

**Техническая экспертиза программы профессионального модуля
ПМ.2 Розничная торговля продовольственными товарами,
разработанной в соответствии с требованиями ФГОС по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир
(утверждённого приказом министерства образования и науки РФ
от 02.08.2013г. №723)
представленной ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум» Юргинское отделение**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления					
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС (указать в Примечании код(ы) и наименование(я) специальности (ей) / профессии(ий), для которых может быть использована программа).	+			
2.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.	+			
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»					
3.	Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля» представлен.	+			
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием программы на титульном листе программы.	+			
5.	Пункт 1.1. «Область применения программы» определяет широту применения программы профессионального образования	+			
6.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля	+			
7.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС.	+			
8.	Возможности использования программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке представлены.	+			
9.	Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» содержит требования к практическому опыту, умениям и знаниям.	+			
10.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют требованиям ФГОС.	+			
11.	Пункт 1.3. «Количество часов на освоение программы профессионального модуля» устанавливает распределение общего объема времени на обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, на самостоятельную работу обучающегося, на учебную и производственную практику.	+			
12.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует требованиям ФГОС.	+			
13.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	+			
Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»					
14.	Раздел 2. «Результаты освоения профессионального модуля» представлен.	+			

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
15.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует требованиям ФГОС.				
16.	Перечень общих компетенций (ОК) соответствует требованиям ФГОС.	+			
17.	Наименования результатов обучения соответствуют наименованиям, установленным ФГОС СПО / НПО.	+			
18.	Форма представления результатов освоения программы профессионального модуля соответствует рекомендациям в полном объеме.	+			
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
19.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» представлен.	+			
20.	Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2.	+			
21.	Перечень форм контроля конкретизирован с учетом специфики процесса обучения по программе профессионального модуля.	+			
22.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с наименованиями, указанными в п. 1.1	+			
23.	Основные показатели оценки результатов обучения обеспечивают достоверную диагностику освоения соответствующих ПК	+			
24.	Комплекс форм и методов контроля и оценки освоения ПК образует систему достоверной и объективной оценки результатов освоения ПК.	+			
25.	Комплекс форм и методов контроля и оценки освоения ОК образует систему достоверной и объективной оценки результатов освоения ОК.	+			
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля»					
26.	Раздел 3. «Структура и содержание профессионального модуля» представлен.	+			
27.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» представлена.	+			
28.	Форма и содержание таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует требованиям ФГОС и утвержденному макету программы	+			
29.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» представлена.	+			
30.	Форма и содержание таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует ФГОС и утвержденному макету программы	+			
31.	Количество и наименования междисциплинарных курсов (МК) соответствуют требованиям ФГОС	+			
32.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+			
33.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+			
34.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+			
35.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+			
36.	Структура и содержание профессионального модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	+			
37.	Наименование и содержание модуля отражают освоение одной или нескольких ПК	+			
38.	Соотношение учебной и производственной практики сформировано с учетом дидактических требований ФГОС	+			

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
39.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточено, комбинированно) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	+			
40.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям ФГОС.	+			
41.	Содержание учебного материала соответствует требованиям ФГОС	+			
42.	Распределение объема времени обеспечивает освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС	+			
43.	Объем и содержание лабораторных и практических работ соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС	+			
44.	Примерная тематика домашних заданий соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля, установленным ФГОС.	+			
45.	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля (пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа)	+			
46.	Примерная тематика рефератов соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля.	+			
47.	Содержание программы модуля обеспечивает формирование перечня общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.	+			
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»					
48.	Раздел 4. «Условия реализации программы профессионального модуля» представлен.	+			
49.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» содержит перечень средств обучения.	+			
50.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» содержит перечень основных и дополнительных источников информации, составленный в соответствии с ГОСТом библиографических ссылок.	+			
51.	Список литературы содержит информацию об изданиях (печатных и электронных) основной и дополнительной учебной литературы по данному модулю, изданной за последние 5 лет.	+			
52.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» представлен.	+			
53.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» представлен.	+			
54.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	+			
55.	Перечисленные оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	+			
56.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники	+			
57.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	+			
58.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля.	+			
59.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС	+			
60.	Перечисленные условия проведения занятий достаточны для организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся.	+			

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заклЮчение отсутствует	
61.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом требований к умениям и знаниям, установленным ФГОС				
62.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) соответствуют требованиям к умениям и знаниям, установленным ФГОС для освоения ПМ.	+			

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению	да	нет
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке	+	
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Выводы Эксперта:

Учебное издание разработано в соответствии с ФГОС

(федеральным государственным стандартом / федеральными государственными требованиями начального, среднего, высшего профессионального образования / к минимуму содержания дополнительной профессиональной образовательной программы и уровню профессиональной переподготовки)

по профессии 38.01.02. Продавец, конферсер - кассер, (код и наименование профессии / специальности / направления подготовки)

соответствует современным научно-технологическим аспектам

и

(указать соответствующую сферу деятельности)

рекомендуется в качестве

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

замечаний нет

« 10 »

06

2017 г.

Фав

(Ф.И.О. Савельева А.Н.)

**Содержательная экспертиза рабочей программы профессионального модуля
ПМ.2 Розничная торговля продовольственными товарами,
разработанной в соответствии с требованиями ФГОС по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир
(утверждённого приказом министерства образования и науки РФ
от 02.08.2013г. №723) представленной
ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»
Юргинское отделение**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует ФГОС / конкретизирует и /или расширяют требования ФГОС в соответствии с региональными требованиями работодателей.	+			
2.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют ФГОС/ конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС в соответствии с региональными требованиями.	+			
3.	Формулировка пункта 1.1. «Область применения программы» в достаточной мере определяет специфику использования рабочей программы профессионального модуля в основном и дополнительном профессиональном образовании.	+			
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
1.	Основные показатели оценки результатов обучения сформулированы как характеристики деятельности обучающихся, по которым понятно какой результат получен или какое действие выполняется, и их можно оценить.	+			
2.	Основные показатели оценки результатов обучения соответствуют профессиональным компетенциям и региональным требованиям.	+			
3.	Основные показатели оценки результатов обучения в полной мере раскрывают специфику соответствующих ПК и ПКр.	+			
4.	Комплекс форм и методов контроля и оценки предусматривает оценку результатов обучения при выполнении лабораторных работ, на практических занятиях, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практик, в соответствии с тематическим планом (таблица раздела 3.2.).	+			

5.	Основные показатели оценки результатов обучения соответствуют общим компетенциям.	+			
6.	Текст раздела 5 содержит в достаточной мере информацию об организации, средствах и проведении аттестации обучающихся.	+			
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля»					
1.	Наименование разделов ПМ в табл.3.1. выделено, отражает содержание всех профессиональных компетенций, региональных требований или соответствует МДК.	+			
2.	Содержательное распределение по темам в таблице 3.2. дидактически соответствует разделам и междисциплинарным курсам.	+			
3.	Почасовое распределение тем в таблице 3.2. по разделам и междисциплинарным курсам – оптимально.	+			
4.	Содержательное распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями (таблица раздела 3.2.) полностью соответствует основным показателям оценки результатов обучения (раздел 5).	+			
5.	Почасовое распределение между «теорией», лабораторными работами и практическими занятиями (таблица раздела 3.2.) соответствует специфике основных показателей оценки результатов обучения (раздел 5).	+			
6.	Уровень освоения учебного материала (таблица раздела 3.2.) определён с учётом формируемых умений в процессе выполнения лабораторных работ, практических занятий, получаемого опыта при прохождении учебной и/или производственной практик.	+			
7.	Тематика домашних заданий самостоятельной работы раскрывается «диагностическими» формулировками, отражающими овеществленный результат учебно-познавательной деятельности обучающегося, который можно проверить и оценить.	+			
8.	Содержание учебной практики (виды работ) соответствует основным показателям оценки результатов обучения (раздел 5).	+			
9.	Содержание производственной практики (виды работ) соответствует основным показателям оценки результатов обучения (раздел 5).	+			
10.	Имеется содержательное соответствие и преемственность учебной и производственной практик.	+			
11.	Почасовое соотношение учебной и производственной практики – оптимально.	+			

12.	Способ проведения производственной практики (концентрированный, рассредоточенный, комбинированный) не противоречит логике изложения содержания модуля.	+			
13.	Объём времени достаточен для теоретической подготовки по МДК.	+			
14.	Объём времени достаточен для получения практического опыта на учебной и/или производственной практиках.	+			
15.	Тематика курсовых работ представлена в достаточном объёме, соответствует специфике и обеспечивает формирование профессиональных компетенций.	+			
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»					
1.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля.	+			
2.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля.	+			
3.	Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса.	+			
4.	Перечисленные Интернет – ресурсы актуальны и достоверны.	+			
5.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны (пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников).	+			
6.	Требования к организации образовательного процесса в достаточной мере раскрывают особенности освоения программы ПМ.	+			
7.	Перечисленные условия проведения занятий достаточны для организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся.	+			
8.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу.	+			
9.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учётом требований к умениям и знаниям, установленным ФГОС.	+			
10.	Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров достаточны	+			

	для качественного проведения занятий, учебной и/или производственной практик.				
--	---	--	--	--	--

Итоговое заключение (из трёх альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	✓	
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Ф.И.О. эксперта

Андреев

Александров С.А.
(подпись)

« 19 » 06 20 17 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.2 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ**

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального

государственного образовательного стандарта, утверждённого приказом Министерством образования и науки РФ №723 от 02.08.2013г по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупнённой группы профессий по направлению 38.00.00 Экономика и управление

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Заводоуковский агропромышленный техникум» Юргинское отделение

Разработчики:

Кириченко Нина Федоровна, преподаватель

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	41

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС, утверждённого приказом Министерством образования и науки РФ №304 от 08.04.10 по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

5.2.2. Продажа продовольственных товаров

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на необходимых сопроводительных документах на поступившие товары.
2. ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
3. ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Программа профессионального модуля может быть использована

как часть профессиональной образовательной программы по профессии 100701.01

Продавец, контролер-кассир.

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;
- устройства 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 381 час, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -254 часа;
- самостоятельной работы обучающегося- 127 часов;
- учебной и производственной практики- 720 часов.

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 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.	Изучить спрос покупателей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.7	Раздел 2. ПМ.2 Розничная торговля продовольственными товарами	381	254	65	127	324	396
	Производственная и учебная практики, часов	720					
	Всего:	1101	254	65	127	324	396
Промежуточная аттестация в форме экзамена (5 семестр)							
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена (6 семестр)							

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел1. ПМ 2. Розничная торговля продовольственными товарами				
МДК 1. МДК 02.01.Розничная торговля продовольственными товарами		10		
Тема 1.1. Введение в товароведение	Содержание			
	1. Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.	1	1	ОК 1-7
	2. Особенности пищевой ценности продуктов.	1	1	
	3. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.	2	1	
	4. Показатели качества различных групп продовольственных товаров, дефекты продуктов.	1	1	
	5. Особенности маркировки, упаковки и хранение отдельных групп продовольственных товаров.	2	1	
	6. Зачет по пройденным темам: химический состав пищевых продуктов (тесты и контрольные вопросы).	1	2	
	7. Зачет по пройденным темам: хранение и консервирование пищевых продуктов (тесты и контрольные вопросы). Самостоятельная работа: Ознакомление с ассортиментом продовольственных товаров торгового предприятия. Изготовление планшетов с этикетками разных видов товаров.	2 2 2	2	
Тема 1.2.	Содержание	14		

Зерно и зерномучные товары	1.	Крупы. Классификация групп, подгрупп и видов крупы. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп крупяных товаров. Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение крупяных товаров	2	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	2.	Мука. Классификация, виды и типы помолов зерна; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп муки; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение муки.	3	1	
	3	Хлеб и хлебобулочные изделия Классификация хлебобулочных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп хлебобулочных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий.		1	
	4	Макаронные изделия Классификация макаронных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп макаронных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение макаронных изделий.	2	1	
	5	Бараночных изделий Классификация бараночных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп бараночных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение бараночных изделий.	3	1	
	6	Сухари Классификация групп, подгрупп и видов сухарей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп сухарей; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение сухарей.		1	

	Практические занятия		4		
	1.	Идентификация групп крупы, установить градацию качества по органолептическим показателям, распознать дефект круп	1	2	
	2.	Идентификация групп муки, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект муки.	1	2	
	3.	Идентификация групп хлеба и хлебобулочных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект хлеба.	1	2	
	4.	Идентификация групп бараночных и сухарных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект бараночных и сухарных изделий.	1	2	
	5	Идентификация групп макаронных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект макаронных изделий.		2	
	Зачет по пройденным темам: зерномучные товары (тесты и контрольные вопросы).		0	2	
	Самостоятельная работа:				
Тема 1.2.1. Пищевые концентраты	Содержание		8		ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	1.	Пищевые концентраты Классификация групп, подгрупп и видов пищевых концентратов;	3	1	
	2.	Ассортимент и товароведные характеристики основных групп пищевых концентратов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов.	3	2	
	Практические занятия		2		

	1	Идентификация групп пищевых концентратов, установить градации качества по органолептическим показателям распознать дефекты пищевых концентратов	2	2	
	Зачет по пройденным темам: хлебобулочные изделия (тесты и контрольные вопросы).		0	2	
	Самостоятельная работа: Органолептическая оценка качества пищевых концентратов		4		
Раздел 1.3. Плодоовощные товары			22		
Тема 1.3.1. Свежие овощи	Содержание		5		
	1.	Овощи свежие: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, томатные, десертные, пряные, бобовые и зерновые овощи Классификация групп, подгрупп и видов свежих овощей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп свежих овощей; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих овощей.		1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
Тема 1.3.2. Свежие плоды	Содержание		5		
	2.	Плоды свежие: семечковые, косточковые, тропические, субтропические плоды Классификация групп, подгрупп и видов свежих плодов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп свежих плодов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих плодов		1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	3.	Ягоды: настоящие, ложные, дикорастущие Классификация групп, подгрупп и видов ягод; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп ягод; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих ягод. Самостоятельная работа: Использование стандартов, их поиск в интернете	4 6	1	
Тема 1.3.3.	Содержание		4		

Орехоплодные	4.	Орехоплодные: настоящие орехи, костянковые орехи Классификация групп, подгрупп и видов орехоплодных; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп орехоплодных; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение орехоплодных.		1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Содержание		4		
Тема 1.3.4. Грибы	5.	Грибы: губчатые, пластинчатые, сумчатые. Классификация групп, подгрупп и видов свежих грибов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп свежих грибов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих грибов. Практические занятия Самостоятельная работа: Использование стандартов, их поиск в интернете	6 6	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Содержание		8		
Тема 1.3.5. Переработанные овощи и плоды. Грибы	6.	Переработанные плодоовощные товары Классификация групп, подгрупп и видов переработки плодоовощных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанных плодоовощных товаров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанных плодоовощных товаров.	3	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	7.	Сушеные плоды, овощи грибы. Квашенные и соленые овощи. Соленые грибы. Маринованные плоды, овощи и грибы. Классификация групп, подгрупп и видов переработки плодоовощных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанных плодоовощных товаров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанных плодоовощных товаров.	2	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	8.	Овощные и плодовые консервы в герметичной таре.	3	1	ОК 1-7

		Быстрозамороженные. Классификация групп, подгрупп и видов переработки плодоовощных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанных плодоовощных товаров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанных плодоовощных. Самостоятельная работа: Отрабатывать навыки обслуживания и консультирования покупателей.	7		ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Практические занятия		2		
	1	Идентификация плодоовощных товаров (свежих овощей), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты плодоовощных товаров.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	2	Идентификация плодовых товаров (свежих плодов), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты плодоовощных товаров.		2	
	3.	Идентификация переработанных плодоовощных товаров (консервов овощных и плодово-ягодных), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты переработанных плодоовощных товаров.	1	2	
	Зачет по пройденным темам: овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки (тесты и контрольные вопросы).		0	2	
Раздел 1.4. Кондитерские товары			16		
Тема 1.4.1. Крахмал и продукты его переработки. Сахар. Мед	Содержание				
	1.	Крахмал и продукты его переработки. Классификация групп, подгрупп и видов переработки крахмала; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанного крахмала, сахара, меда; Показатели качества, дефекты, градации качества крахмала.	4	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

	2	Сахар. Классификация групп, подгрупп и видов переработки сахара; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанного, сахара; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанного сахара. Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме «Польза и вред сахара для организма человека».	4	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	3.	Мед. Классификация групп, подгрупп и видов переработки меда; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанного меда; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанного меда. Практические занятия	4	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
Тема 1.4.2. Сахаристые кондитерские товары	Содержание		11		
	4.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия Классификация групп, подгрупп и видов фруктово-ягодных кондитерских изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп фруктово-ягодных кондитерских изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение фруктово-ягодных кондитерских изделий.	2	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	5.	Карамельные изделия. Классификация групп, подгрупп и видов карамельных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп карамельных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение карамельных изделий.	2	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	6.	Шоколад и какао-порошок. Классификация групп, подгрупп и видов шоколада и какао-порошка; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп шоколада и какао-порошка; Показатели качества, дефекты, градации	2	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

		качества, упаковка, маркировка и хранение шоколада и какао-порошка.	2		
	7.	Конфеты, ирис, драже. Классификация групп, подгрупп и видов конфет; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп конфет; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение конфет. Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме «Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Карамельные изделия.		1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
			6		
	Практические занятия		3		
	1.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (карамельных изделий), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	2.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (шоколада), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	1	2	
	3.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (конфет), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	1	2	
	Зачет по пройденным темам: сахар, мед, кондитерские товары (тесты и контрольные вопросы).		0	2	
Тема 1.4.3. Мучные кондитерские изделия	Содержание		14		
	8.	Мучные кондитерские изделия: печенье, крекер, галеты, пряники. Классификация групп, подгрупп и видов печенья, и пряников; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп печенья, и пряников; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение печенья, и пряников.	3	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

	9.	Вафли, пирожные, торты, кексы, рулеты, ромовая баба Классификация групп, подгрупп и видов мучных кондитерских изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мучных кондитерских изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мучных кондитерских изделий.	3	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	10	Халва и восточные сладости Классификация групп, подгрупп и видов халвы, и восточных сладостей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп халвы, и восточных сладостей; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение халвы, и восточных сладостей.	4	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	11	Кондитерские изделия специального назначения, Классификация групп, подгрупп и видов кондитерских изделий специального назначения; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп кондитерских изделий специального назначения; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение кондитерских изделий специального назначения; Самостоятельная работа: Анализ наблюдений за соблюдением техники безопасности на рабочем месте работниками магазина.		1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Практические занятия		4		
	1.	Идентификация мучных кондитерских товаров (печенья), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	2.	Идентификация мучных кондитерских товаров (пряники, вафли), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	2	2	

	Зачет по пройденным темам: мучные кондитерские изделия (тесты и контрольные вопросы).	1	2	
Раздел 1.5. Вкусовые товары		11		
Тема 1.5.1. Пряности, приправы, чай, кофе	Содержание			
	1. Пряности. Классификация групп, подгрупп и видов пряностей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп пряностей; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение пряностей.	1	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	2. Приправы. Классификация групп, подгрупп и видов приправ; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп приправ; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение приправ.	2	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	3. Чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки Классификация групп, подгрупп и видов чая и кофе; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп чая и кофе; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение чая и кофе. Самостоятельная работа: Подготовить доклад по теме.	1 6	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Практические занятия	3		
	1. Идентификация вкусовых товаров (приправ, пряностей), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	2. Идентификация вкусовых товаров (чая), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	Зачет по пройденным темам: чай, кофе, чайные и кофейные напитки (тесты и контрольные вопросы).	1	2	

	Зачет по пройденным темам: пряности и приправы (тесты и контрольные вопросы).		1	2	
Тема 1.5.2. Алкогольные напитки	Содержание		4		
	4.	Спирт, водка, ликероводочные изделия, ром, виски Классификация групп, подгрупп и видов алкогольных напитков; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп алкогольных напитков; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение алкогольных напитков.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	5.	Виноградные вина: столовые, крепленые, крепкие, ароматизированные, игристые, шипучие (газированные) вина Классификация групп, подгрупп и видов вина; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп вина; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение вин		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	6.	Плодово – ягодные вина, коньяк. Классификация групп, подгрупп и видов вина; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп вина; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение вин		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	7.	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация групп, подгрупп и видов слабоалкогольных и безалкогольных напитков; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп слабоалкогольных и безалкогольных напитков; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение слабоалкогольных и безалкогольных напитков.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

Тема 1.5.3. Табачные изделия	Содержание		2		
	8.	Табачные изделия. Классификация групп, подгрупп и видов табачных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп табачных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение табачных изделий.	2	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Практические занятия		0		
	1.	Идентификация вкусовых товаров (виноградных вина и коньяков), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров.	0	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	2.	Идентификация вкусовых товаров (безалкогольных напитков), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров.		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	Зачет по пройденным темам: алкогольные напитки (тесты и контрольные вопросы).			2	
	Зачет по пройденным темам: слабоалкогольные и безалкогольные напитки (тесты и контрольные вопросы).			2	
Раздел 1.6. Молоко и молочные продукты			14		
Тема 1.6.1. Молоко	Содержание				
	1.	Химический состав и пищевая ценность молока Классификация групп, подгрупп и видов молока; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп молока; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение молока.	3	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	2.	Сливки, молочные консервы, мороженое. Классификация групп, подгрупп и видов молочных продуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп молочных продуктов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка молока	3	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

	3	Коровье масло. Классификация групп, подгрупп и видов масла коровьего; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп масла коровьего; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение масла коровьего. Самостоятельная работа: Подготовить сообщение о качестве молока и молочных продуктов Использование стандартов, их поиск в интернете	4	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Практические занятия		4		
	1.	Идентификация молока, молочных консервов установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты молочных консервов.		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
Тема 1.6.2. Кисломолочных продуктов	Содержание		14		
	4	Кисломолочные напитки. Сметана. Творог и творожные изделия Классификация групп, подгрупп и видов кисломолочных продуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп кисломолочных продуктов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение кисломолочных продуктов	3	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	5.	Сыры: твердые сычужные сыры. Классификация групп, подгрупп и видов твердых сычужных сыров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп твердых сычужных сыров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение твердых сычужных сыров.	3	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

	6.	Сыры: полутвердые сычужные сыры, мягкие сычужные сыры Классификация групп, подгрупп и видов полутвердых и мягких сычужных сыров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп сыров полутвердых и мягких сычужных сыров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение полутвердых и мягких сычужных сыров	4	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Практические занятия		4		
	1.	Идентификация кисломолочных продуктов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты молочных продуктов	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	2.	Идентификация кисломолочных продуктов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты молочных продуктов Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме Сметана. Творог и творожные изделия	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	Зачет по темам: молоко и молочные продукты, сливки, молочные консервы, кисломолочные продукты.			2	
	Зачет по пройденным темам: сыры (тесты и контрольные вопросы).			2	
Раздел 1.7. Яйца и яичные товары					
Тема 1.7.1. Яйца и яичные товары	Содержание		4		
	1.	Яичные товары. Классификация групп, подгрупп и видов яиц и яичных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп яиц и яичных товаров; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение яиц и яичных товаров. Самостоятельная работа: Подготовить доклад по теме Яйца и яичные товары. Использование стандартов, их поиск в интернете	4	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
			2		

Раздел 1.8. Пищевые жиры			26		
Тема 1.8.1. Растительные масла и животные жиры	Содержание				
	1.	Растительные масла, твердые растительные масла Классификация групп, подгрупп и видов растительных масел; ассортимент и товароведные характеристики основных групп растительных масел; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение растительных масел.	4	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	2.	Животные топленые жиры. Классификация групп, подгрупп и видов животных топленых жиров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп животных топленых жиров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение животных топленых жиров.	4	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	3.	Маргарин и маргариновая продукция. Классификация групп, подгрупп и видов маргарина и маргариновой продукции; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп маргарина и маргариновой продукции; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение маргарина и маргариновой продукции.	4	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	4.	Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры Классификация групп, подгрупп и видов кулинарных жиров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп кулинарных жиров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение кулинарных жиров.	4	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	5.	Майонез. Классификация групп, подгрупп и видов майонеза; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп майонеза; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение майонеза. Практические занятия	4	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

		Идентификация растительных масел и животных жиров, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты. Самостоятельная работа: Использование стандартов, их поиск в интернете	6 12		ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	Зачет по пройденным темам: масложировые товары и майонез (тесты и контрольные вопросы).		0	2	
Раздел 1.9. Мясо и мясные товары			20		
Тема 1.9.1. Виды мяса		Содержание			
	1.	Виды убойного скота. Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса.	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	2.	Морфология и химический состав мяса. Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса.	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	3.	Классификация и маркировка мяса. Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса.	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	4.	Оценка качества мяса. Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса.	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	5.	Разделка туш для розничной торговли.	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1.

		Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса.	2		ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	6.	Субпродукты. Классификация групп, подгрупп и видов субпродуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп субпродуктов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение субпродуктов.		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	7.	Мясо домашней птицы и дичи; мясо кроликов Классификация групп, подгрупп и видов мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса домашней птицы и дичи.	4	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	8.	Хранение мяса, субпродуктов, мяса птицы и кролика Классификация групп, подгрупп и видов мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов.	2	2	ОК 1-7 ПК 2.4.
	9.	Мясные полуфабрикаты; мясные кулинарные изделия Классификация групп, подгрупп и видов мясных полуфабрикатов и мясных кулинарных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мясных полуфабрикатов и мясных кулинарных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мясных полуфабрикатов и мясных кулинарных изделий	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

	Зачет по пройденным темам: мясо убойных животных, мясных субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов (тесты и контрольные вопросы). Практические занятия Идентификация мяса и мясных товаров, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты. Самостоятельная работа: 1.Использование стандартов, их поиск в интернете на мясную группу товаров. 2.Деловая игра: «Способы расчета покупателей»	6	2	
		10		
Тема 1.9.2. Колбасы	Содержание	10		
	10. Колбасные изделия. Производство колбасных изделий Классификация групп, подгрупп и видов колбасных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп колбасных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий.	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	11. Копченые продукты из свинины, говядины и баранины Классификация групп, подгрупп и видов мясных копченостей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мясных копченостей; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мясных копченостей. Самостоятельная работа: 1.Подготовить сообщение по теме «Колбасные изделия» 2.Деловая игра: «Способы расчета покупателей»	4	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	12. Мясные консервы. Классификация групп, подгрупп и видов мясных консервов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мясных консервов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение консервов.	4	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
		10		

	Практические занятия		4		
	1	Идентификация колбасных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты колбасных изделий.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	2.	Идентификация копченых продуктов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты копченых продуктов.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	3.	Идентификация мясных консервов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты мясных консервов.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	Зачет по пройденным темам: колбасные и копченые изделия, мясные консервы (тесты и контрольные вопросы).		1	2	
Раздел 1.10. Рыба и рыбные товары			30		
Тема 1.10.1. Виды промысловых рыб	Содержание				
	1.	Анатомическое и морфологическое строение рыбы Классификация групп, подгрупп и видов строения рыб; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп строения рыб; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение строения рыб.	5	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	2.	Классификация и характеристика основных промысловых рыб Классификация групп, подгрупп и видов основных промысловых рыб; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп основных промысловых рыб; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение основных промысловых рыб.		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

	3.	Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация групп, подгрупп и видов основных промысловых рыб; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп основных промысловых рыб; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение основных промысловых рыб.		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	4.	Живая товарная рыба; разделка рыбы Классификация групп, подгрупп и видов живой рыбы; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп живой рыбы; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение живой рыбы	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Практические занятия		2		
	1.	Идентификация семейства важнейших промысловых рыб, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты рыбных товаров.		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	Зачет по пройденным темам: основные семейства рыб, живая рыба, охлажденная и мороженая рыба (тесты и контрольные вопросы) Самостоятельная работа: 1.Органолептическая оценка качества рыбы. 2.Деловая игра: «Способы расчета покупателей»		1 10	2	
	6.	Соленые и маринованные рыбные товары. Классификация групп, подгрупп и видов соленых и маринованных рыбных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп соленых и маринованных рыбных товаров; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение соленых и маринованных рыбных товаров	2	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

	7.	Сушеные рыбные товары; вяленые рыбные товары Классификация групп, подгрупп и видов сушеных и вяленых рыбных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп сушеных и вяленых рыбных товаров; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение сушеных и вяленых рыбных товаров	3	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	8.	Копченые рыбные товары; балычные изделия. Классификация групп, подгрупп и видов копченых рыбных товаров и балычных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп копченых рыбных товаров и балычных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение копченых рыбных товаров и балычных изделий.	3	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Практические занятия		2		
	1.	Идентификация соленой и копченой рыбы, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты соленой и копченой рыбы.		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
	Зачет по пройденным темам: соленая, маринованная, копченая, вяленая и сушеная рыба, балычные изделия (тесты и контрольные вопросы).			2	
	9.	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация групп, подгрупп и видов рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.	3	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.

	10.	Рыбные консервы и пресервы. Классификация групп, подгрупп и видов рыбных консервов и пресервов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп рыбных консервов и пресервов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение рыбных консервов и пресервов	3	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Практические занятия		4		
	1.	Идентификация рыбных консервов и пресервов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты консервов		2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.
Тема 1.10.2. Икра	Содержание		2		
	11.	Икорные товары. Классификация групп, подгрупп и видов икры; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп икры; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение икры Самостоятельная работа: 1.Органолептическая оценка качества рыбы. 2.Деловая игра: «Способы расчета покупателей»	4 10	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
Тема 1.10.3. Товары из нерыбных морепродуктов	Содержание		4		
	12.	Морепродукты. Классификация групп, подгрупп и видов морепродуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп морепродуктов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение морепродуктов	4	1	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.6.
	Практические занятия		2		
	1.	Практические навыки по пройденным темам: рыбные консервы и пресервы, рыбные полуфабрикаты и рыбные кулинарные изделия, икра рыб, морепродукты (тесты и контрольные вопросы).	2	2	ОК 1-7 ПК 2.1. ПК 2.4.

1		2	3	4	
Раздел 2. Торговое оборудование			17		
Тема 2.1. Весоизмерительное оборудование	Содержание				
	1.	Классификация, назначение весоизмерительного торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.	1	1	ОК 1-7 ПК 2.5.
	1.	Классификация, назначение торговой мебели, видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.	1	1	ОК 1-7 ПК 2.5.
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования.		1	ОК 1-7 ПК 2.5.
	1.	Классификация, назначение, холодильного торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудование.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.5.
Тема 2.1.5.	Содержание				

Торговые автоматы	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торговых автоматов; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.	1	2	ОК 1-7 ПК 2.5.
Тема 2.1.6. Оборудование защиты	Содержание				
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования.		2	ОК 1-7 ПК 2.5.
Тема 2.1.7. Фасовка, упаковка и маркировка	Содержание		1		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Устройство и принципы работы оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования для фасовки, упаковки и маркировки Практические занятия.	1 6	1	ОК 1-7 ПК 2.5.
Тема 2.1.8. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание		2		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.		2	ОК 1-7 ПК 2.5.
Тема 2.1.9. Технологическое оборудование	Содержание		2		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила. Самостоятельная работа	1 6	2	ОК 1-7 ПК 2.5.
Тема 2.2.	Содержание		2		

Закон о защите прав потребителей	1.	Правовое регулирование отношения в области защиты прав потребителей; Право потребителей на просвещение в области защиты прав потребителей; Качество товара (работы, услуги); Права и обязанности изготовителя; Обязанность изготовителя обеспечить возможность ремонта и технического обслуживания товара. Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги).	2	1	ОК 1-7
Тема 2.2.1. Правила охраны труда	Содержание		2		
	1.	Соблюдение правил охраны труда на предприятиях торговли; Типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования. Контрольная работа.	2	1	ОК 1-7
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.02 1. Ознакомление с ассортиментом продовольственных товаров определенного торгового предприятия. 2. Изготовление планшетов с этикетками разных видов товаров. 3. Органолептическая оценка качества товаров разных групп и видов. 4. Поиск информации о качестве тех или иных товаров, основываясь на умении пользоваться стандартами. 5. Отработка навыков обслуживания и консультирования покупателей. 6. Определение температурного режима различных видов холодильного оборудования, находящегося на определенном торговом предприятии. 7. Деловая игра: «Способы расчета покупателей». 8. Анализ наблюдения за соблюдением техники безопасности на рабочем месте работниками определенного торгового предприятия. 9. Оказание первой медицинской помощи при производственном травматизме. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Наблюдение за соблюдением техники безопасности на рабочем месте работниками определенного торгового предприятия. 2. Наблюдение за спросом покупателей в определенном торговом предприятии			127		
Учебная практика			324		

Виды работ 1. Ознакомление с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка). Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности. 2. Подготовка к работе и эксплуатация электронных весов. 3. Эксплуатация холодильного оборудования в технологическом процессе магазина. 4. Подготовка и использование в технологическом процессе маркировочно - этикетировочного оборудования, защитных аксессуаров, машин для резки, распила и измельчения продуктов. 5. Обслуживание покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей. 6. Распознавание ассортимента основных видов круп. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 7. Распознавание ассортимента муки, макаронных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 8. Распознавание ассортимента хлеба, булочных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 9. Распознавание ассортимента бараночных изделий и пищевых концентратов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 10. Распознавание ассортимента свежих овощей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 11. Распознавание ассортимента свежих плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 12. Распознавание ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.		
--	--	--

13. Распознавание ассортимента крахмала, сахара и меда. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 14. Распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 15. Распознавание ассортимента какао-порошка, шоколада и карамели. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 16. Распознавание ассортимента конфет, ириса, драже. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 17. Распознавание ассортимента печенья, пряников, вафель. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 18. Распознавание ассортимента тортов и пирожных. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 19. Распознавание ассортимента халвы, восточных сладостей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 20. Распознавание ассортимента пряностей и приправ. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 21. Распознавание ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах.		
--	--	--

Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 22. Распознавание ассортимента алкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 23. Распознавание ассортимента слабоалкогольных напитков и табачных изделий. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 24. Распознавание ассортимента безалкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 25. Распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 26. Распознавание ассортимента кисломолочных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 27. Распознавание ассортимента твердых сычужных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 28. Распознавание ассортимента мягких, кисломолочных, рассольных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 29. Распознавание ассортимента переработанных сыров, мороженого. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.		
--	--	--

30. Распознавание ассортимента яиц и яичных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 31. Распознавание ассортимента пищевых жиров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 32. Распознавание видов мяса убойных животных. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 33. Распознавание ассортимента мяса битой домашней птицы, кроликов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 34. Распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 35. Распознавание ассортимента вареных, полукопченых и копченых колбас. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 36. Распознавание ассортимента мясных копченостей и мясных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 37. Распознает ассортимент живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 38. Распознавание ассортимента соленой, сушеной, вяленой рыбы. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.		
---	--	--

39. Распознавание ассортимента копченой рыбы, балычных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 40. Распознавание ассортимента рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 41. Распознавание ассортимента рыбных консервов и икры рыб. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 42. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов.		
Производственная практика Виды работ Продажа продовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона «О защите прав потребителей», условий, сроков хранения и реализации товаров. Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям). Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине. Оформление витрин. Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга. Подготовка и эксплуатация современного торгово-технологического оборудования. Приёмка товаров и оформление сопроводительных документов.	396	
Самостоятельная работа учащихся	127	
Лекции	189	
Практическая работа	65	
Учебная практика	324	
Производственная практика	396	

Промежуточная аттестация в форме экзамена (5 семестр)		
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена (6 семестр)		
Всего:	909	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий:

1. Кабинет товароведения продовольственных товаров;
2. Лаборатория товароведения продовольственных товаров;
3. Лаборатория торгового оборудования.
4. Учебный магазин.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование лабораторий и учебного магазина:

весы механические РН10Ц13У;

весы электронные ВР-4900, ВЭ-15Т, ВПМ -15,2-Т, Штрих М5-Т;

ККТ «ЭКР-2102Ф», «ЭКР-2102К», «Самсунг-4615RF»;

пристенные горки, вешала, прилавки-витрины;

гири, метры, торговый инвентарь, натуральные образцы, плакаты.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета 15 парт, 30 стульев.

аудиовизуальные компьютерные мультимедийные презентации, нормативно-техническая документация (ГОСТы, СанПИН 2.4.7. /1.1.1286-03, Правила торговли, Закон «О защите прав потребителей»).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная:

1. Закон РФ от 23 сентября 1992г. №3520 – «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товаров»
2. Закон РФ от 20.02.1995г. №24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации».
3. Закон РФ от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998г. №55.

Основные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. образования – 2-е., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 240с. (ускоренная форма подготовки);
2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». -2007. – 400с.
3. Конкин Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ - М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2009. – 416С. – (Профиль)
4. Николаева М.А., Теоретические основы товароведения. – М.: Норма 2006 – 448с.
5. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Изд. «Академия», 2006 – 480с.
6. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ - Изд. 8-е, доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 475С. - СПО

Дополнительные источники:

1. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Колос С, 2007.

2. Муравина И.В. Основы товароведения: учебное пособие для начального профессионального образования/ – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 224с.
3. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для начального проф. образования/ Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева С.А. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 496с.
5. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. Лифиц И.М. Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг. – М.: Юрайт М, 2006.
6. Никифорова Н.С., Прокопьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2007 – 128с.
7. Никифорова Н.С., Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Москва «Академия» 2008.
8. Никифорова Н.С., Прокопьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. и проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 96с.
9. Справочник по товароведению продовольственных товаров: Т. 1. Т. 2: учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 336с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.bestlibra.ru> On-line библиотека
2. <http://www.lib.msu.ru> / научная библиотека МГУ
3. <http://www.vaviloni.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари
5. mirknig.com/.../1181187142-tovarovedenie-prodovolstvennyx-tovarov.html.
6. www.books.ru/shop/books/205248 -
7. Grandars.ru Товароведение>...-tovary.html.
8. www.remkas.ru/p_rab_kkm.php -

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатными /или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Практика является обязательным разделом. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися 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.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Перед изучением модуля ПМ.02 «Правила продажи продовольственных товаров» необходимо изучить:

ОП.01. Основы деловой культуры

ОП.02. Основы бухгалтерского учета

ОП.03. Организация и технология розничной торговли

ОП. 04. Санитария и гигиена»

ОП. 05. Безопасность жизнедеятельности», проводится после изучения

ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа продовольственных товаров»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующий профилю преподаваемой дисциплины (модуля)

Мастерам производственного обучения наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года .Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательной.

**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
ПК 2.1.Осуществляет приемку товаров и контроль, за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.	Проверяет качество по органолептическим показателям, по нормативной документации количественным и качественным показателям продовольственных товаров	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 2.2.Осуществляет подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Подготавливает товар к продаже, размещает и выкладывает товар на стеллажи и витрины.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК.2.3.Обслуживает, консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Практикант обслуживает, консультирует и информирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Текущий контроль в форме тестов
ПК.2.4.Соблюдает условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Следит за условиями хранения, сроками годности, сроками хранения и сроками реализации продаваемых продуктов.	Текущий контроль в форме контрольных работ
ПК.2.5.Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК.2.6.Осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Контролирует сохранность товарно-материальных ценностей.	Текущий контроль в форме тестов и контрольных работ
ПК.2.7. Изучает спрос покупателей.	Изучает спрос покупателей.	Текущий контроль в форме защиты рефератов, докладов

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.01.Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии	Относится с уважением к своей будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.02.Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Проявляет собственную инициативу, достигает определенных результатов в практической деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК.03.Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы.	Планирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценивает и корректирует собственную деятельность, отвечает за результаты своей работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.04.Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Ищет информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК.05.Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде с коллективом, эффективно общается с руководством и клиентами.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК.06.Соблюдать правила реализации товаров в	Следить за правилами реализации товаров в соответствии с	Интерпретация результатов

соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	действующими санитарными нормами, правилами, стандартами, правилами продажи товаров	наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК7.Соблюдает правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	Соблюдает правила реализации отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров, при проведении расчётов с покупателями в соответствии с санитарными нормами и Законом о защите прав потребителей.	Практическая работа
ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Формирование патриотизма в личностной сфере	подготовка сообщений; сопоставление кроссвордов; эссе

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Оценивать качество по органолептическим показателям	лабораторные работы
Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров.	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
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;	практические занятия
Знания:	
Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Показатели качества различных групп продовольственных товаров, дефекты продуктов, особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных продуктов;	практические занятия
Назначение и классификацию торгового инвентаря; технические требования предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принцип работ торгового оборудования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	практические занятия
Типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;	
Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда	контрольная работа

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

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

менее 70	2	не удовлетворительно
----------	---	----------------------