведение и  
экспертиза качества потребительских товаров  
базовой подготовки.  
Утверждено приказом ГБПОУ ЛО ППТ  
от 30.01.2020г. №01-05/09

## 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессиям СПО в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 3. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 4. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 6. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 6. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 7. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 9. Изучать спрос покупателей.

ПК 10. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 11. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 12. Оформлять документы по кассовым операциям.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессиям:

17353 Продавец продовольственных товаров

12721 Кассир торгового зала

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

**иметь практический опыт:**

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

**уметь:**

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

устанавливать градации качества пищевых продуктов;

оценивать качество по органолептическим показателям;

распознавать дефекты пищевых продуктов;

создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

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

использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;

определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;

применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности:

**знать:**

классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

показатели качества различных групп продовольственных товаров;

дефекты продуктов;

особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

устройство и принципы работы оборудования;

типовые правила эксплуатации оборудования;

нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

Закон о защите прав потребителей;

правила охраны труда;

услуги розничной торговли, их классификацию и качество;

виды розничной торговой сети и их характеристику;

типизацию и специализацию розничной торговой сети;

особенности технологических планировок организаций торговли;

основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;

основы товароснабжения в торговле; основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;

технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;

правила торгового обслуживания и торговли товарами;

требования к обслуживающему персоналу;

нормативную документацию по защите прав потребителей.

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

всего – 486 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа, в т.ч.:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;

учебной практики – 180 часов;

производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

- ПК 1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
- ПК 2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
- ПК 3. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
- ПК 4. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
- ПК 6. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
- ПК 6. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
- ПК 7. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
- ПК 8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
- ПК 9. Изучать спрос покупателей.
- ПК 10. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
- ПК 11. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
- ПК 12. Оформлять документы по кассовым операциям.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная (часов)	Производственная
			Всего часов	в т.ч. лаборат и практич. занятия, часов	в т.ч., курсовая работа часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3 – 9	<b>МДК.04.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>	<b>438</b>	124	32	-	62	-	180	72
ПК 1 – 3; ПК 6; ПК 10-12.	<b>МДК 04.02. Организация и технология розничной торговли</b>	<b>48</b>	32	12	-	16	-		
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>							72
<b>Всего:</b>		<b>486</b>	<b>156</b>	<b>44</b>	<b>-</b>	<b>78</b>		<b>180</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 04. Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров</b>		<b>486</b>	
<b>МДК 04.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>		<b>438</b>	
<b>Тема 1.1. Общая часть товароведения</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	1 Классификация продовольственных товаров. Понятие классификации продовольственных товаров. Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. Ассортимент товаров.		
	2 Химический состав продовольственных товаров. Неорганические вещества: вода, минеральные вещества. Органические вещества: углеводы, жиры, белки, витамины, органические кислоты, ферменты, дубильные, пектиновые, красящие, ароматические вещества, гликозиды, фитонциды, алкалоиды.		
	3 Качество продовольственных товаров. Понятие качества пищевых продуктов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов: биологическая, органолептическая, физиологическая, энергетическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Дефекты продовольственных товаров.		
	4 Маркировка и штриховое кодирование товаров. Понятие маркировки, товарного знака. Специальные маркировки. Понятие штрихового кода. Структура кодов.		
<b>Практическая работа. Расчет контрольного числа по штриховому коду</b>			
<b>Тема 1.2. Основные зерновые культуры</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
	1 Зерно. Строение зерна, виды зерновых культур, показатели качества зерна. Крупы. Классификация, ассортимент, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.		
	2 Мука. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3 Макароны изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4 Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5 Бараночные и сухарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b>Практические работы</b>		
1 Распознавание ассортимента, оценка качества, расчет конечной даты хранения и энергетической ценности муки, крупы.			
2 Распознавание ассортимента, оценка качества, расчет конечной даты хранения и энергетической ценности макаронных изделий			

	3	Распознавание ассортимента, оценка качества, расчет конечной даты хранения и энергетической ценности хлеба и хлебобулочных изделий		
<b>Тема 1.3. Фруктовоовощные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	<b>2</b>
	1	Клубнеплоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	2	Корнеплоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Капустные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Луковые овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5	Салатно-шпинатные, десертные и пряные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	6	Тыквенные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Томатные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	8	Бобовые и зерновые овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	9	Семечковые плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	10	Косточковые плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	11	Субтропические, тропические и экзотические плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	12	Ягоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	13	Продукты переработки плодов и овощей. Грибы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
		<b>Практическая работа</b>		
	Распознавание ассортимента, оценка качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов, расчет конечной даты хранения и энергетической ценности плодовоовощных товаров			
	<b>Контрольная работа. Фруктовоовощные товары</b>			
<b>Тема 1.4. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	<b>2</b>
	1	Чай и чайные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	2	Кофе и кофейные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Пряности и приправы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		

	4	Поваренная соль и пищевые кислоты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5	Спирт, водка, коньяк. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	6	Ликероводочные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Виноградные и плодово-ягодные вина. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	8	Слабоалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	9	Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b>Практические работы</b>			
	1	Органолептическая оценка качества чая, распознавание ассортимента.		
	2	Распознавание ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, расчет энергетической ценности.		
	<b>Контрольная работа. Вкусовые товары</b>			
<b>Тема 1.5. Крахмал, сахар и кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	<b>2</b>
	1	Крахмал и продукты переработки крахмала. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	2	Сахар. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Мед. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5	Мучные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.		
	6	Шоколад и какао-порошок. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Карамель, драже. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	8	Конфеты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	9	Халва и восточные сладости. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b>Практическая работа.</b> Распознавание ассортимента крахмала, сахара, меда, органолептическая оценка качества меда, расчет энергетической ценности.			
<b>Практическая работа.</b> Органолептическая оценка качества печенья, пряников, вафель, расчет энергетической ценности.				
<b>Практическая работа.</b> Органолептическая оценка качества шоколада, карамели, конфет, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.				

	<b>Контрольная работа.</b> Крахмал, сахар и кондитерские товары			
<b>Тема 1.6.</b> <b>Молочные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	<b>2</b>
	1	Молоко, сливки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	2	Мороженое. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Молочные консервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Сухие молочные продукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Диетические кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5	Творог и творожные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Сыры. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b>Практическая работа.</b> Распознавание ассортимента молока, сливок, мороженого, органолептическая оценка качества молока, расчет энергетической ценности. <b>Практическая работа.</b> Органолептическая оценка качества молочных консервов, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности. <b>Практическая работа.</b> Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности. <b>Практическая работа.</b> Органолептическая оценка качества сыра, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.			
	<b>Контрольная работа.</b> Молочные товары			
<b>Тема 1.7.</b> <b>Пищевые жиры</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
	1	Растительные масла. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	2	Масло коровье. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Животные топленые жиры. Маргарин. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Кулинарные жиры, майонез. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
		<b>Практические работы.</b> Органолептическая оценка качества пищевых жиров, расчет энергетической ценности.		
	<b>Контрольная работа.</b> Пищевые жиры			
<b>Тема 1.8.</b> <b>Мясные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	<b>2</b>
	1	Мясо. Первичная обработка мяса убойных животных, виды тканей мяса, их характеристика. Химический состав основных тканей мяса. Классификация.		
	2	Мясо говядины, телятины. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Мясо баранины и козлятины. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества,		

		дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Мясо свинины. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5	Мясо домашней птицы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	6	Мясные субпродукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	8	Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.		
	9	Мясные копчености. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	10	Мясные и мясорастительные консервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
		<b>Практическая работа.</b> Органолептическая оценка качества колбасных изделий, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности. <b>Практическая работа.</b> Органолептическая оценка качества мясных консервов, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.		
		<b>Контрольная работа.</b> Мясные товары		
<b>Тема 1.9. Яичные товары</b>		<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
		Яйца и продукты переработки яиц. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
		Оценка качества яиц, распознавание дефектов, расчет энергетической ценности яиц.		
<b>Тема 1.10. Рыбные товары</b>		<b>Содержание</b>	<b>14</b>	<b>2</b>
	1	Рыба. Строение тела рыбы, химический состав мяса рыбы. Семейства важнейших промысловых рыб.		
	2	Рыба живая и охлажденная. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	3	Мороженая рыба и рыбное филе. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4	Соленая, пряная и маринованная рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5	Вяленая и сушеная рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	6	Копченая рыба. Балычные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	7	Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	8	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	9	Икра. Нерыбные морепродукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества,		

	дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	<b>Практическая работа.</b> Органолептическая оценка качества рыбных товаров, распознавание ассортимента, расчет энергетической ценности.		
	<b>Контрольная работа.</b> Рыбные товары		
<b>Экзамен</b>			
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов. Работа с учебником (составление плана, тезисов конспектов). Работа с учебно-методическими пособиями. Составление таблиц, схем по теме занятия. Подготовка к зачету по конкретному раздаточному материалу, предложенному преподавателем (домашняя работа).		<b>62</b>	
<b>Учебная практика.</b> <b>Виды работ:</b> - Эксплуатация торгово-технологического оборудования. - Изучение спроса покупателей. - Осуществление подготовки товаров к продаже - Осуществление размещения и выкладки продовольственных товаров. - Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.		<b>180</b>	
<b>Производственная практика.</b> <b>Виды работ:</b> 1. Ознакомление с предприятием торговли. 2. Осуществление приемки товаров и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. 3. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка. 4. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров 5. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. 6. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования. 7. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. 8. Изучение спроса покупателей.		<b>72</b>	
<b>МДК 04.02. Организация и технология розничной торговли</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 2.1. Розничная торговая сеть.</b>	<b>Содержание</b> Розничная торговля. Органы управления и контроля в торговле. Понятие и функции розничной торговой сети. Специализация и типизация розничной торговой сети. Показатели, характеризующие качество розничной торговой сети.	<b>4</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа.</b> «Розничная торговая сеть». <b>Практическая работа.</b> «Установление вида и типа предприятий торговли по идентификационным признакам».		
<b>Тема 2.2. Устройство и планировка</b>	<b>Содержание</b> Материально-техническая база магазинов. Виды помещений магазина. Технологическая планировка. Виды торгово-технологического оборудования магазинов.	<b>2</b>	<b>2</b>

торгового зала. Тема 2.3. Формирование ассортимента товаров	<b>Практическая работа. «Устройство и планировка торгового зала магазина».</b>			
	<b>Содержание</b>		2	2
	Понятие товарного ассортимента, факторы, влияющие на его формирование. Виды запасов. Факторы, обуславливающие образование и изменение запаса. Формирование товарного ассортимента в странах с развитой рыночной экономикой.			
Тема 2.4. Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле.	<b>Практическая работа. «Формирование ассортимента товаров в розничной торговле».</b>			
	<b>Содержание</b>		4	2
	Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Основные понятия и задачи торгового менеджмента. Функции торгового менеджмента. Основные теории и концепции менеджмента. Реклама: понятие, виды, назначение. Правовые основы рекламной деятельности. Виды покупательского спроса и методы его изучения.			
Тема 2.5. Основы товароснабжения в торговле.	<b>Практическая работа. Решение профессиональных задач по теме «Маркетинговые исследования товаров».</b>			
	<b>Практическая работа. Упражнения по изучению покупательского спроса.</b>		4	2
	<b>Содержание</b>			
Тема 2.6. Технология приемки товаров.	Сущность и основные требования, предъявляемые к организации товароснабжения. Формы товароснабжения и схемы завоза товаров в розничную сеть. Организация и технология завоза товаров на розничные торговые предприятия. Организация закупки товаров.		4	2
	<b>Практическая работа. «Разработка графика завоза товаров».</b>			
	<b>Практическая работа. «Составление заявки на завоз товаров».</b>			
Тема 2.7. Технология хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки товаров.	<b>Содержание</b>		6	2,3
	Общие правила приемки товаров. Сопроводительные документы. Приемка товаров по количеству. Особенности приемки. Порядок составления актов. Приемка товаров по качеству. Особенности приемки. Порядок составления актов.			
	<b>Практическая работа. «Заполнение товарной книги».</b>			
Тема 2.8. Тара и упаковка. Тарооборот.	<b>Практическая работа. «Подготовка к продаже основных групп товаров».</b>		2	
	<b>Практическая работа. «Документальное оформление приемки товаров».</b>			
	<b>Практическая работа. «Документальное оформление расхождений при приемке товаров».</b>			
Тема 2.9. Организация и методы продажи товаров.	<b>Содержание</b>		4	
	Хранение товаров, условия и правила хранения товаров, способы укладки товаров на хранение. Виды торговых потерь в магазине, активируемые потери. Предварительная подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Фасовка товаров.			
	<b>Практическая работа. «Подготовка к продаже основных групп товаров».</b>			
Самостоятельная работа обучающихся.	<b>Практическая работа. «Документальное оформление товарных потерь».</b>		4	
	<b>Контрольная работа «Технология снабжения и завоза товаров в розничные торговые организации».</b>			
	<b>Содержание</b>		16	
Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе. Классификация и характеристика основных видов тары. Унификация, стандартизация и качество тары. Организация тарного хозяйства в торговле.				
<b>Практическая работа. «Составление товарно-денежного отчета по таре».</b>				
<b>Содержание</b>		4		
Формы и этапы продажи товаров. Правила розничной торговли. Методы продажи. Организация расчетов с покупателями. Предоставление покупателям дополнительных торговых услуг. Основные правила работы магазинов. Закон РФ «О защите прав потребителей».				
<b>Практическая работа. «Упаковка товаров».</b>				
<b>Практическая работа. «Решение ситуационных задач по защите прав потребителей».</b>				
<b>Практическая работа. «Решение ситуационных задач по соблюдению правил техники безопасности».</b>				

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Тестирование. Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач. Выполнение заданий практической работы, оформление практической работы.		
<i>Дифференцированный зачёт</i>		
<b>Всего</b>	<b>486</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организации и технологии розничной торговли», лабораторий «Торгово-технологического оборудования», «Учебного магазина»;

#### Оборудование учебного кабинета:

- доска классная;
- стол и стул для преподавателя;
- столы и стулья для обучающихся;

#### Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- программное обеспечение для пользования электронными образовательными

ресурсами

#### Учебно-наглядные пособия

- наглядные пособия (комплект плакатов, карточки-задания, схемы, таблицы);
- наглядные образцы товаров;
- упаковки, маркировки товаров;
- комплект учебно-методической документации

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) рекомендуется использовать текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники:

1. Голубкина А.М., Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А. Розничная торговля продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования/-М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие для НПО. Гриф МО РФ, 2019.
3. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.
4. Микулович А.С., Смольская А.О. Товароведение продовольственных товаров-М.: учебно-методическое пособие-Минск БГЭУ, 2017.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: практикум - учебное пособие для НПО. -М.: Издательский центр «Академия», 2017.
6. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь: учебное пособие для НПО, издательство «Академия», 2016.
7. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий: учебное пособие для НПО, издательство «Академия», 2016.

Справочники:

1. Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А. Справочник по товароведению продовольственных товаров: учебное пособие для НПО, 2 тома,-М.: Издательский центр «Академия», 2008.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «О розничной торговле»

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

#### **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 «Продажа продовольственных товаров».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

**Мастера:** наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>соответствие</b> качества, количественных характеристик продовольственных товаров «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству» (П-6, П-7);</li> <li>- <b>выполнение требований</b> проверки качества, количественных характеристик продовольственных товаров;</li> <li>- <b>соблюдение требований</b> к оформлению сопроводительных документов на поступившие товары;</li> </ul>	<p>Практическая работа</p>
<p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>соблюдение требований</b> к подготовке, размещению товаров в торговом зале и выкладке на технологическом оборудовании;</li> <li>- <b>правильность</b> осуществления подготовки, размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании;</li> <li>- <b>соответствие</b> подготовки, размещения и выкладки товаров к требованиям СанПиН;</li> <li>- <b>соответствие</b> оформления витрины, демонстрационных стендов, эстетической выкладки товара <b>содержанию и правилам</b> оформления торговых предложений;</li> <li>- <b>использование</b> новых технологий и их элементов при выкладке товара;</li> </ul>	<p>Практическая работа</p>
<p>Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>соответствие</b> правил обслуживания покупателей и предоставление достоверной информации о качестве и потребительских свойствах товаров согласно Закона РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- <b>соблюдение</b> основных правил продажи товара;</li> <li>- <b>выполнение требований</b> к организации обслуживания покупателей;</li> <li>- <b>использование</b> новых технологий продажи товаров</li> </ul>	<p>Практическая работа</p>
<p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>соответствие</b> условий хранения, сроков годности, сроков хранения, сроков реализации продаваемых продуктов СанПиН;</li> <li>- <b>соблюдение</b> условий и правил хранения, сроков реализации и годности продовольственных</li> </ul>	<p>Практическая работа</p>

продаваемых продуктов.	товаров; - <b>выполнение</b> правил санитарно-гигиенического состояния при хранении и реализации продовольственных товаров;	
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	- <b>соответствие</b> эксплуатационным, санитарно-гигиеническим требованиям торгово-технологического оборудования; - <b>соблюдение</b> требований к эксплуатации торгово-технологического оборудования; - <b>выполнение</b> требований безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования	Практическая работа
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	- <b>соблюдение</b> требований по осуществлению контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей согласно Закону РФ «О бухгалтерском учете»; - <b>соответствие</b> порядка и срока проведения инвентаризации; - <b>соблюдение</b> условий хранения товаров и нормативных товарных запасов; - <b>выполнение</b> порядка проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей	Практическая работа
Изучать спрос покупателей.	- <b>обоснованность</b> отбора и оформления коммерческой рекламной информации для потребителей; - <b>своевременность</b> выявления спроса на продовольственные товары в соответствии с объемом продаж; - <b>соблюдение</b> учета и изменения покупательского спроса.	Практическая работа

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить 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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии; – добровольное участие в олимпиадах, конкурсах по профессии среди обучающихся колледжа, области, РФ; – ведение профориентационной работы с обучающимися по месту жительства; – самостоятельно находить и использовать новую информацию по профессии (через СМИ, Интернет) – получение положительного отзыва на учебной и производственной практике (характеристика, дневник ПП).	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продажи продовольственных товаров;</li> <li>– оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>– рациональное планирование деятельности, исходя из целей и способов ее достижения;</li> <li>– создание условий для выбора способов поставленных целей;</li> <li>– выполнение технологического процесса в соответствии с поставленной целью;</li> <li>– пошаговый контроль и коррекция деятельности.</li> </ul>	
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление текущего и итогового контроля, оценивание и корректирование собственной деятельности</li> <li>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии продажи продовольственных товаров.</li> </ul>	
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>– использование различных источников, включая электронные;</li> <li>– выявление необходимой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>– оценка выбранной информации для эффективного выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– работа на производственном оборудовании;</li> </ul>	
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</li> <li>– своевременность выполнения задания каждым членом команды;</li> <li>– качество выполнения работы;</li> <li>– взаимответственность членов команды при выполнении работы;</li> <li>– оказание взаимопомощи в команде;</li> <li>– заинтересованность в успехе выполнения</li> </ul>	

	совместной работы; – радость за успехи других.	
Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	– соблюдение правил реализации товаров – самоанализ подготовленного к работе производственного помещения и его санитарного состояния	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей воинской службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	