

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

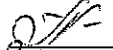
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**


**МДК 02.01 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ
ТОВАРАМИ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

г. Петропавловск-Камчатский,
2021 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от «25» мая 2021 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе

 О.Н. Толоконникова
«25» мая 2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарт среднего
профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец,
контролер-кассир, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 2
августа 2013 г. № 723 (с изм. и доп.).

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик:

Дзядевич Людмила Сергеевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **Ошибка! Закл**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **Ошибка! Закл**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... **Ошибка! Закл**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 723 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер, кассир.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: модуль относится к профессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу профессии, с дисциплинами ОП 01. Основы деловой культуры, ОП 02. Основы бухгалтерского учета, ОП 03. Организация и технология розничной торговли, ОП 04, Санитария и гигиена, ОП 05. Безопасность жизнедеятельности, ОП 06. Торговые вычисления, ОП 07. Прикладные программы в торговле.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

в результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

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

– устанавливать градации качества пищевых продуктов;

– оценивать качество по органолептическим показателям;

– распознавать дефекты пищевых продуктов;

– создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

– рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

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

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

знать:

– классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

– особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

– ассортимент и 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.

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных 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 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). Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			
			Обучение по МДК, час.			Учебная	Производственная		
			Теоретические занятия, часов	в том числе					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 2.1. -2.7. ОК 01-08	МДК .02.01. Розничная торговля продовольственными товарами	218	90	57			-	-	71
ПК 2.1. -2.7. ОК 01-08	Учебная практика	258				258			
ПК 2.1. -2.7. ОК 01-08	Производственная практика	264					264		
	Всего:	740	90	57		258	264	70	

¹ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами»

№ урока (занятия)	Наименование разделов и тем	Количество часов	Сроки изучения разделов и тем (семестр)	Тип, вид и форма урока (занятия)	Уровень освоения	Материально-техническое и дидактическое обеспечение	Межпредметные связи	Домашнее задание
1	2	3	4	5		6	7	8
	Раздел 1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступающие товары.	10	1					
	Тема 1.1. Технология приемки товаров.	2	1					
1	Технология приемки товаров.	1		лекция	2	учебник, образцы сопроводительных документов	Технология розничной торговли.	Стр.193
2	Приемка товаров по количеству и качеству.	1		комбин.	2	учебник, образцы сопроводительных документов	Технология розничной торговли.	Стр.193-194
	Тема 1.2. Введение необходимой сопроводительной документации на поступающие товары.	8	1					
3	Виды сопроводительных документов.	1		лекция	2	образцы сопроводительных документов	Технология розничной торговли.	Стр.140
4,5	Практическая работа «Заполнение сопроводительных документов»	2				образцы сопроводительных документов	Технология розничной торговли.	
6	Стандартизация и ее значение.	1		комбин.	2	учебник		Стр.18-20
7,8	Практическая работа «Работа со стандартами».	2		Комбин.	2			
9	Штриховое кодирование.	1		комбин.	2	учебник, образцы упаковок товаров		Стр.22
10	Практическая работа «Распознавание подлинности штриховых кодов»	1		комбин.	2	учебник, образцы упаковок товаров		конспект
	Раздел 2. Подготовка товаров к продаже, размещению и выкладке.	14	1					
	Тема 2.1. Подготовка товаров к продаже.	2	1					
11	Значение подготовки товаров к продаже.	1		лекция	2	учебник, весы	Технология розничной	Стр.194

							торговли.	
12	Общие операции по подготовке товаров к продаже.	1		комбин.	2	учебник, весы	Технология розничной торговли.	Стр.195
	Тема 2.2. Размещение и выкладка продовольственных товаров.	1	1					
13	Размещение и выкладка товаров на торговом оборудовании.	1		комбин.	2	учебник, плакат	Технология розничной торговли.	стр
	Тема 2.3. Оборудование для размещения и выкладки продовольственных товаров.	12	1					
14	Назначение и классификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели.	1		лекция	2	учебник	Санитария и гигиена.	
15,16	Мебель для торговых залов и подсобных помещений.	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия, плакат		конспект
17,18	Практическая работа «Распознавание видов торговой мебели»	2		комбин.	2	наглядные пособия		конспект
19,20	Торговый инвентарь.	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия	Технология розничной торговли.	конспект
21,22	Практическая работа «Распознавание видов торгового инвентаря»	2		Комбин.	2	наглядные пособия		конспект
23	Весоизмерительное оборудование.	1		комбин.	2	учебник, весы		конспект
24,25	Практическая работа «Работа на электронных весах».	2		Комбин.	2			
26	Контрольная работа по теме 2.3.	1		самост.	2			конспект
	Раздел 3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	108	1,2					
	Тема 3.1. Товароведение зерновых товаров.	7	1					
27,28	Виды круп.	2		комбин.	2	учебник, образцы круп		конспект
29,30	Практическая работа «Распознавание видов круп»	2		комбин.	2	образцы круп		конспект
31	Ассортимент пшеничной и ржаной муки.	1		комбин.	2	учебник		конспект
32	Требования к качеству, упаковка, хранение круп, муки.	1		комбин.	2	учебник		конспект

33	Практическая работа «Распознавание видов муки».	1		Комбин.	2			
	Тема 3.2. Товароведение хлеба и хлебобулочных изделий.	7	1					
34	Ассортимент пшеничного, ржаного и ржано- пшеничного хлеба.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
35	Ассортимент булочных изделий.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
36,37	Практическая работа «Распознавание ассортимента хлеба и булочных изделий»	2		комбин.	2	наглядные пособия		конспект
38	Дефекты хлеба.	1		лекция	1	учебник, наглядные пособия		
39	Бараночные изделия. Сухари. Соломка.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
40	Практическая работа «Распознавание видов прочих видов изделий».	1		Комбин.	2			
	Тема 3.3. Товароведение плодоовощных товаров.	17	1					
41	Классификация овощей и плодов. Клубнеплоды.	1		лекция	2	учебник		конспект
42	Практическая работа «Распознавание видов клубнеплодов».	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
43	Корнеплоды и белые корни.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
44	Практическая работа «Распознавание видов корнеплодов».	1		Комбин.	2			
45	Капустные, луковые, тыквенные, томатные овощи.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
46,47	Практическая работа «Распознавание видов овощей»	2		Комбин.	2			
48	Свежие, семечковые, косточковые плоды.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
49,50	Практическая работа «Распознавание видов плодов»	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
51	Ягоды. Орехи.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
52	Квашеные, соленые и маринованные овощи и плоды.	1		комбин.	2	учебник		конспект
53	Консервы плодоовощные и плодово-ягодные.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
54	Практическая работа «Распознавание маркировки, упаковки консервов»	1		Комбин.				
55	Сушеные овощи и плоды.	1		комбин.	2	учебник		конспект
56	Быстрозамороженные овощи и плоды. Грибы.	1		комбин.	2	учебник		конспект

57	Контрольная работа по разделам 1, 2,3	1		самост.	2			КОНСПЕКТ
	Тема 3.4. Товароведение вкусовых товаров.	6	2					
58	Чай и чайные напитки.	1		лекция	2	учебник, образцы упаковок чая		
59	Кофе и кофейные напитки.	1		комбин.	2	учебник, образцы упаковок кофе		КОНСПЕКТ
60	Пряности.	1		комбин.	2	учебник, образцы пряностей		КОНСПЕКТ
61	Приправы и соусы.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
62,63	Практическая работа «Распознавание ассортимента вкусовых товаров»	2		Комбин.	2	учебник, образцы упаковок товаров		
	Тема 3.5. Товароведение безалкогольных и алкогольных напитков. Табачные изделия.	7	2					
64	Крепкие алкогольные напитки.	1		комбин.	2	учебник		
65	Виноградные вина.	1		комбин.	2	учебник		КОНСПЕКТ
66	Слабоалкогольные напитки.	1		комбин.	2	учебник		КОНСПЕКТ
67	Безалкогольные напитки.	1		комбин.	2	учебник		КОНСПЕКТ
68,69	Практическая работа «Распознавание ассортимента безалкогольных напитков»	2		комбин.	2			КОНСПЕКТ
70	Табачные изделия.	1		комбин.	2	учебник		КОНСПЕКТ
	Тема 3.6. Товароведение отдельной группы бакалейных товаров.	4	2					
71	Крахмал. Сахар.	1		лекция	2	учебник		КОНСПЕКТ
72,73	Практическая работа «Распознавание ассортимента крахмала и сахара»	2		комбин.	2	образцы сахара и крахмала		КОНСПЕКТ
74	Мед.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
	Тема 3.7. Товароведение кондитерских товаров.	17	2					
75	Фруктово-ягодные изделия.	1		лекция	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
76	Мармелад.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
77	Шоколад и какао-порошок.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
78,79	Практическая работа «Распознавание ассортимента шоколада»	2		комбин.	2	образцы упаковок шоколада		КОНСПЕКТ
80	Карамель.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
81,82	Конфеты.	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
83,84	Практическая работа «Распознавание ассортимента конфетных изделий»	2		комбин.	2			КОНСПЕКТ
85,86	Мучные кондитерские изделия.	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
87	Галеты и вафли.	1		комбин.	2	учебник		КОНСПЕКТ
88	Торты и пирожные.	1		комбин.	2	учебник		КОНСПЕКТ

89	Халва и восточные сладости.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
90,91	Практическая работа «Составление схемы ассортимента кондитерских товаров»	2		Комбин.	2	учебник		
	Тема 3.8. Товароведение молочных товаров.	15	2					
92	Молоко, сливки.	1		лекция	2	учебник		конспект
93	Практическая работа «Распознавание ассортимента молока»	1		комбин.	2	учебник		конспект
94,95	Кисломолочные продукты.	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
96,97	Кисломолочные напитки.	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
98	Мороженое.	1		комбин.	2	учебник		конспект
99	Молочные консервы.	1		комбин.	2	учебник		конспект
100,101	Практическая работа «Изучение маркировки консервов»	2		Комбин.	2			
102,103	Сыры.	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
104	Масло коровье.	1		комбин.	2	учебник		конспект
105,106	Практическая работа «Составление схемы ассортимента молочных товаров»	2		Комбин.	2			
	Тема 3.9. Товароведение яйца и продуктов их переработки.	2						
107	Яйца.	1		лекция	1	учебник		конспект
108	Продукты переработки яиц.	1		комбин.	2	учебник		конспект
	Тема 3.10. Товароведение пищевых жиров.	4	2					
109	Маргарин.	1		лекция	1	учебник		конспект
110,111	Растительные масла.	2		комбин.	2	учебник		конспект
112	Спред.	1		комбин.	2	учебник		конспект
	Тема 3.11. Товароведение мясных товаров.	12	2					
113	Классификация мяса.	1		лекция	1	учебник		
114,115	Практическая работа «Составление схемы ассортимента мясных товаров»	2		Комбин.	2			
116	Мясо домашней птицы.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
117	Субпродукты.	1		комбин.	2	учебник		конспект
118	Мясные полуфабрикаты.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
119	Колбасные изделия.	1		комбин.	2	учебник		конспект
120	Мясокопчености.	1		комбин.	2	учебник		конспект
121,122	Мясные консервы.	2		комбин.	2	учебник, образцы этикеток консервов		конспект
123,124	Практическая работа «Распознавание маркировки мясных консервов»	2		комбин.	2			конспект

	Тема 3.12. Товароведение рыбных товаров.	7	2					
125	Живая, охлажденная, мороженая рыба.	1		комбин.	2	учебник		конспект
126	Соленая и копченая рыба.	1		комбин.	2	учебник		конспект
127	Икра рыб.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
128	Нерыбное водное сырье.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
129	Рыбные консервы и пресервы.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
130,131	Практическая работа «Распознавание маркировки рыбных консервов и пресервов»	2		комбин.	2	образцы этикеток консервов		конспект
	Раздел 4. Условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	2	2					
	Тема 4.1. Условия и правила хранения продовольственных товаров.	1	2					
132	Условия и правила размещения товаров.	1		комбин.	2	учебник	Технология розничной торговли.	конспект
	Тема 4.2. Сроки годности и сроки реализации продовольственных товаров.	1	2					
133	Требования по установлению срока годности. Ответственность продавца за реализацию товара по окончании срока годности.	1			2	конспект	Технология розничной торговли.	конспект
	Раздел 5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.	34	2					
	Тема 5.1. Классификация, назначение весоизмерительного торгового оборудования.	5	2					
134	Классификация весоизмерительного оборудования, его виды. Требования, предъявляемые к весам.	1		лекция	2	учебник	Санитария и гигиена.	конспект
135,136	Весы электронные, их назначение, устройство, правила эксплуатации.	1		комбин.	2	учебник, весы		конспект
137	Практическая работа «Взвешивание на весах»	1		комбин.	2	весы, образцы товаров, упаковочный материал		конспект
138	Меры массы, объема и длины.	1		комбин.	2	учебник, деревянный метр		конспект
	Тема 5.2. Классификация, назначение	5	2					

	подъемно-транспортного оборудования.							
141	Классификация и назначение подъемно-транспортного оборудования.	1		лекция	2	учебник, наглядные пособия		
142,143	Виды подъемно-транспортного оборудования.	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
144	Практическая работа «Распознавание видов оборудования»	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
145	Правила эксплуатации оборудования и требования по охране труда при погрузо-разгрузочных работах.	1		комбин.	2	учебник		конспект
	Тема 5.3. Классификация, назначение фасовочно-упаковочного оборудования.	3	2					
146	Значение и классификация оборудования.	1		лекция	2	учебник, плакат		конспект
147	Виды фасовочного и упаковочного оборудования.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
148	Практическая работа «Распознавание видов оборудования»	1						
	Тема 5.4. Классификация, назначение теплового оборудования.	4	2					
149	Значение и правила эксплуатации оборудования.	1		лекция	2	учебник, наглядные пособия		
150	Кофеварочный аппарат и электрокипятильники.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
151	Сосисковарки и грили.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
152	Практическая работа «Распознавание видов оборудования»	1		комбин.	2	наглядные пособия		конспект
	Тема 5.5. Классификация, назначение торговых автоматов.	3	2					
153	Классификация торговых автоматов.	1		лекция	2	учебник, наглядные пособия		
154	Виды автоматов продовольственной и непродовольственной группы товаров.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
155	Практическая работа «Распознавание видов автоматов»	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		конспект
	Тема 5.6. Классификация, назначение измельчительно-режущего	3	2					

	оборудования.							
134	Значение и классификация оборудования.	1		лекция	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
135	Виды оборудования.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
136	Практическая работа «Распознавание видов оборудования»	1		комбин.	2	учебник		КОНСПЕКТ
	Тема 5.7. Классификация, назначение холодильного оборудования.	4	2					
137	Классификация оборудования и требования, предъявляемые к нему.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
138	Виды оборудования.	1		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
139,140	Практическая работа «Распознавание видов оборудования»	2		комбин.	2	учебник, наглядные пособия		КОНСПЕКТ
	Раздел 6. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	4	2					
	Тема 6.1. Инвентаризация товарно-материальных ценностей.	1	2					
141	Виды и цели контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	1		лекция	2	учебник		КОНСПЕКТ
	Тема 6.2. Требования к проведению инвентаризации товарно-материальных ценностей.	3	2					
142	Сроки, порядок и условия проведения инвентаризации.	1		лекция	2			КОНСПЕКТ
143,144	Практическая работа «Заполнение инвентаризационной описи»	2		комбин.	2	образцы инвентаризационных описей		КОНСПЕКТ
	Раздел 7. Изучение спроса покупателей.	1	2					
	Тема 7.1. Покупательский спрос и потребности на продовольственные товары.	1	2					
145	Виды и методы изучения покупательского спроса.	1		комбин.	2	учебник	Технология розничной торговли.	
146,147	Контрольная работа	2	2	самост.	3			
	Учебная практика	258						
	1. Освоение ассортимента отдельных видов продовольственных товаров							

<p>2. Освоение устройства и правил эксплуатации торгово-технологического оборудования и инвентаря.</p> <p>3. Освоение правил приемки товаров по количеству и по качеству.</p> <p>4. Приобретение навыков подготовки к продаже, размещения и выкладки отдельных видов продовольственных товаров.</p> <p>5. Освоение навыков консультации покупателей о свойствах, качестве, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных групп товаров.</p> <p>6. Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель».</p> <p>7. Выполнение упражнений по составлению товарного отчета и оформлению приходных и расходных документов на товар</p>							
<p>Производственная практика</p> <p>1. Идентификация товаров различных товарных групп на рабочем месте продавца</p> <p>2. Овладение основными торгово-технологическими процессами на предприятиях</p> <p>3. Работа на предприятии с торгово-технологическим оборудованием с соблюдением правил по ТБ</p> <p>4. Консультация покупателей продовольственных товаров о свойствах товаров</p> <p>5. Ведение учета движения товаров на предприятии</p>	<p>264</p>						

2.2. Содержание самостоятельных внеаудиторная работа

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы обучающихся,	Формы и методы контроля и оценки результатов самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
1.	Раздел 1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступающие товары. Тема 1.1. Технология приемки товаров. Тема 1.2. Введение необходимой сопроводительной документации на поступающие товары.	Оформление случаев расхождения при приемке товаров. Реферат. Европейские и американские штрих-коды. Доклад-сообщение.	Устный опрос	3
2.	Раздел 2. Подготовка товаров к продаже, размещению и выкладке. Тема 2.1. Подготовка товаров к продаже. Тема 2.2. Размещение и выкладка продовольственных товаров. Тема 2.3. Оборудование для размещения и выкладки продовольственных товаров.	Декоративная выкладка продовольственных товаров. Реферат. Что такое тара-оборудование? Реферат. Какой инвентарь относится к вспомогательному? Сообщение.	Устный опрос	5

3.	<p>Раздел 3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> <p>Тема 3.1. Товароведение зерновых товаров.</p> <p>Тема 3.2. Товароведение хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Тема 3.3. Товароведение плодоовощных товаров.</p> <p>Тема 3.4. Товароведение вкусовых товаров.</p> <p>Тема 3.5. Товароведение безалкогольных и алкогольных напитков. Табачные изделия.</p> <p>Тема 3.6. Товароведение отдельной группы бакалейных товаров.</p> <p>Тема 3.7. Товароведение кондитерских товаров.</p> <p>Тема 3.8. Товароведение молочных товаров.</p>	<p>Виды диетической муки. Доклад-сообщение.</p> <p>Какие изменения происходят в муке в процессе хранения? Сообщение.</p> <p>Виды и особенности круп быстрого приготовления. Доклад-сообщение.</p> <p>Что такое булочная мелочь? Сообщение.</p> <p>Какие изделия относятся к диетическим? Доклад.</p> <p>Елизовские предприятия-изготовители хлебобулочных изделий. Реферат.</p> <p>Какие овощи относят к салатно-шпинатным и пряным? Доклад-сообщение.</p> <p>Виды бобовых и зерновых овощей. Сообщение.</p> <p>Грибы: строение, классификация, переработка. Реферат.</p> <p>Елизовские предприятия-изготовители плодоовощных товаров. Реферат.</p> <p>История возникновения майонеза. Доклад-сообщение.</p> <p>Страны производители чая и кофе. Сообщение.</p> <p>Камчатские предприятия-изготовители приправ. Реферат.</p> <p>Характеристика ликероводочных напитков. Доклад-сообщение.</p> <p>Камчатские предприятия-</p>	Устный опрос	45
----	--	--	--------------	----

<p>Тема 3.9. Товароведение яйца и продуктов их переработки. Тема 3.10. Товароведение пищевых жиров. Тема 3.11. Товароведение мясных товаров. Тема 3.12. Товароведение рыбных товаров.</p>	<p>изготовители безалкогольных напитков. Реферат. Виды сахарозаменителей. Сообщение. Что такое крахмалопродукты? Доклад-сообщение. Елизовские предприятия- изготовители меда. Реферат. Какие изделия относят к прочим мучным? Сообщение. История названия и изготовления пряников. Сообщение. Камчатские предприятия- изготовители кондитерских товаров. Реферат. Виды детских молочных продуктов. Реферат. Особенности производства мягких сыров. Сообщение. Камчатские предприятия- изготовители молочных товаров. Реферат. Дефекты яиц. Сообщение. Камчатские предприятия- изготовители яиц. Доклад- сообщение. Какие жиры относят к кулинарным и топленым животным? Доклад. Виды мясных кулинарных изделий. Доклад-сообщение. Характеристика мяса дичи. Доклад- сообщение.</p>		
---	--	--	--

		<p>Камчатские предприятия-изготовители мясных товаров. Реферат.</p> <p>Какие изделия относятся к балычным? Сообщение.</p> <p>Способы замораживания рыбы. Сообщение.</p> <p>Камчатские предприятия-изготовители рыбных товаров. Реферат.</p>		
4.	<p>Раздел 5.</p> <p>Эксплуатация торгово-технологического оборудования.</p> <p>Тема 5.1.</p> <p>Классификация, назначение весоизмерительного торгового оборудования.</p> <p>Тема 5.2.</p> <p>Классификация, назначение подъемно-транспортного оборудования.</p> <p>Тема 5.3.</p> <p>Классификация, назначение фасовочно-упаковочного оборудования.</p> <p>Тема 5.4.</p> <p>Классификация, назначение теплового оборудования.</p> <p>Тема 5.5.</p> <p>Классификация, назначение торговых автоматов.</p>	<p>Проверка измерительного оборудования. Доклад-сообщение.</p> <p>Возможные неисправности электронных весов и способы их устранения. Сообщение.</p> <p>Что такое производственный травматизм? Доклад-сообщение.</p> <p>Виды упаковочного оборудования. Реферат.</p> <p>Характеристика цистерн для продажи товаров и напитков. Доклад-сообщение.</p> <p>Основные страны-поставщики теплового оборудования. Доклад.</p> <p>История возникновения торговых автоматов. Реферат.</p> <p>Основные страны-поставщики измельчительно-режущего оборудования. Доклад.</p> <p>Способы охлаждения товаров. Доклад-сообщение.</p> <p>Виды хладагентов. Сообщение.</p>	Устный опрос	12

	<p>Тема 5.6. Классификация, назначение измельчительно-режущего оборудования.</p> <p>Тема 5.7. Классификация, назначение холодильного оборудования.</p>			
5.	<p>Раздел 6. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p> <p>Тема 6.1. Инвентаризация товарно- материальных ценностей.</p> <p>Тема 6.2. Требования к проведению инвентаризации товарно- материальных ценностей.</p>	<p>Инвентаризация денежных средств. Доклад-сообщение. Что такое частичная инвентаризация? Сообщение.</p>	Устный опрос	2
6.	<p>Раздел 7. Изучение спроса покупателей.</p> <p>Тема 7.1. Покупательский спрос и потребности на продовольственные товары.</p> <p>Тема 7.2. Методы и способы изучения покупательского спроса.</p>	<p>Разработка анкеты для устного опроса покупателей.</p>	Устный опрос	2
ИТОГО				69

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета – стенды, компьютеры, проектор, экран, интерактивная доска.

Технические средства обучения: контрольно-кассовая техника.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование.

Материалы:

Учебная и техническая литература, учебно-методические издания, нормативная документация.

3.2.

Основная литература:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Профессиональное образование). — Текст: непосредственный. ISBN 978-5-534-12041-7

Дополнительная литература:

1. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебник для начального профессионального образования. А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, Е.Л.Пехташева. 10-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

2. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

3. Технология розничной торговли. – Учебник для начального профессионального образования. О.В. Памбухчианц. 7-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.

4. Оборудование предприятий торговли. Учебное пособие. Э.А. Арустамов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008.

5. Оборудование торговых предприятий: учебник / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации программы профессионального модуля, преподаватели и мастера производственного обучения обеспечивают организацию и проведение текущего и итогового контроля.

Текущий контроль проводится преподавателями и мастерами производственного обучения в процессе проведения лабораторных и практических работ, тестирования.

Обучение по профессиональному модулю завершается итоговым контролем в форме комплексного экзамена по модулю, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся, социальные партнёры образовательного учреждения.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для проведения текущего и итогового контроля преподавателями и мастерами производственного обучения созданы фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: тесты, перечень реферативных работ, докладов и критерии их оценки; вопросы для проведения комплексного экзамена по модулю.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- соблюдение инструкции «О порядке приемки продукции и товаров народного потребления по количеству и качеству», - соответствие поступивших товаров сопроводительным документам;	-устный опрос -групповая оценка результата -Экспертная оценка на практическом занятии
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- соблюдение технологической последовательности при подготовке, размещении и выкладке товаров; - выполнение требований инструкций по использованию торгово-технологического оборудования - соблюдение правил мерчендайзинга при	-устный опрос -групповая оценка результата -Экспертная оценка на практическом занятии

	размещении и выкладке товаров в торговом зале (учебного магазина);	
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- соблюдение правил консультирования и предоставления клиентам информации об условиях продаж и ассортименте продукции торгового предприятия;	-устный опрос -групповая оценка результата -Экспертная оценка на практическом занятии
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.	- соблюдение требований к условиям хранения; - соответствие сроков годности, хранения и реализации, маркировки потребительского товара	-устный опрос -групповая оценка результата -Экспертная оценка на практическом занятии
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- выполнение требований инструкций и правил техники безопасности в ходе эксплуатации торгово-технологического оборудования;	-устный опрос -групповая оценка результата -Экспертная оценка на практическом занятии
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- соблюдение правил сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с маркировкой товара; - соблюдение правил оформления маркировки товаров в соответствии с требованиями ГОСТа;	-устный опрос -групповая оценка результата -Экспертная оценка на практическом занятии
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- соответствие простейших опросных анкет по сбору количественной и качественной информации целям и задачам опроса; - соблюдение правил формирования ассортимента на основе собранной информации о спросе на товар.	-устный опрос -групповая оценка результата -Экспертная оценка на практическом занятии

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	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
МДК 02.01 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ**

для студентов набора 2021 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей общеобразовательных
дисциплин,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513173 2) Николаева М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - Москва: Норма, 2019. - 320 с. - ISBN 978-5-91768-939-5. - URL:	Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (п.7.14)

		<p>https://ibooks.ru/bookshelf/360582/reading - Текст: электронный.</p> <p>3) Стрижевская С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум / С.Л. Стрижевская, Е.В. Жвания. - Минск: РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503-864-2. - URL:</p> <p>https://ibooks.ru/bookshelf/361838/reading - Текст: электронный.</p>	
--	--	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ. 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
МДК 02.01 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ**

для студентов набора 2021 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-