

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области

«Балашовский политехнический лицей»

Рассмотрено

на цикловых методических комиссиях

Метод. ком.
«30» августа 2019г.



Утверждено

Директор ГБПОУ СО «БПЛ»

[Signature]
/В.В.Горшков/
«30» августа 2019г.

Одобрено

работодателем

Директор ИП «Древо Копи»

[Signature]
/Е.В.Боганцева/
«30» августа 2019г.
Елена
Валентиновна



Одобрено

методическим советом лица

ГБПОУ СО «БПЛ»

Председатель *[Signature]* /Шатилов И.Н./
«30» августа 2019г.

Одобрено

работодателем

Директор ИП «Руднева Светлана

Валентиновна»

/С.В.Руднева/

[Signature]
«30» августа 2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02

Продажа продовольственных товаров

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии социально-экономического профиля
38.01.02 Продавец, контролер-кассир на базе основного общего образования


2019 год


УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 / Примин А.А./


«30» августа 2019 г.

 Примин А.А.
31 августа 2020 г.


 Зилбаева Е.В.
31 августа 2021 г.

ОДОБРЕНО на заседании цикловой
методической комиссии


Протокол № 1, «30» августа 2019 г.

Председатель комиссии /  Козлова О.В. /

Протокол № 1, «31» августа 2020 г.

Председатель комиссии /  Коробов /

Протокол № 1, «31» августа 2021 г.

Председатель комиссии /  Коробов /

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир на базе среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 723;

ОДОБРЕНО методическим советом лицея

ГБПОУ СО «БПЛ»


Протокол № 1, «30» августа 2019 г.

Председатель  Шатилов И.Н. /

Протокол № 2, «31» августа 2020 г.

Председатель  Шатилов И.Н. /

Протокол № 1, «31» августа 2021 г.

Председатель комиссии  Шатилов И.Н. /

Составитель (автор): Федина И.В преподаватель ГБПОУ СО «БПЛ»

Рецензенты:

Внутренний

Москалева Е.А. старший мастер

Внешний

Руднева Светлана Валентиновна директор ИП «Руднева С.В.»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	32

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа продовольственных товаров.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки КРС (ППКРС) в соответствии с ФГОС профессии СПО 100701.01 Продавец, контролер - кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии: Кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров на базе основного общего и среднего общего образования; при повышении квалификации и профессиональной переподготовке продавцов для предприятий торговли, без опыта работы.

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, 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 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 – 777 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 237 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 158 часов; самостоятельной работы обучающегося – 79 часов учебной 252, а производственной практики – 288 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	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3	Обслуживать, консультировать покупателей 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
ПК 2.6	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами.
ОК7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров»

Коды профессиональны	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,	в т.ч. 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	37	17	9	8	12	
ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5	Раздел ПМ 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.	36	24	10	12	-	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5	Раздел ПМ 3. Идентификация продовольственных товаров различных товарных групп.	224	73	33	37	114	
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.	85	13	5	6	66	

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.	101	27	21	14	60	
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.	6	4	2	2	-	
	Производственная практика (часов)	288					288
	Всего	777	158	80	79	252	288

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, 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.	37	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		17	
Тема 1.1. Введение в товароведение продовольственных товаров -17 ч.	Содержание.	8	
	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.	1	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. Понятие дефекта товара. Классификация дефектов.	1	2
6	Маркировка продовольственных товаров. Информация о продовольственных товарах. Знаки соответствия. Штриховое кодирование.	1	2
7	Консервирование продовольственных товаров. Методы консервирования и их применение для различных групп товаров.	1	2
8	Условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.	1	2
Практические занятия		9	
Определение товарного сорта продовольственных товаров		1	
Определение ассортимента и товарной группы		1	
Расчет энергетической ценности основных групп продовольственных товаров.		1	
Определение факторов, влияющих на качество продовольственных товаров.		1	
Определение видов дефектов пищевых продуктов.		1	
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		6	
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:		12	
Работа с сертификатами качества на продовольственные товары различных товарных групп. Изучение вида и ассортимента продовольственных товаров в магазинах города.			
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.	36	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		24	
Тема 2.1 Мебель для предприятий торговли. Торговый инвентарь- 5 ч.	Содержание	3	
1	Назначение и классификация торговой мебели. Виды торговой мебели.	1	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 занятия		2		
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- 8 ч.	Содержание	5		
	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. Товарные весы. Устройство, правила установки и эксплуатации.	1	2
	Практические занятия		3	
	Установка и приемы работы на настольных циферблатных весах.		1	
	Приемы работы на торговых электронных весах		1	
	Приемы работы на товарных весах		1	
Тема 2.3. Холодильное оборудование торговых предприятий- 5ч.	Содержание	3		
	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. Правила эксплуатации холодильного оборудования. Холодильные открытые и закрытые витрины, холодильные прилавки открытого и закрытого типов, холодильные шкафы, сборные холодильные камеры, холодильные контейнеры для продажи мороженого.	1	2	
Практические занятия		2		
Определение видов торгового холодильного оборудования.		1		
Выбор температурного режима для хранения отдельных видов продовольственных товаров		1		
Тема 2.4. Механическое оборудование торговых автоматов-бч.	Содержание	3		
	1. Торговые автоматы. Назначение и классификация торговых автоматов, правила их эксплуатации.	1	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	
	Практические занятия		3	
	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		12		
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>	224	
<p>МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</p>		73	
<p>Тема 3.1. Плодоовощные товары- 7ч.</p>	<p>Содержание</p>	4	
	<p>1 Свежие овощи. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, болезни, дефекты, упаковка, хранение, требования к качеству клубнеплодов, корнеплодов,</p>	1	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.	1	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.	1	2
4	Грибы и продукты их переработки. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения свежих и переработанных грибов.	1	2
Практические занятия		3	
Определение качества свежих овощей и плодов органолептическим методом.		1	
Определение дефектов и болезней свежих овощей и плодов		1	
Определение качества переработанных овощей и плодов органолептическим методом.		1	
Тема 3.2. Зерномучные товары-10ч.	Содержание	6	
	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.	1	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	1	2

	качеству, дефекты, болезни, упаковка и маркировка, хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Сушки, баранки, хлебцы, сухари.	1		
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	
Практические занятия		4		
	Определение видов и оценка качества круп. Определение процентного содержания доброкачественного ядра и примесей.	1		
	Определение сорта и качества пшеничной муки.	1		
	Определение видов и органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.	1		
	Группировка образцов макаронных изделий в соответствие с товароведной квалификацией.	1		
Тема 3.3. Молоко и молочные товары – 9ч.	Содержание	5		
	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.	1	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.	1	2

	Практические занятия	4	
	Отбор проб молока и молочных изделий. Определение жирности молока.	1	
	Определение вида и органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов по образцам.	1	
	Органолептическая оценка качества сухих сливок, сухого молока, молочных консервов.	1	
	Проведение бальной оценки качества сыров	1	
Тема 3.4. Мясо и мясные товары-9ч.	Содержание.	5	
	1 Мясо убойных животных. Классификация, особенности химического состава, категории упитанности, клеймение, требования к качеству, дефекты, транспортировка и хранение.	1	1
	2 Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Классификация, особенности химического состава, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	1	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. Мясные консервы. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, особенности производства, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.	1	2
	Практические занятия	4	

	Определение термического состояния и качества мяса убойных животных.	1	
	Органолептическая оценка качества мясных субпродуктов и мяса сельскохозяйственной птицы.	1	
	Определение видов колбасных изделий, их дефектов	1	
	Определение правильности маркировки мясных консервов, их дефектов.	1	
Тема 3.5. Рыба и рыбные товары-9ч.	Содержание.	5	
	1 Основные семейства промысловых рыб. Отличительные особенности, места обитания.	1	1
	2 Живая и охлажденная рыба. Мороженая 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 Соленые гастрономические товары. Способы посола рыбы. Виды, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, хранение.	1	2
	4 Копченая рыба. Вяленая рыба. Балычные рыбные изделия. Способы копчения, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, хранение.	1	2
	5 Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Особенности и сроки хранения. Ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	2
	Практические занятия.	4	
	Определение семейства и размера промысловой рыбы по предоставленным образцам.	1	
	Определения качества охлажденной и замороженной рыбы органолептическим методом.	1	
	Органолептическая оценка качества копченых, вяленых и соленых видов рыбы. Определение дефектов.	1	
	Идентификация маркировки рыбных консервов и пресервов. Определение дефектов консервов.	1	
Тема 3.6. Яйца и продукты их переработки- 3 ч.	Содержание	2	
	1 Яйца. Химический состав, классификация, качество яиц, изменения, происходящие при их хранении, дефекты яиц, упаковка, маркировка, хранение.	1	1
	2 Продукты переработки яиц. Ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.	1	1
	Практические занятия	2	

Тема 3.7. Пищевые жиры -6ч.	Определение качества яиц методом овоскопирования.		2	
	Содержание		3	
	1	Масло коровье. Пищевая ценность, виды, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1	2
	2	Растительные масла. Способы получения, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1	2
	3	Маргарин. Животные топленые и кулинарные жиры. Сырье, процессы производства, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.	1	2
	Практические занятия		3	
	Бальная оценка качества коровьего масла.		1	
	Распознавание вида растительного масла. Органолептическая оценка его качества.		1	

	Органолептическая оценка качества образцов животных топленых жиров и маргаринов.	1	
Тема 3.8. Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские изделия -10ч.	Содержание	5	
	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, хранилище.	1	2
	4 Конфетные изделия. Процесс производства конфет, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1	2
	5 Мучные кондитерские изделия. Виды, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	1	2
	Практические занятия	5	

	Определение чистоты растворов сахара-песка и сахара-рафинада. Определение плотности меда.	1	
	Органолептическая оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.	1	
	Определение вида и качества карамели.	1	
	Органолептическая оценка качества конфетных изделий.	1	
	Определение вида и качества мучных кондитерских изделий	1	
Тема 3.9. Вкусовые товары- 10ч.	Содержание.	5	
	1 Чай и чайные напитки. Химический состав, виды ассортимента, требования к качеству, признаки фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.	1	1
	2 Кофе и кофейные напитки. Химический состав, виды ассортимента, требования к качеству, признаки фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.	1	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. Виноградные и плодово-ягодные вина. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Классификация, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, признаки фальсификации, упаковка, маркировка, хранение.	1	2
	Практические занятия	5	
	Определение сортов зеленого байхового чая.	1	
	Органолептическая оценка качества кофе.	1	

	Определение групп крепких алкогольных напитков.	1	
	Определение групп виноградных и плодово-ягодных вин	1	
	Органолептическая оценка качества слабоалкогольных и безалкогольных напитков	1	
Самостоятельные работы при изучении раздела 3 ПМ 02			
Тематика заданий		37	
<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		144	
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>	85	

	<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		13	
Тема 4.1. Организация приемки продовольственных товаров -5ч.	Содержание	3	
	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.	1	2
	3 Приемка основных групп продовольственных товаров. Особенности приемки некоторых групп продовольственных товаров	1	2
	Практические занятия	2	
	Работа с товарно-сопроводительными документами.	1	
	Приемка различных групп продовольственных товаров по количеству и качеству.	1	
Тема 4.2. Технология подготовки товаров к продаже-5ч.	Содержание	3	
	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.	1	2
Практические занятия		2	
Расчет товарных потерь в магазине		1	
Предпродажная подготовка основных групп продовольственных товаров		1	
Тема 4.3. Размещение и выкладка Товаров-3ч.	Содержание	2	
	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.	1	2
	Практические занятия	1	
	Выкладка основных групп продовольственных товаров на торгово- технологическом оборудовании применяя различные методы.	1	
Самостоятельные работы при изучении раздела 4 ПМ 02			
Тематика заданий		6	
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>	66		
<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>	101	
27			

	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		27	
Тема 5.1. Организация продажи продовольственных товаров-20ч.	Содержание	3	
	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
	Практические занятия	17	
	Обслуживание покупателей с использованием различных методов продажи.	6	
	Решение ситуационных задач	11	
Тема 5.2. Изучение	Содержание	1	

покупательского спроса в магазине-3ч.	1	Изучение покупательского спроса. Понятие о реализованном, неудовлетворенном и формирующемся покупательском спросе. Методы изучения покупательского спроса.	1	2
	Практические занятия		2	
	Изучение покупательского спроса в магазине.		1	
Тема 5.3. Закон о защите прав Потребителей-4ч.	Содержание		2	
	1	Закон о защите прав потребителей. Разделы закона, содержание.	2	2
	Практические занятия		2	
	Работа с Законом о защите прав потребителей		1	
Самостоятельные работы при изучении раздела 5 ПМ 02				
Тематика заданий			14	
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	
Раздел 6 ПМ02. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.			6	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			4	
Тема 6.1. Материальная ответственность-4ч.	Содержание		2	
	1	Материальная ответственность. Виды и формы материальной ответственности.	1	1
	2	Права и обязанности членов бригады о материальной	1	2

	ответственности. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.		
	Практические занятия		
	Составление договора о материальной ответственности	2	
Самостоятельные работы при изучении раздела 6 ПМ 02			
	Тематика заданий	2	
<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>Подготовка сообщения «инвентаризации в торговле. Их цель и значение»</p>			
	Производственная практика Виды работ		
<p>Ознакомление с предприятием торговли.</p> <p>Проверка комплектности товаров при их приемке.</p> <p>Участие в приемке товаров по количеству и качеству.</p> <p>Получение различных видов товаров и подготовка их к продаже.</p> <p>Оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин.</p> <p>Применение методов изучения покупательского спроса в магазине.</p> <p>Обслуживание покупателей при различных методах продаж.</p> <p>Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании.</p> <p>Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p> <p>Организация и технология продажи различных видов продовольственных товаров.</p> <p>Подготовка к работе, взвешивание различных видов товаров, обслуживание весов по окончании работы.</p> <p>Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>		288	
	Всего	777	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля в лицее имеются учебные кабинеты:

Деловой культуры;

Бухгалтерского учета;

Санитарии и гигиены

Организации и технологии розничной торговли;

Лаборатории:

Торгово-технологического оборудования;

Учебный магазин.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- натуральные образцы;

- 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

- 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:

Матюхина З. П. М353 Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П. Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017.

Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9007-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/395767>

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). — ISBN 978-5-9916-9322-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт

[сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/426587>

Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 2-е изд., доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 433 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09064-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/442318>

Основы коммерческой деятельности: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437395>

Дополнительные источники:

Магомедов, А. М. Экономика организации: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07155-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/441535>

Лупкиова, Е. В. Бухгалтерский учет. Теория бухгалтерского учета: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Лупкиова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 244 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8995-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437157>

Воронченко, Т. В. Бухгалтерский учет. В 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 353 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11419-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445265>

Воронченко, Т. В. Бухгалтерский учет. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11420-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445266>

Нормативные документы

- 1) Закон РФ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 22 мая 2003 года № 54-ФЗ
- 2) Порядок ведения кассовых операций в РФ утвержденный Банком России от 11.03.2014 N 3210-У
- 3) Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1

Ресурсы Internet:

[www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;

[www, retailer, ru](http://www,retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 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 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Производственная практика проводится в организациях (магазинах), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Параллельно с изучением ПМ 01 «Продажа продовольственных товаров изучаются следующие дисциплины»:

- Основы деловой культуры;
- Санитария и гигиена;
- Организация и технология розничной торговли;
- Основы бухгалтерского учет;
- Безопасность жизнедеятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение профессиональному модулю:

-Реализация программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 Зачет по УП и ПП Квалификационный экзамен по модулю

<p>обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>- 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</p>	<p>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</p>
<p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>- грамотное соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации в соответствии с особенностями продовольственных товаров</p>	<p>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</p>
<p>Осуществлять эксплуатацию торгово - технологического оборудования.</p>	<p>- демонстрация точности алгоритма владения приемами работы на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике Отчёты по лабораторным работам Тестирование</p>

		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

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>
---	---	---