

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение №10 к ООП СПО (ППКРС) по
профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2020 г.

Рабочая программа ПМ 02 Продажа продовольственных товаров разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир, утверждённого приказом Министерством образования и науки РФ №723 от 09.04.2015г 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 «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчики: Лачугина Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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

ПМ. 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС, утверждённого приказом Министерством образования и науки РФ №304 от 08.04.10 по профессии НПО 100701.01 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 документов 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего часов 534, в том числе;

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 228 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -158 часов;
- самостоятельной работы обучающегося- 70 часов;
- учебной и производственной практики- 306 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.02 Продажа продовольственных товаров	228	158	94	70	252	54
	Производственная практика, часов	54					54
	Всего:	534	158	94	70	252	54

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионально го модуля (ПМ), междисциплинар ных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов
1	2		3
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров			158
МДК 02.01.Розничная торговля продовольственными товарами			
Введение в товароведение	Содержание		4
	1.	Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.	2
		Особенности пищевой ценности продуктов.	
		Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.	
	2.	Показатели качества различных групп продовольственных товаров, дефекты продуктов.	2
Особенности маркировки, упаковки и хранение отдельных групп продовольственных товаров.			
Раздел1. Зерно и зерномучные товары			
Тема 1.1. Зерно и зерномучные товары	Содержание		2
	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
		Мука. Классификация, виды и типы помолов зерна; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп муки; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение муки.	

		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.	
		Практические занятия	6
	1.	Идентификация групп крупы, установить градацию качества по органолептическим показателям, распознать дефект круп	2
	2.	Идентификация групп муки, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект муки.	2
	3.	Идентификация групп хлеба и хлебобулочных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект хлеба.	2
		Содержание	2
	1	Макаронные изделия Классификация макаронных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп макаронных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение макаронных изделий. Бараночных изделий Классификация бараночных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп бараночных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение бараночных изделий. Сухари Классификация групп, подгрупп и видов сухарей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп сухарей; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение сухарей.	2
		Практические занятия	4
	1.	Идентификация групп макаронных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект макаронных изделий.	2
	2.	Идентификация групп бараночных и сухарных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект бараночных и сухарных изделий.	2

Раздел 2. Плодоовощные товары		
Тема 2.1. Свежие овощи Свежие плоды	Содержание	2
	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.	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.	
	Практические занятия	12
	1. Идентификация плодоовощных товаров (свежих овощей), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты плодоовощных товаров.	6
	2. Идентификация плодовых товаров (свежих плодов), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты плодоовощных товаров.	6
Тема 2.2. Ягоды. Орехоплодные	Содержание	2
	1. 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.	2
	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.	
Тема 2.3.	Содержание	2

Грибы	1.	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.	2
Тема 2.4. Переработанные овощи и плоды. Грибы	Содержание		2
	1	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.	2
		Сушеные плоды, овощи грибы. Квашеные 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.	
		Овощные и плодовые консервы в герметичной таре. 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.	
	Практические занятия		6
	1.	Идентификация переработанных плодоовощных товаров (консервов овощных и плодово-ягодных), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты переработанных плодоовощных товаров.	6
Раздел 3. Кондитерские товары			
Тема 3.1. Крахмал и продукты его переработки.	Содержание		2
	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.	2

Сахар. Мед		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.	
		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.	
Тема 3.2. Сахаристые кондитерские товары	Содержание		2
	1.	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
		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.	
		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 качества, упаковка, маркировка и хранение шоколада и какао-порошка.	
		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.	
	Практические занятия		6
	1.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (карамельных изделий), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	2
	2.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (шоколада), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	2
	3.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (конфет), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	2

Тема 3.3. Мучные кондитерские изделия	Содержание		2
	1	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.	2
		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.	
		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.	
		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;	
	Практические занятия		4
	1.	Идентификация мучных кондитерских товаров (печенья), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	2
Раздел 4. Вкусовые товары			
Тема 4.1. Пряности, приправы, чай, кофе	Содержание		2
	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.	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.	
		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.	
	Практические занятия		4
	1.	Идентификация вкусовых товаров (приправ, пряностей), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров	2
	2.	Идентификация вкусовых товаров (чая), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров.	2
Тема 4.2. Алкогольные напитки	Содержание		4
	1.	Спирт, водка, ликеро-водочные 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.	2
		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.	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
		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.	
	Практические занятия		4
	1.	Идентификация вкусовых товаров (виноградных вина и коньяков), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров.	2

	2.	Идентификация вкусовых товаров (безалкогольных напитков), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров.	2
Тема 4.3. Табачные изделия	Содержание		2
	1	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
Раздел 5. Молоко и молочные продукты			
Тема 5.1. Молоко	Содержание		2
	1.	Химический состав и пищевая ценность молока Классификация групп, подгрупп и видов молока; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп молок; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение молока.	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	
		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.	
	Практические занятия		6
	1.	Идентификация молока, молочных консервов установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты молочных консервов.	6
Тема 5.2. Кисломолочных продуктов	Содержание		4
	1	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	2
	2	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.	2

		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/		
	Практические занятия		12	
	1.	Идентификация кисломолочных продуктов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты молочных продуктов	6	2
	2.	Идентификация кисломолочных продуктов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты молочных продуктов	6	2
Раздел 6. Яйца и яичные товары				
Тема 6.1. Яйца и яичные товары	Содержание		2	
	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.	2	1
Раздел 7. Пищевые жиры				
Тема 7.1. Растительные масла и животные жиры	Содержание		4	
	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.	2	4
		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.		
		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.		
	2	<p>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.</p> <p>Майонез. Классификация групп, подгрупп и видов майонеза; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп майонеза; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение майонеза.</p>	2	4
Раздел 8. Мясо и мясные товары				
Тема 8.1. Виды мяса		Содержание	10	
	1.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	2	6
	2.	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
	3.	<p>Разделка туш для розничной торговли. Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса.</p> <p>Субпродукты. Классификация групп, подгрупп и видов субпродуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп субпродуктов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение субпродуктов.</p>	2	4

	4.	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.	2	6
		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.		
	5.	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
	Практические занятия		2	
	1	Идентификация мясных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты мясных изделий.	2	2
Тема 8.2. Колбасы	Содержание		4	
	1	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. 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.	2	4

	Практические занятия		8	
	1	Идентификация колбасных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты колбасных изделий.	4	2
	2.	Идентификация копченых продуктов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты копченых продуктов.	4	2
	Содержание		2	
	2.	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.	2	2
	Практические занятия		4	
	3.	Идентификация мясных консервов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты мясных консервов.	4	2
<i>Семестр</i>				
Раздел 9. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия				
Тема 9.1. Виды промысловых рыб	Содержание		2	
	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.	2	4
		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.		
		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.		
	Практические занятия		4	
	1.	Идентификация семейства важнейших промысловых рыб, установить градации качества по	4	2

	органолептическим показателям, распознать дефекты рыбных товаров.		
Содержание		2	
2.	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p>	2	2
Практические занятия		4	
1.	Идентификация соленой и копченой рыбы, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты соленой и копченой рыбы.	4	2
Содержание		2	

	3.	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.	2	2
		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		
	Практические занятия		4	
	1.	Идентификация рыбных консервов и пресервов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты консервов	4	2
Тема 9.2. Икра Товары из нерыбных морепродуктов	Содержание		2	
	1.	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	2	2
		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		
	Практические занятия		4	
	1.	Практические навыки по пройденным темам: рыбные консервы и пресервы, рыбные полуфабрикаты и рыбные кулинарные изделия, икра рыб, морепродукты (тесты и контрольные вопросы).	4	2
Раздел 10. Торговое оборудование				
Тема 10.1. Весомизмерительное оборудование Торговая мебель Торговый инвентарь Холодильное	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	1

оборудование Подъемно- транспортное оборудование Технологическое оборудование				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.02 <ol style="list-style-type: none"> 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. 10. Наблюдение за соблюдением техники безопасности на рабочем месте работниками определенного торгового предприятия. 11. Наблюдение за спросом покупателей в определенном торговом предприятии 			70	
Учебная практика Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 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-этикерочного 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. 			252	

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
---	--	--

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>22. Распознавание ассортимента алкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>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.</p> <p>24. Распознавание ассортимента безалкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>27. Распознавание ассортимента твердых сычужных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке.</p>		
---	--	--

<p>Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>38. Распознавание ассортимента соленой, сушеной, вяленой рыбы. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке.</p>		
---	--	--

<p>Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>42. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Продажа продовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона «О защите прав потребителей», условий, сроков хранения и реализации товаров.</p> <p>Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям.</p> <p>Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.</p> <p>Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине.</p> <p>Оформление витрин.</p> <p>Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга.</p> <p>Подготовка и эксплуатация современного торгово-технологического оборудования.</p> <p>Приёмка товаров и оформление сопроводительных документов.</p>	54	
Самостоятельная работа учащихся	70	
Лекции	64	
Практическая работа	94	
Учебная практика	252	
Производственная практика	54	
Всего:	534	

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 рекомендуемых 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.su/> 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 ОПОП.

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 ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО 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 соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	Следить за правилами реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами, стандартами, правилами продажи товаров	Интерпретация результатов 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

В процессе освоения профессионального модуля студент получит возможность повысить уровень сформированности универсальных компетенций:

Результаты (освоенные универсальные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УК.1. Ценностная и общекультурная компетенция УК 1.1. Заниматься общекультурным саморазвитием и самосовершенствованием, вести здоровый образ жизни УК 1.2. Проявлять патриотизм, поддерживать семейные ценности УК 1.3.Понимать значимость профессионального самоопределения УК 1.4.Соблюдать требования экологической безопасности и охраны окружающей среды на рабочем месте УК 1.5. Обеспечивать охрану собственной жизни и здоровья, а также здоровья окружающих УК 1.6. Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования (РК 2)	- умение заниматься общекультурным саморазвитием и самосовершенствованием, вести здоровый образ жизни - умение проявлять патриотизм, поддерживать семейные ценности - умение понимать значимость профессионального самоопределения - умение соблюдать требования экологической безопасности и охраны окружающей среды на рабочем месте - умение обеспечивать охрану собственной жизни и здоровья, а также окружающих - умение действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования	-накопительное оценивание; -анкетирование; -интерпретация результатов наблюдений за студентами (участие в творческих конкурсах, фестивалях, олимпиадах, участие в конференциях и форумах и т.д.)

	(РК 2)	
<p>УК.2. Информационная компетенция</p> <p>УК 2.1. Осуществлять поиск, анализ, оценку и преобразование информации для решения профессиональных задач, личностного саморазвития</p> <p>УК 2.2. Владеть ИТ- технологиями и использовать их для совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>- умение осуществлять поиск, анализ, оценку и преобразование информации для решения профессиональных задач, личностного саморазвития</p> <p>- умение владеть ИТ- технологиями и использовать их для совершенствования профессиональной деятельности</p>	<p>-интерпретация результатов наблюдений за студентами (участие в творческих конкурсах, фестивалях, олимпиадах, участие в конференциях и форумах и т.д.)</p>
<p>УК.3. Коммуникационная компетенция</p> <p>УК 3.1. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение</p> <p>УК 3.2. Способствовать бесконфликтному взаимодействию, эффективно общаться с руководством, коллегами, потребителями, в том числе и на иностранных языках</p>	<p>-умение самостоятельно работать с информацией: понимать замысел текста;</p> <p>-умение пользоваться словарями, справочной литературой;</p> <p>-умение отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>-умение писать аннотацию и т.д.</p>	<p>-сопоставление логических схем;</p> <p>-сопоставление кроссвордов</p>
<p>УК.4. Профессиональная и социальная мобильность</p> <p>УК 4.1. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>УК4.2. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности, проявлять стрессоустойчивость</p> <p>УК 4.3. Поддерживать собственную конкурентоспособность и имидж предприятия</p> <p>УК 4.4. Принимать ответственность за результат выполнения задания</p> <p>УК4.5. Развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес-идей (РК 1)</p>	<p>- уметь решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p> <p>- уметь быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности, проявлять стрессоустойчивость</p> <p>- уметь поддерживать собственную конкурентоспособность и имидж предприятия</p> <p>- уметь принимать ответственность за результат выполнения задания</p> <p>- уметь развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес-идей (РК 1)</p>	<p>-интерпретация результатов наблюдений за студентами (участие в творческих конкурсах, фестивалях, олимпиадах, участие в конференциях и форумах и т.д.)</p>

<p>УК 5. Личностное самосовершенствование</p> <p>УК 5.1. Проявлять креативность и инициативность для решения профессиональных задач и личностного саморазвития</p> <p>УК 5.2. Заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации</p>	<p>- уметь проявлять креативность и инициативность для решения профессиональных задач и личностного саморазвития</p> <p>- уметь заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации</p>	<p>- сопоставление логических схем;</p> <p>- сопоставление кроссвордов</p>
--	--	--

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

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенции как результатов освоения учебной дисциплины.