Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

38.01.02 Продавец, контролер кассир

Форма обучения: *очная*

Вологда
2017 г.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии организации и технологии ведения бизнеса
Протокол № 1 от «06» сентября 2017 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ В.А. Груничева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____А.А. Дроздова

Организатор разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Груничева В.А., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 38.01.02 Продавец, контролер кассир.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

АО «Тандер», директор магазина «Магнит»
Место работы, должность

_____ А.С. Скулябина
подпись ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.01.02. 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.

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;
- 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 принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
Всего: 570 час
максимальной учебной нагрузки обучающегося 282 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 82 часов;
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:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Продажа продовольственных товаров

3.1. Тематический план профессионального модуля для обучающихся

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-2.7.	МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами	282	200	70		82			
ПК 2.1.-2.7.	Производственная практика	288							288
	Всего:	570	200	70	*	82	*		288

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
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
		Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка		Самостоятельная внеаудиторная работа	
			Теор.	ПЗ		
1	2	3	4	5	6	7
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		**282**	**130**	**70**	**82**	
Раздел 1. Особенности продажи продовольственных товаров		**245**	**114**	**58**	**73**	
Тема 1.1. Основы товароведения продовольственных товаров	**Содержание**	**21**	**14**	**2**	**5**	
	1. Классификация продовольственных товаров.	3	2		1	2
	2. Качество товара	2	2			2
	3. Потребительские свойства товаров	3	2		1	2
	4.Пищевая ценность продовольственных товаров	2	2			2
	5. Оценка качества товара	3	2		1	2
	6. Товарные потери	3	2		1	2
	7. Средства товарной информации	2	2			2
	Практическая работа					
	ПР № 1. Решение профессиональных задач на оценку качества товара и правильность нанесения маркировки. Защиту прав потребителей	3		2	1	3
	Самостоятельная работа					
	Используя основную и дополнительную литературу повторить изученный материал Решить задачи					
Тема 1.2. Зерномучные товары	**Содержание**	**24**	**10**	**6**	**8**	
	1. Классификация зерномучных товаров, назначение. Пищевая ценность.	3	2		1	2
	2. Крупы. Виды, ассортимент, характеристика. Показатели качества. Упаковка, маркировка, условия хранения.	3	2		1	2
	3. Мука. Понятие о получении. Виды помола. Классификация. Товарные сорта. Условия хранения. Маркировка	4	2		2	2
	4. Макаронные изделия. Сырье. Понятие о получении. Классификация, виды, ассортимент, упаковка, особенности маркировки. Хранение.	4	2		2	2

	5.	Хлебобулочные изделия. Классификация, характеристика ассортимента. Показатели качества. Дефекты и болезни хлеба. Условия хранения.	4	2		2	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р № 2. Упражнения в идентификации видов зерномучных товаров. Изучение принципов построения стандартов на зерномучные товары	2		2		3
	2.	П/Р № 3. Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов	2		2		3
	3.	П/Р № 4. Расчет энергетической ценности. Определение оптимальных условий хранения. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 1.3. Плодоовощные товары и грибы	**Содержание**		**21**	**8**	**6**	**7**	
	1.	Свежие овощи. Назначение. Пищевая ценность. Классификация. Краткая характеристика основных видов. Хозяйственно-ботанические сорта. Показатели и градации качества. Классы качества овощей. Наиболее распространенные болезни и повреждения овощей.	4	2		2	2
	2.	Свежие плоды. Назначение, пищевая ценность. Классификация, краткая характеристика основных видов. Помологические и ампелографические сорта. Показатели качества, товарные сорта. Болезни и повреждения свежих плодов	4	2		2	2
	3.	Сушеные, квашеные, маринованные, быстрозамороженные плоды и овощи. Классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты.	4	2		2	2
	4.	Грибы. Пищевая и энергетическая ценность. Классификация. Характеристика основных видов. Показатели качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение свежих и переработанных плодов, овощей и грибов	3	2		1	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р №5. Упражнения в идентификации видов, дефектов овощей и плодов. Оценка качества по стандарту по органолептическим показателям	2		2		3
	2.	П/Р №6. Упражнения в идентификации видов, дефектов переработанных плодов, овощей и грибов. Оценка качества по стандарту по органолептическим показателям	2		2		3

	3.	П/Р №7. Определение градаций качества. Распознавание дефектов. Расчет энергетической ценности плодоовощных товаров. Расшифровка маркировки консервов. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 1.4. Сахар Мед Крахмал Кондитерские товары	**Содержание**		**40**	**18**	**12**	**10**	
	1.	Сахар. Пищевая ценность. Виды. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение. Сахарозаменители: понятие, виды, назначение. Состав и пищевая ценность. Влияние на организм человека.	3	2		1	2
	2.	Мед. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент, показатели качества, дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	3.	Крахмал. Сырье. Виды. Характеристика. Упаковка. Маркировка. Хранение		2			2
	4.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Виды, ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение	4	2		2	2
	5.	Карамельные изделия. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение.	4	2		2	2
	6.	Конфетные изделия. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение		2			2
	7.	Шоколад и какао-порошок. Классификация. Виды. Ассортимент. Отличительные признаки. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение	3	2		1	2
	8.	Мучные кондитерские изделия. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	9.	Халва и восточные сладости. Сырье. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение.	2	2			2
	Практические занятия						
	1.	П/Р № 8. Распознавание видов сахара, меда, крахмала, кондитерских товаров. Изучение стандартов на кондитерские товары.	2		2		3
	2.	П/Р № 9. Изучение ФЗ «Технический регламент на кондитерские товары»	2		2		3

	3.	П/Р № 10. Органолептическая оценка качества сахаристых кондитерских товаров.	2		2		3
	4.	П/Р № 11. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских товаров.	2		2		3
	5.	П/Р № 12. Анализ ассортимента кондитерских товаров в розничной торговой сети. Анализ потребительской маркировки кондитерских товаров.	4		2	2	3
	6.	П/Р № 13. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 1.5. Вкусовые товары	**Содержание**		**33**	**16**	**6**	**11**	
	1.	Вкусовые товары: понятие, назначение. Отличия от других групп продовольственных товаров. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	2.	Кофе и кофейные напитки. Состав. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	3.	Пряности и приправы. Поваренная соль. Назначение. Классификация. Виды, ассортимент. Отличительные признаки. Показатели качества. Упаковка. Хранение.	4	2		2	2
	4.	Жевательная резинка. Сырье. Назначение, влияние жевательной резинки на организм человека. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Хранение.	3	2		1	
	5.	Алкогольные напитки. Классификация. Влияние на организм человека. Крепкие алкогольные напитки, ликероводочные – характеристика основных видов, ассортимент. Маркировка. Хранение.	4	2		2	2
	6.	Вина виноградные. Классификация. Ассортимент. Характеристика основных видов, упаковка, маркировка, особенности хранения	3	2		1	2
	7.	Слабоалкогольные напитки. Пиво, коктейли. Классификация, ассортимент. Характеристика основных видов. Новые виды тонизирующих напитков. Упаковка, маркировка, хранение.	4	2		2	2
	8.	Безалкогольные напитки. Состав и пищевая ценность безалкогольных напитков Классификация. Ассортимент. Характеристика отдельных видов. Показатели качества. Упаковка. Маркировка, хранение.	3	2		1	2

	Практические занятия						
	1	П/Р № 14. Распознавание видов и ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков, пряностей и приправ. Органолептическая оценка качества чая.	2		2		3
	2	П/Р № 15.ФЗ Технический регламент «О маркировке упакованных пищевых продуктов для потребителей». Анализ маркировки на вкусовые товары согласно НД.	2		2		3
	3	П/Р № 16. Решение задач и ситуаций на правила приемки вкусовых товаров	2		2		3
Тема 1.6. Молоко и молочные товары	**Содержание**		**36**	**18**	**6**	**12**	
	1	Молоко. Молочный составной продукт. Молокосодержащий продукт. Сливки. Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация. Ассортимент. Отличительные особенности. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	2	Продукты переработки молока. Молочные консервы. Классификация. Ассортимент. Отличительные особенности. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	3	Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение. Сметана, творог и творожные изделия. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение	4	2		2	2
	4	Диетические кисломолочные продукты. Виды. Характеристика ассортимента. Показатели качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	3	2		1	2
	5	Масло из коровьего молока. Маслянистая паста. Классификация. Ассортимент. Характеристика. Показатели качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	3	2		1	2
	6	Сливочно-растительный спред. Сливочно-растительная топленая смесь. Сырье. Классификация. Ассортимент. Характеристика, дефекты. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	7	Сыры. Сырье. Понятие о производстве. Твердосычужные сыры. Классификация. Ассортимент. Характеристика основных видов. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	8.	Сыры. Мягкие и рассольные сыры. Сырье. Характеристика ассортимента основных видов. Показатели качества. Дефекты. Хранение.	3	2		1	2

	9	Переработанные сыры. Сырье. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Маркировка. Упаковка, хранение.	3	2		1	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 17. Распознавание видов и ассортимента, дефектов молока и молочных продуктов. Оценка качества молока по органолептическим показателям.	2		2		3
	2	П/Р № 18. Оценка качества кисломолочных напитков по органолептическим показателям.	2		2		3
	3	П/Р № 19. Оценка качества сыра по органолептическим показателям. Распознавание дефектов сыра	2		2		3
	4	П/Р № 20. Расшифровка маркировки консервов. Анализ ассортимента сыров в розничной торговой сети. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	4		2	2	3
Тема 1.7. Яйца и продукты их переработки	**Содержание**		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Яйца куриные. Строение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение. Яичные продукты. Меланж и яичный порошок Классификация. Показатели качества. Дефекты. Упаковка. Маркировка. Хранение	4	2		2	2
	Практические занятия						
	1	П/Р №21. Проверка качества яиц на овоскопе. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 1.8. Пищевые жиры	**Содержание**		**15**	**6**	**4**	**5**	
	1	Животные топленые жиры. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение	4	2		2	2
	2	Растительные масла. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение	4	2		2	2
	3.	Маргариновая продукция. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Маркировка. Хранение	3	2		1	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 22. Распознавание жиров по идентифицирующим признакам. Определение качества по органолептическим показателям. Анализ маркировки жиров на соответствие требований технического регламента «О маркировке упакованных пищевых продуктов для потребителей».	2		2		3
	2	П/Р № 23. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 1.9. Мясо и мясные	**Содержание**		**27**	**12**	**8**	**7**	

товары	1	Мясо. Пищевая ценность. Классификация. Показатели качества, маркировка, хранение	4	2		2	2
	2	Мясные субпродукты. Пищевая ценность. Классификация. Виды, групповая характеристика ассортимента. Дефекты. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	3	Колбасные изделия. Пищевая ценность. Классификация. Виды, группировка, характеристика ассортимента. Дефекты. Маркировка. Хранение.	3	2		1	2
	4	Мясные копчености. Классификация. Ассортимент.	3	2		1	2
	5	Мясные консервы. Сырье, классификация, ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Маркировка, хранение.	3	2		1	2
	6	Мясные полуфабрикаты	3	2		1	2
	Практические занятия						
	1	П/Р № 24. Распознавание видов, ассортимента, дефектов колбасных изделий по идентифицирующим признакам и выявление причин их возникновения.	2		2		3
	2	П/Р № 25. Определение качества по органолептическим показателям колбасных изделий	2		2		3
	3	П/Р № 26. Расшифровка маркировки консервов. Анализ маркировки мясных продуктов	2		2		3
	4	П/Р №27. Изучение принципов построения стандартов на правила приемки и методы отбора образцов. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Тема 1.10. Рыба и рыбные товары	**Содержание**		**20**	**10**	**4**	**6**	
	1	Пищевая ценность рыбы. Классификация. Характеристика основных семейств промысловых рыб и отдельных представителей.	4	2		2	2
	2	Нерыбное водное сырье (беспозвоночные и водоросли).	2	2			2
	3	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Виды, пищевая ценность, ассортимент.	3	2		1	2
	4	Рыба соленая, копченая, вяленая, сушеная. Виды, пищевая ценность, ассортимент.	3	2		1	2
	5	Рыбные консервы и пресервы. Назначение. Классификация. Ассортимент, групповая характеристика. Дефекты. Маркировка, хранение. Икра. Строение, особенности химического состава, пищевая ценность. Виды, ассортимент. Дефекты, хранение.	4	2		2	2
	Практические занятия						

	1	П/Р № 28. Идентификация рыбы важнейших промысловых семейств. Анализ и расшифровка маркировки рыбных консервов	2		2		3
	2	П/Р № 29. Изучение стандартов на рыбу и рыботовары. Решение задач и ситуаций на правила приемки.	2		2		3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела Товароведение продовольственных товаров Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение НТД. Самостоятельная работа в учебном кабинете с образцами товаров Анализ ассортимента товаров в магазинах города (области) по группам товаров. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Написать рефераты (сообщения, доклады) по темам: 1. «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории», «Витамины и их роль для человека». 2. Из истории хлебных злаков, Хлебопекарные предприятия города (области, района). 3. «Экзотические плоды и овощи», «Помидоры – это ягоды или овощ?». 4. «Сахар и его польза для человека, , «Крупнейшие производители шоколада», «Из истории пряников». 5. «Пословицы и поговорки и сказки о соли», «Производители минеральной воды», «Удивительный напиток – квас», «Крепкие алкогольные напитки, их влияние на организм человека», «История развития жевательной резинки», «Восточное лакомство». 6. «Кумыс – напиток долголетия и здоровья», «История Вологодского масла». 7. «Птицефабрики области», «Развитие птицеводства в области». 8. «Легенды о растительных маслах», «История возникновения маргарина». 9. «Мясоперерабатывающие предприятия области». 10. «Рыборазводные хозяйства», «Нерыбное водное сырье».					
Раздел 2. Техническое оснащение и охрана труда			**37**	**16**	**12**	**9**	
Тема 2.1. Механическое оборудование	**Содержание**		**7**	**6**		**3**	
	1.	Характеристика измерительного оборудования		2			
	2.	Характеристика измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования	4	2		2	2
	3.	Характеристика подъемно-транспортного оборудования	3	2		1	2
	Самостоятельная внеаудиторная работа:						

	1. Изучить самостоятельно тему «Маркировочное и этикетировочное оборудование» 2. Составить конспект «Выбор подъемно-транспортного оборудования и расчет потребности в нем						
Тема 2.2. Технологическое оборудование	**Содержание**		**8**	**4**	**2**	**2**	
	1.	Характеристика торговых автоматов и систем защиты товаров	2	2			2
	2.	Характеристика торгового холодильного оборудования.	3	2		1	2
	Практическое занятие						
	1.	П/Р №30. Расчет потребной охлаждаемой площади холодильного оборудования	3		2	1	3
	Самостоятельная внеаудиторная работа:						
	1. Составить конспект «Способы получения холода» 2. Составить конспект «Сервисное обслуживание торгового холодильного оборудования					2	
Тема 2.3. Контрольно-кассовое оборудование	**Содержание**		**20**	**6**	**10**	**4**	
	1.	Характеристика контрольно – кассового оборудования	3	2		1	2
	2.	Правила эксплуатации контрольно – кассового оборудования	3	2		1	2
	3.	Кассовый терминал	4	2		2	2
	Практические занятия						
	1.	П/Р №31. Расчет потребного количества ККМ для предприятий торговли, оформление кассовой документации	2		2		3
	2.	П/Р №32. Эксплуатация ККМ разных типов	2		2		3
	3	П/Р №33-35. Эксплуатация кассового терминала	6		6		3
	Самостоятельная внеаудиторная работа:						
	1. Выписать требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам 2. Выписать правила техники безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин 3. Составить конспект «Сканирующие устройства»						

Практика производственная (по профилю специальности). Виды работ: **Приемка товаров** сверка количества поступивших товаров с товарно-сопроводительными документами, проверка качества поступивших товаров **Подготовка товаров к продаже** Распаковка, Облагораживание, Сортировка, Маркировка, Подготовка упаковочных материалов **Контроль условий и сроков хранения товаров** Систематическая проверка соков хранения товаров. Проверка соблюдения оптимального режима хранения **Размещение и выкладка товаров** Размещение товаров на площади торгового зала с учетом товарных групп, движения покупательских потоков, сохранности ТМЦ и т.д. Выкладка товаров на торговом оборудовании с учетом видов товаров, товарного соседства, цены, принципов мерчендайзинга **Продажа товаров** 1. Изучение покупательского спроса 2. Обслуживание покупателей: консультирование, отпуск товаров, упаковка **Применение оборудования** уметь применять оборудование, работать на оборудовании	**288**		**288**		
Итого:	**570**	**130**	**358**	**82**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- лаборатории: Учебный магазин, Торгово-технологического оборудования
- библиотеки, читального зала с выходом в интернет.

Оборудование лаборатории: Учебный магазин, Торгово-технологического оборудования

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- торговая мебель;
- весы: настольные циферблатные и электронные
- контрольно-кассовое оборудование;
- технологическая оснастка;
- образцы товаров.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную (по профилю специальности) практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]: конституция: от 30.12.2008 N 6-ФКЗ / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации Ч. 1,2,4 М: [Электронный ресурс]: кодекс: от 30 ноября 1994 года N 51-ФЗ (в ред. Постановлением Конституционного Суда РФ от 22.06.2017 N 16-П) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : закон Российской Федерации : от 07.02.92, № 2300-1 (в ред. от 01.05.2017 N 88-ФЗ) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: фед. закон: от 28.12.2009, № 381-ФЗ (в ред. от 03.07.2016 N 273-ФЗ) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]: кодекс: от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (ТК РФ) (Постановлением Конституционного Суда РФ от 15.12.2011 N 28-П) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
6. Постановление Правительства РФ "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации" [Электронный ресурс]: постановление правительства РФ: от 19.01.1998 N 55 (ред. от 23.12.2016 N 1465) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
7. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Правил продажи товаров дистанционным способом» [Электронный ресурс]: постановление правительства РФ: от 27 сентября 2007 г. N 612 (в ред. от 04.10.2012 N 1007) / СПС «КонсультантПлюс» //

ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
8. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству [Электронный ресурс] : инструкция : от от 15 июня 1965 г. № П-6 (в ред. от 23.07.1975, с изм. от 22.10.1997) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
9. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству [Электронный ресурс] : инструкция : от от 15 июня 1965 г. № П-6 (в ред. от 23.07.1975, с изм. от 22.10.1997) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.

б) Основные источники

1. Арустамов, Эдуард Александрович. Техническое оснащение торговых организаций [Текст]: учебник для СПО / Э. А. Арустамов. - [5-е изд., стер.]. - М.: Академия, 2015. - 207, [1] с.: ил.
2. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 697 с. - ISBN 978-5-394-01129-0; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112307
3. Дашков, Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью: учебник / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. - 2-е изд., перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 400 с.: табл., схемы - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02531-0; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=375809
4. Закон о защите прав потребителей [Текст] : практ. рек. для бухгалтера и рук. / под ред. Г. Ю. Касьяновой. - Изд. 8-е, перераб. и доп. - М. : АБАК, 2015. - 183, [1] с.
5. Ильичева, Мария Юрьевна. Защита прав потребителей [Текст] / М. Ю. Ильичева. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. - 154, [1]
6. Кент, Т. Розничная торговля: учебник / Т. Кент, О. Омар. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 719 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01000-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117685
7. Основы коммерческой деятельности [Текст] : учебник для СПО / О. В. Памбухчиянц. - М. : Дашков и К°, 2015. - 282, [1] с. - (Среднее профессиональное образование).
8. Памбухчиянц, О.В. Организация и технология коммерческой деятельности: учебник / О.В. Памбухчиянц. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 640 с. - ISBN 978-5-394-01557-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112195
9. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли : учебник / О.В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 287 с. - ISBN 978-5-394-01131-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116036
10. Памбухчиянц, Ольга Валерьевна. Организация торговли [Текст]: учебник для СПО / О. В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2015. - 293 с.: табл.
11. Памбухчиянц, Ольга Валерьевна. Основы коммерческой деятельности [Текст]: учебник для СПО / О. В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К°, 2015. - 282, [1] с.
12. Титова, Н.А. Формирование и оценка конкурентоспособности предприятия розничной торговли: учебное пособие / Н.А. Титова, В.В. Колочева. - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 100 с. - ISBN 978-5-7782-2217-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228911
13. Титова, Н.А. Формирование и оценка конкурентоспособности предприятия розничной торговли: учебное пособие / Н.А. Титова, В.В. Колочева. - Новосибирск: НГТУ, 2013.

- 100 с. - ISBN 978-5-7782-2217-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228911
14. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для вузов / под ред. Л. Г. Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2014. - 928, [1] с.

в) Дополнительные источники

1. Баженов, Юрий Константинович. Розничная торговля в России [Текст] : монография / Ю. К. Баженов. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 237, [1] с.
2. Вытовтов, Анатолий Андреевич. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебник для вузов / А. А. Вытовтов. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 574, [1] с.
3. Дашков, Леонид Павлович. Организация и управление коммерческой деятельностью [Текст] : учебник для вузов / Л. П. Дашков, О. В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К°, 2012. - 686 с.
4. Дубровин, Игорь Александрович. Поведение потребителей [Текст] : учебное пособие для вузов / И. А. Дубровин. - 4-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012. - 311 с.
5. Зонова, Людмила Николаевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. пособие для вузов / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. - М. : Дашков и К°, 2015. - 191 с. : табл. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 176-178.
6. Иванов, Геннадий Геннадьевич. Организация торговли [Текст] : учебник для спо / Г. Г. Иванов. - М. : Академия, 2014. - 191, [1] с.
7. Ильичева, Мария Юрьевна. Защита прав потребителей [Текст] / М. Ю. Ильичева. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. - 154, [1] с.
8. Кибанов, Ардальон Яковлевич. Этика деловых отношений [Текст] : учебник для вузов
9. Куликова, Наталия Рашидовна. Основы товароведения : учеб. пособие для спо / Н. Р. Куликова, В. П. Новопавловская, Н. С. Носова. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2014. - 334 с. : табл., рис. - Библиогр.: с. 331.
10. Николаева, Мария Андреевна. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 463 с. : ил.
11. Николаева, Мария Андреевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров [Текст] : учебник для студентов вузов : в 2 ч. / М. А. Николаева. - ISBN 978-5-917680-475-8 : 978-5-16-009662-9. Ч. 1 : Модуль I. Теоретические основы товароведения : учебник для вузов / М. А. Николаева. - М. : НОРМА : ИНФРА-М, 2014. - 367 с.
12. Николаева, Мария Андреевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник для студентов вузов : в 2 ч. / М. А. Николаева. Ч. 2 : Модуль II. Товарная экспертиза : учебник для вузов / М. А. Николаева. - М. : НОРМА : ИНФРА-М, 2014. - 191 с. : табл.
13. Павленко, Валерия Вячеславовна. Защита прав потребителей в сфере торговли и услуг [Текст] : практ. пособие / В. В. Павленко. - М. : КНОРУС, 2014. - 159, [1] с.
14. Памбухчиянц, Ольга Валерьевна. Организация коммерческой деятельности [Текст]: учебник для спо / О. В. Памбухчиянц. - М. : Дашков и К°, 2014. - 268, [2] с. : табл.
15. Панкратов, Федор Григорьевич. Коммерческая деятельность [Текст] : учебник для вузов / Ф. Г. Панкратов. - 13-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К°, 2013. - 499, [1] с. : ил.
16. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология [Текст] : учебник для НПО / Т. С. Голубкина [и др.]. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 542 с. : ил.
17. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учеб. пособие / [авт. кол.: Т. Н. Иванова [идр.]]. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 239, [1] с.

г) Периодические издания:

1. Спрос: электронный журнал для потребителей [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://spros-online.ru/

2. Качество.ru: электронный журнал для потребителей [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://spros-online.ru/
3. Продавать! Техника продаж: электронный журнал для профессионалов [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.tehnikaprodazh.ru/

д) Интернет - ресурсы

№ п	НАИМЕНОВАНИЕ РЕСУРСА	ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС
1.	Справочно-правовая система «Консультант».	http://www.consultant.ru
2.	Контрольная закупка Онлайн	https://zakupka.tv/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Организация практики осуществляется образовательным учреждением в сроки, установленные рабочим учебным планом. Производственную (по профилю специальности) практику студенты проходят в предприятиях розничной торговли, а также в отделах сбыта производственных организаций или в сфере услуг.

Практика является обязательным разделом ПМ 02. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Предусмотрена итоговая аттестация по профессиональному модулю.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие ВПО по специальности и «Товароведение» или «Коммерция». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	- осуществляет приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- осуществляет подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- обслуживает покупателей, консультирует их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- соблюдает условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	- осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- осуществляет контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	- изучает спрос	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность

профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- участие в профессиональных конкурсах, профориентационной работе.	Наблюдение и оценка в ходе выполнения практических занятий;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- организация собственной деятельности, эффективность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка в ходе выполнения практических занятий.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за них.	Проверка и оценка эффективности принимаемых решений в ходе выполнения практических занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование необходимой информации в технологической литературе и сети Интернет для эффективного выполнения профессиональных задач.	Проверка и оценка выполнения самостоятельной работы, домашней работы, нахождения необходимой информации в сети Интернет
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- нахождение и использование необходимой информации в технологической литературе и сети Интернет для эффективного выполнения профессиональных задач.	Проверка и оценка выполнения самостоятельной работы, домашней работы, нахождения необходимой информации в сети Интернет
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- демонстрация продуктивности работы в коллективе и команде; - демонстрация эффективности общения с коллегами, руководством и потребителями.	Наблюдение и оценка в ходе выполнения практических занятий
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии	- соблюдение правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- старается исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы