

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИГАРСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № ____ от _____
Председатель методического совета

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ
«Игарский многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____

« ____ » _____ 2012 г.

**Рабочая программа профессионального модуля
Продажа продовольственных товаров**

г. Игарка
2015 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих в составе укрупненной группы профессий 38.00.00 Экономика и управление

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Разработчик: Лукьянова Надежда Александровна, преподаватель..

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)
Заключение Экспертного совета № _____ от «_____» _____
20__ г.

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	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1. ПОСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих в составе укрупненной группы профессий 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- продажа продовольственных товаров;
и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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 принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-техническую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –769 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 445 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 295 часов; самостоятельной работы обучающегося – 150 часов учебной и производственной практики – 324 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: приемки продовольственных товаров;</p> <p>уметь: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>знать: классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; правила охраны труда.</p>
ПК 2.2	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: подготовки товаров к продаже, их размещения и выкладки;</p> <p>уметь: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>знать: классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</p>

	<p>показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности упаковки и маркировки отдельных групп продовольственных товаров; правила охраны труда.</p>
ПК 2.3	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: обслуживания покупателей и консультирования их о пищевой ценности отдельных продовольственных товаров;</p> <p>уметь: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p> <p>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 упаковки и маркировки отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p>
ПК 2.4	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: хранения продовольственных товаров;</p> <p>уметь: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных</p>

	<p>и рыбных); создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; знать: классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров.</p>
ПК 4	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: осуществления контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей; уметь: идентифицировать товары различных товарных групп (текстильные, обувные, пушно-меховые, овчинно-шубные, хозяйственные, галантерейные, ювелирные, парфюмерно-косметические, культурно-бытового назначения); производить взвешивание товаров отдельных товарных групп; знать: факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p>
ОК 1	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>
ОК 2	<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>
ОК 3	<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>
ОК 4	<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>
ОК 5	<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>
ОК6	<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>
ОК7	<p>Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.</p>
ОК8	<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров»

Коды 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	Раздел ПМ 1. Общие сведения о товарах	53	25	12	16	12	-
ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5	Раздел ПМ 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.	47	37	15	10	-	-
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5	Раздел ПМ 3. Идентификация продовольственных товаров различных товарных групп.	264	173	70	55	36	-
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6	Раздел ПМ 4. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров.	187	30	14	31	78	48

ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2. 6, ПК 2.7	Раздел ПМ 5. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях свойствах отдельных продовольственных товаров.	197	25	15	22	60	84
ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2. 5, ПК 2.6	Раздел 6 ПМ02. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	21	5	2	16	-	6
	Производственная практика (часов)	138					138
	Всего	769	295	128	150	186	138

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Продажа продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения по каждой теме урока
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 02. Общие сведения о товарах	Иметь практический опыт: продажи различных групп продовольственных товаров; уметь: устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; знать: классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; дефекты продуктов.	53	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		41	
Тема 1.1. Введение в товароведение продовольственных товаров	Содержание.		
	1 Классификация продовольственных товаров. Ассортимент товаров. Товарные группы. Производственный, торговый, простой, сложный, развернутый, сопутствующий, смешанный ассортимент.	1	1
	2 Понятие о товарном сорте. Признаки деления на сорта.	1	1
	3 Особенности химического состава продовольственных товаров. Содержание белков, жиров, углеводов, воды, минеральных, и других веществ в продовольственных товарах различных групп. Содержание витаминов.	3	1
	4 Пищевая ценность продовольственных товаров. Составные части пищевой ценности. Усвояемость и	1	2

	доброкачественность продуктов питания.		
5	Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Факторы формирующие и сохраняющие сохраняющие качество.	1	2
6	Понятие дефекта товара. Классификация дефектов.	1	2
7	Маркировка продовольственных товаров. Информация о продовольственных товарах. Знаки соответствия. Штриховое кодирование.	2	2
8	Консервирование продовольственных товаров. Методы консервирования и их применение для различных групп товаров.	2	2
9	Условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.	1	2
Практические занятия			
	Определение товарного сорта продовольственных товаров	1	
	Определение ассортимента и товарной группы	1	
	Расчет энергетической ценности основных групп продовольственных товаров.	2	
	Определение факторов, влияющих на качество продовольственных товаров.	2	
	Определение видов дефектов пищевых продуктов.	2	
	Определение маркировки на упаковке продовольственных товаров.	1	
	Определение текста штрихового кодирования на упаковке продовольственных товаров	1	
	Определение метода консервирования некоторых видов продовольственных товаров.	1	
	Составление таблицы условий хранения основных групп продовольственных товаров.	1	
Самостоятельные работы при изучении раздела 1 ПМ 02			
Тематика заданий		16	
Изучение лекционного материала, основной и дополнительной литературы, периодической печати по профессии. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.			

Анализ изменения качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Расшифровывать маркировку продовольственных товаров, распознавать реквизиты маркировки продовольственных товаров. Подготовка реферата по теме: «общее понятие идентификации. Идентификация продовольственных товаров», «Источники насыщения рынка продовольственных товаров»			
Учебная практика			
Виды работ: Работа с сертификатами качества на продовольственные товары различных товарных групп. Изучение вида и ассортимента продовольственных товаров в магазинах города.		12	
Раздел 2 ПМ 02. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.	Иметь практический опыт: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; уметь: производить подготовку измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое и технологическое контрольно-кассовое оборудование; знать: классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принцип работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; правила охраны труда.	47	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		47	
Тема 2.1 Мебель для предприятий торговли. Торговый инвентарь.	Содержание		
1	Назначение и классификация торговой мебели. Виды торговой мебели.	2	1
2	Требования, предоставляемые к мебели торговых предприятий. Эксплуатационные, технические,	1	1

	эргономические, экономические, эстетические, санитарно-гигиенические требования.			
3	Торговый инвентарь. Инвентарь для упаковки и вскрытия тары, контроля качества товаров, для подготовки к продаже и продажи товаров, хранения рабочего запаса товаров, рекламно-выставочный,	1	2	
Практические работы				
	Составление схемы расстановки мебели в торговом зале магазина при различных методах обслуживания.	1		
	Определение вида и назначения торгового инвентаря.	1		
Тема 2.2. Торговое весоизмерительное оборудование	Содержание			
	1	Классификация и индексация весов. Признаки классификации весов. Дополнительные признаки классификации весов. Расшифровка индексации.	1	1
	2.	Общие требования предъявляемые к весам. Метрологические, торгово-эксплуатационные, эстетические, экономические и санитарно-гигиенические требования.	1	1
	3	Правила безопасности при эксплуатации весов. Общие правила эксплуатации.	1	1
	4	Весы настольные циферблатные. Устройство, правила установки и эксплуатации.	1	2
	5	Электронные торговые весы. Устройство, правила установки и эксплуатации.	2	2
	6	Товарные весы. Устройство, правила установки и эксплуатации.	1	2
	9	Контрольная работа	1	3
	Практические работы			
		Установка и приемы работы на настольных циферблатных весах.	2	
		Приемы работы на торговых электронных весах	4	
	Приемы работы на товарных весах	1		
Тема 2.3. Холодильное оборудование торговых предприятий.	Содержание			
	1	Источники охлаждения. Способы получения холода. Преимущество машинного охлаждения.	1	1
	2	Классификация торгового холодильного оборудования.	1	1

	Требования, предъявляемые к холодильному оборудованию.		
3	Характеристика некоторых видов холодильного оборудования. Холодильные открытые и закрытые витрины, холодильные прилавки открытого и закрытого типов, холодильные шкафы, сборные холодильные камеры, холодильные контейнеры для продажи мороженого.	2	2
4	Правила эксплуатации холодильного оборудования. Правила санитарной обработки холодильного оборудования.	1	2
Практические работы			
	Определение видов торгового холодильного оборудования.	1	
	Выбор температурного режима для хранения отдельных видов продовольственных товаров	2	
Тема 2.4. Механическое оборудование торговых автоматов.			
Содержание			
1.	Торговые автоматы. Назначение и классификация торговых автоматов, правила их эксплуатации.	2	1
2.	Фасовочное и упаковочное оборудование. Термоупаковочное и вакуумное упаковочное оборудование.	1	2
3.	Измельчительно-режущее оборудование. Машина для нарезания продовольственных товаров, ленточная электропила, мясорубка. Устройство, правила эксплуатации.	1	1
4.	Контрольная работа	1	3
Практические работа			
	Выбор упаковочного оборудования для отдельных видов товаров	1	
	Определение назначения торговых автоматов.	1	
	Санитарное обслуживание измельчительно-режущего оборудования	1	
Самостоятельные работы при изучении раздела 2 ПМ 02			
Тематика заданий		10	
Изучение лекционного материала, основной и дополнительной литературы, периодической печати по профессии.			

<p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов торгового оборудования Подготовка реферата по теме: «Меры предупреждения производственного травматизма на предприятиях торговли» «Государственный и ведомственный надзор за весами и мерами».</p>			
<p>Раздел 3. ПМ 02. Идентификация продовольственных товаров различных товарных групп.</p>	<p>Иметь практический опыт: продажи различных групп продовольственных товаров; уметь: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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; знать: классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; 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; правила охраны труда.</p>	264	
<p>МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</p>		228	
<p>Тема 3.1. Плодоовощные товары.</p>	<p>Содержание</p>		
	<p>1 Свежие овощи. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, болезни, дефекты, упаковка, хранение, требования к качеству клубнеплодов, корнеплодов,</p>	5	1

	капустных, луковых, салатно-шпинатных, десертных, пряных, тыквенных, томатных, бобовых и зерновых овощей		
2	Свежие плоды. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, болезни, дефекты, упаковка, хранение, требования к качеству семечковых, косточковых, субтропических, тропических плодов и ягод.	4	1
3	Переработанные овощи и плоды. Ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, дефекты квашеных, соленых, маринованных, сушеных, быстрозамороженных овощей и плодов, овощных и плодово-ягодных консервов.	3	2
4	Грибы и продукты их переработки. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения свежих и переработанных грибов.	1	2
5	Контрольная работа	1	3
Практические работы.			
	Определение качества свежих овощей и плодов органолептическим методом.	2	
	Определение дефектов и болезней свежих овощей и плодов	2	
	Определение качества переработанных овощей и плодов органолептическим методом.	2	
Тема 3.2. Зерномучные товары.			
Содержание			
1	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства зерномучных товаров. Строение зерна.	1	1
2	Крупы. Химический состав, ассортимент в зависимости от вида зерна, деление на сорта, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
3	Мука. Особенности производства, химический состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	1	2
4	Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, особенности производства, ассортимент, требования к	3	2

	качеству, дефекты, болезни, упаковка и маркировка, хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Сушки, баранки, хлебцы, сухари.			
5	Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.	1	2	
6	Пищевые концентраты. Классификация, ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1	2	
7	Контрольная работа	1	3	
Практические работы				
	Определение видов и оценка качества круп. Определение процентного содержания доброкачественного ядра и примесей.	2		
	Определение сорта и качества пшеничной муки.	2		
	Определение видов и органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.	2		
	Группировка образцов макаронных изделий в соответствие с товароведной квалификацией.	1		
Тема 3.3. Молоко и молочные товары.	Содержание			
	1	Молоко и сливки. Классификация, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	1	1
	2	Кисломолочные продукты. Ассортимент, особенности получения, пищевая ценность, показатели качества, упаковка, условия и сроки хранения.	3	2
	3	Консервированные молочные продукты. Молочные консервы, сухие молочные продукты их ассортимент, процессы производства, особенности упаковки и маркировки, условия и сроки хранения.	1	2
	4	Мороженое. Основные виды, ассортимент, качество мороженого, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Сухие смеси для мороженого.	1	2
	5	Сыры. Пищевая ценность, классификация, основные виды и ассортимент, технологические особенности сыров, показатели качества, пороки, хранение, маркировка, упаковка.	4	2

	6	Импортные сыры. Ассортимент, показатели качества, маркировка, условия и сроки хранения.	1	2
	7	Контрольная работа	1	3
	Практические работы			
		Отбор проб молока и молочных изделий. Определение жирности молока.	2	
		Определение вида и органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов по образцам.	2	
		Органолептическая оценка качества сухих сливок, сухого молока, молочных консервов.	2	
		Проведение бальной оценки качества сыров	4	
Тема 3.4. Мясо и мясные товары.	Содержание.			
	1	Мясо убойных животных. Классификация, особенности химического состава, категории упитанности, клеймение, требования к качеству, дефекты, транспортировка и хранение.	3	1
	2	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Классификация, особенности химического состава, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	2	1
	3	Мясные субпродукты. Классификация, особенности химического состава, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	4	Мясные полуфабрикаты. Классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1	2
	5	Мясные копчености и колбасные изделия. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, особенности производства, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.	3	2
	6	Мясные консервы. Классификация, ассортимент, процессы приготовления, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	7	Контрольная работа	1	3
		Практические работы		

	Определение термического состояния и качества мяса убойных животных.	2		
	Органолептическая оценка качества мясных субпродуктов и мяса сельскохозяйственной птицы.	2		
	Определение видов колбасных изделий, их дефектов	3		
	Определение правильности маркировки мясных консервов, их дефектов.	2		
Тема 3.5. Рыба и рыбные товары.	Содержание.			
	1	Основные семейства промысловых рыб. Отличительные особенности, места обитания.	2	1
	2	Живая и охлажденная рыба. Признаки доброкачественности живой рыбы, ее хранение и транспортировка. Ассортимент охлажденной рыбы по видам разделки, требования к качеству, особенности и сроки хранения.	1	2
	3	Мороженая рыба. Ассортимент, требования к качеству, особенности хранения. Особенности разделки, упаковки и хранения рыбного филе.	1	2
	4	Соленые гастрономические товары. Способы посола рыбы. Виды, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, хранение.	2	2
	5	Копченая рыба. Способы копчения, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, хранение.	1	2
	6	Вяленая рыба. Балычные рыбные изделия. Ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	7	Икра рыб. Химический состав, виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	8	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, особенности приготовления, упаковка, особенности и сроки хранения.	1	2
	9	Рыбные консервы и пресервы. Классификация, основные технологические процессы, ассортимент, маркировка, требования к качеству, дефекты, хранение.	2	2
10	Нерыбные продукты моря. Особенности химического	1	2	

	состава, ассортимент, требования к качеству, хранение.			
11	Контрольная работа	1	3	
Практические работы.				
	Определение семейства и размера промысловой рыбы по предоставленным образцам.	2		
	Определения качества охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом.	2		
	Органолептическая оценка качества копченых, вяленых и соленых видов рыбы. Определение дефектов.	3		
	Идентификация маркировки рыбных консервов и пресервов. Определение дефектов консервов.	2		
Тема 3.6. Яйца и продукты их переработки.	Содержание			
	1	Яйца. Химический состав, классификация, качество яиц, изменения, происходящие при их хранении, дефекты яиц, упаковка, маркировка, хранение.	2	1
	2	Продукты переработки яиц. Ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	Практические работы			
		Определение качества яиц методом овоскопирования.	2	
Тема 3.7. Пищевые жиры.	Содержание			
	1	Масло коровье. Пищевая ценность, виды, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	2	Растительные масла. Способы получения, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	3	Маргарин. Сырье, процессы производства, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.	1	2
	4	Животные топленые и кулинарные жиры. Ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	5	Контрольная работа	1	3
	Практические работы			
		Бальная оценка качества коровьего масла.	2	
		Распознавание вида растительного масла. Органолептическая оценка его качества.	2	

	Органолептическая оценка качества образцов животных топленых жиров и маргаринов.	2	
Тема 3.8. Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия.	Содержание		
	1 Крахмал и крахмалопродукты. Производство, виды, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	1
	2 Сахар, заменители сахара. Производство, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Подсластители, сахарозаменители.	1	1
	3 Мед. Пищевая ценность, виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1	2
	4 Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Виды, особенности приготовления, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранения.	2	2
	5 Карамель. Процессы производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	6 Какао-порошок и шоколад. Виды какао-порока, требования к его качеству, упаковка, хранение. Процессы производства шоколада, его виды, упаковка, маркировка, требования к качеству, признаки фальсификации, хранение.	1	2
	7 Конфетные изделия. Процесс производства конфет, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	2
	8 Мучные кондитерские изделия. Виды, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	4	2
	9 Халва и восточные сладости. Виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	10 Витаминизированные, диетические и лечебные кондитерские изделия. Особенности изготовления, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	1	2
11 Контрольная работа	1	3	
Практические работы			

	Определение чистоты растворов сахара-песка и сахара-рафинада. Определение плотности меда.	1		
	Органолептическая оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.	2		
	Определение вида и качества карамели.	3		
	Органолептическая оценка качества конфетных изделий.	2		
	Определение вида и качества мучных кондитерских изделий	3		
Тема 3.9. Вкусовые товары.	Содержание.			
	1 Чай и чайные напитки. Химический состав, виды ассортимента, требования к качеству, признаки фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.	2	1	
	2 Кофе и кофейные напитки. Химический состав, виды ассортимента, требования к качеству, признаки фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.		1	
	3 Пряности, приправы, соусы. Виды, применение, особенности упаковки, маркировки, хранение.	1	2	
	4 Поваренная соль, пищевые кислоты. Ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1	2	
	5 Крепкие алкогольные напитки. Классификация, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, признаки фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.	2	2	
	6 Виноградные и плодово-ягодные вина. Химический состав, классификация, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, признаки фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.	3	2	
	7 Слабоалкогольные напитки. Особенности производства, химический состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1	2	
	8 Безалкогольные напитки. Ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1	2	
	9 Контрольная работа	1	3	
	Практические работы			
		Определение сортов зеленого байхового чая.	2	
	Органолептическая оценка качества кофе.	2		

	Определение групп крепких алкогольных напитков.	2	
	Определение групп виноградных и плодово-ягодных вин	2	
	Органолептическая оценка качества слабоалкогольных и безалкогольных напитков	2	
Самостоятельные работы при изучении раздела 3 ПМ 02			
Тематика заданий		55	
<p>Изучение лекционного материала, основной и дополнительной литературы, периодической печати по профессии.</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.</p> <p>Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке.</p> <p>Сообщение «Тропические плоды на нашем прилавке»</p> <p>Творческая работа: «Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки положенные в основу их деления»</p> <p>Творческая работа «Отличительные особенности сыров»</p> <p>Составить презентацию по теме: «Ассортимент кондитерских товаров. Восточные сладости»</p> <p>Подготовить реферат «Фруктовые кондитерские изделия»</p> <p>Составить схему производства растительного масла.</p> <p>Ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш. Зарисовка схем сортовой разделки.</p> <p>Составление таблицы: «Отличительные особенности основных семейств промысловых рыб»</p> <p>Подготовить реферат: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»</p>			
Учебная практика			
Виды работ		36	
Проверка качества и наличия ассортимента различных групп продовольственных товаров.			
Раздел 4. ПМ 02. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров.	<p>Иметь практический опыт: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;</p> <p>уметь: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); оценивать качество по органолептическим показателям; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров</p>	187	

	<p>производить подготовку измерительного и механического оборудования;</p> <p>использовать в технологическом процессе измерительное и механическое оборудование;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <p>ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>показатели качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров;</p> <p>устройство и принцип работы оборудования;</p> <p>типовые правила эксплуатации оборудования;</p> <p>правила охраны труда.</p>		
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		61	
Тема 4.1. Организация приемки продовольственных товаров.	Содержание		
	1 Сопроводительные документы при поставке товаров. Обязательные документы при поступлении продовольственных товаров в предприятия розничной торговой сети.	1	1
	2 Организация приемки товаров по количеству и качеству. Правила приемки продовольственных товаров, составление актов и претензий.	2	2
	3 Приемка основных групп продовольственных товаров. Особенности приемки некоторых групп продовольственных товаров	2	2
	Практические работы		
	Работа с товарно-сопроводительными документами.	2	
	Приемка различных групп продовольственных товаров по количеству и качеству.	3	
Тема 4.2. Технология подготовки товаров к продаже.	Содержание		
	1 Условия и правила хранения продовольственных	1	1

	товаров. Режим хранения, размещение на хранение и санитарное состояние помещений для хранения.			
2	Товарные потери в магазине. Виды естественной убыли и актируемых потерь	1	2	
3	Подготовка товаров к продаже. Значение предварительной подготовки товаров к продаже. Понятие о ликвидных и неликвидных отходах. Особенности подготовки к продаже основных групп продовольственных товаров.	4	2	
Практические работы				
	Расчет товарных потерь в магазине	1		
	Предпродажная подготовка основных групп продовольственных товаров	3		
Тема 4.3. Размещение и выкладка товаров.	Содержание			
	1	Размещение товаров в торговом зале. Требования, предъявляемые к размещению товаров в торговом зале. Основные принципы и правила размещения товаров в торговом зале.	1	1
	2	Выкладка товаров в торговом зале. Способы выкладки продовольственных товаров на торговом оборудовании. Особенности выкладки отдельных групп продовольственных товаров.	3	2
	3	Контрольная работа	1	3
	Практические работы			
		Выкладка основных групп продовольственных товаров на торгово- технологическом оборудовании применяя различные методы.	5	
Самостоятельные работы при изучении раздела 4 ПМ 02				
Тематика заданий		31		
Изучение лекционного материала, основной и дополнительной литературы, периодической печати по профессии. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. Подготовка сообщения «Сроки хранения скоропортящихся товаров»				

<p>Зарисовка схемы сортового разруба говяжьей, свиной и бараньей туш. Составление схем резки головок сыра разных форм при подготовке их к продаже. Составление схем по размещению и выкладке продовольственных товаров на оборудовании торгового зала.</p>			
Учебная практика			
<p style="text-align: center;">Виды работ</p> <p>Работа с сопроводительными и нормативными документами. Участие в приемке товаров различных групп по количеству и качеству. Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров в торговом зале магазина.</p>	78		
Производственная практика			
<p style="text-align: center;">Виды работ</p> <p>Приемка различных групп продовольственных товаров по количеству и качеству Подготовка к продаже размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров.</p>	48		
<p>Раздел 5 ПМ02. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Иметь практический опыт: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; уметь: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое и 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;</p>	191	

	показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки и упаковки отдельных групп продовольственных товаров; устройство и принцип работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.		
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		47	
Тема 5.1. Организация продажи продовольственных товаров.	Содержание		
1	Правила продажи продовольственных товаров методом самообслуживания. Основные операции процесса продажи товаров методом самообслуживания. Проведение расчетных операций с покупателями.	1	1
2	Организация продажи товаров традиционным методом. Основные операции процесса продажи товаров традиционным методом, их характеристика.	1	2
3	Другие методы продажи товаров. Порядок продажи продовольственных товаров на дому, по предварительным заказам, через автоматы, с открытой выкладкой и по образцам.	1	2
4	Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров. Правила продажи, обмена и возврата основных групп продовольственных товаров.	3	2
5	Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров. Правила консультирования.	1	2
Практические работы			
Обслуживание покупателей с использованием различных методов продажи.		6	
Решение ситуационных задач		5	
Тема 5.2. Изучение	Содержание		

покупательского спроса в магазине.	1	Изучение покупательского спроса. Понятие о реализованном, неудовлетворенном и формирующемся покупательском спросе. Методы изучения покупательского спроса.	1	2
	Практические работы			
	Изучение покупательского спроса в магазине.		2	
Тема 5.3. Закон о защите прав потребителей.	Содержание			
	1	Закон о защите прав потребителей. Разделы закона, содержание.	1	2
	2	Контрольная работа	1	3
	Практические работы			
	Работа с Законом о защите прав потребителей		2	
Самостоятельные работы при изучении раздела 5 ПМ 02				
Тематика заданий			22	
Изучение лекционного материала, основной и дополнительной литературы, периодической печати по профессии. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. Подготовка сообщения «Прогрессивные методы современной торговли» Произвести анализ изучения покупательского спроса в одном из магазинов города.				
Учебная практика				
Продажа продовольственных товаров, используя различные методы продажи. Изучение покупательского спроса в магазине различными способами			60	
Производственная практика				
Обслуживание покупателей при различных методах продаж.			84	
Раздел 6 ПМ02. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.			27	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			21	
Тема 6.1. Материальная ответственность.	Содержание			
	1	Материальная ответственность. Виды и формы материальной ответственности.	1	1
	2	Права и обязанности членов бригады о материальной	1	2

		ответственности.		
		Практические работы		
		Составление договора о материальной ответственности	2	
Тема 6.2. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Содержание			
	1	Виды контроля. Органы контроля.	1	2
Самостоятельные работы при изучении раздела 6 ПМ 02				
Тематика заданий			16	
Изучение лекционного материала, основной и дополнительной литературы, периодической печати по профессии. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. Подготовка сообщения «инвентаризации в торговле. Их цель и значение» Произвести анализ видов материальной ответственности в магазине прохождения практики .				
Производственная практика				
Проведение проверки сохранности товарно-материальных ценностей в магазине			6	
Всего			769	

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»; учебного магазина; лаборатории торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация и технология розничной торговли»:

- натуральные образцы;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- нормативные и сопроводительные документы;

Лаборатория торгово-технологического оборудования на 15 рабочих мест:

- немеханическое оборудование торговых предприятий;
- торговый инвентарь
- посуда;
- весоизмерительное оборудование;
- маркированные доски;
- ассортимент продовольственных товаров
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- муляжи продовольственных товаров

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т.Р.Парфеньтева, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий Учебник Академия, 2012г.
2. А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебник. ПрофОбрИздат 2002 г.
3. Н.В.Брыкова. Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли. Учебник. «академия» 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Н.В.Гранаткина Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебное пособие. «Академи». 2010 г.

2. И.В.Муравина. Основы товароведения. Учебное пособие «Академия» 2010 г.
3. Т.П.Трушина. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. Учебное пособие. «Феникс» 2000 г.
4. В.Я.Никитин. Продавец, контролер-кассир, практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. Академкнига/учебник 2005 г.
5. А.Ф.Шепелев, О.И.Кожухова. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
6. А.Ф.Шепелев, О.И.Кожухова. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
7. А.Ф.Шепелев, И.А.Печенежская, А.В.Шмелев. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
8. А.Ф.Шепелев, К.Р.Мхитарьян. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
9. Н.В.Костерина Оборудование торговых предприятий Практикум «Академия» 2012г.
10. Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова, Н.М.Филиппова. Оборудование торговых предприятий. Учебник. «Академия». 2004 г.
11. Л.И.Никитченко. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь, «Академия». 2006 г.
12. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» 2009 г.

Печатные издания.

1. Журнал «Российская торговля»
2. Журнал «Магазин»
3. Журнал «Современная торговля»
4. Журнал «Учет в торговле»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточено – 1 раз в неделю.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период и охватывает наряду с ПМ. 02, ПМ.03 в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Основы деловой культуры;
- Санитария и гигиена;
- Организация и технология розничной торговли;

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
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимым сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> - правильное выполнение приемки товаров в соответствии с Инструкцией П 6; - грамотное владение инструкциями П 5, П 6 по приемке товаров; - работа с сопроводительными документами 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование Зачёт по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен по модулю
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> - владение приемами по подготовке товаров к продаже; - осуществление размещения товаров на торгово-технологическом оборудовании с учетом особенностей 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование Зачёт по учебной и производственной

		практике Квалификационный экзамен по модулю
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- качественное обслуживание покупателей в соответствии с правилами обслуживания; - грамотное консультирование покупателей, донесение достоверной информации о пищевой ценности, вкусовых особенностях отдельных продовольственных товаров в соответствии с сопроводительными инструкциями	Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование Зачёт по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен по модулю
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- грамотное соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации в соответствии с особенностями продовольственных товаров	Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование Зачёт по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен по модулю
Осуществлять эксплуатацию торгово - технологического оборудования.	- демонстрация точности алгоритма владения приемами работы на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации	Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование

		Зачёт по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен по модулю
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- правильное осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей в соответствии с ГОСТами	Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование Зачёт по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен по модулю
Изучать спрос покупателей	- выявление потребности в товарах. - изучение покупательского спроса, используя различные методы (аналитический, оперативный)	Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование Зачёт по учебной и производственной практике Квалификационный экзамен по модулю

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умения.

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.	-привлечение интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, тематические дни, выставки-продажи, деловые игры	- создание портфолио -интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса розничной торговли продовольственными товарами; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области организации процесса розничной торговли продовольственными товарами	зачет по практической работе, отчет по моделированию производственных ситуаций
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	-эффективный поиск необходимой информации; - нахождение и использование различных источников информации, включая	- отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных

профессиональных задач.	электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач;	ситуаций
Использовать информационно-коммуникационные технологии и профессиональной деятельности.	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	-наблюдение, тестирование
Работа в команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - демонстрация правильности соблюдения правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрация правильности применения знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практики; -правильность произведения всех действий с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии;	Наблюдение по соблюдению правил реализации товаров, участие в лабораторных работах

<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- эффективное получение практических навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)</p>
---	---	---