

Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ  
ЗАО Т.Д. Перекресток  
(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

УТВЕРЖДАЮ  
ГОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

УТЗ Зайцева Ю.А. Гендир. «01» 02 2015г. Сеню-Чайковский В.А.  
(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02 Продажа продовольственных товаров.  
ПО ПРОФЕССИИ 38.01.02. ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР**

Волгоград 2015г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>23</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Продажа продовольственных товаров**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 38.01.17(100701.01) **Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профобразовании в программах повышения квалификации и переподготовки по специальности.

Уровень образования: среднее (полное) общее, профессиональное образование. Опыт работы не обязателен.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

#### **уметь:**

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

устанавливать градации качества пищевых продуктов;

оценивать качество по органолептическим показателям;

распознавать дефекты пищевых продуктов;

создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

#### **знать:**

классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

показатели качества различных групп продовольственных товаров;

дефекты продуктов;  
особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.  
классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;  
технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;  
устройство и 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 – 501 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 95 часов;

учебной и производственной практики – 216 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 1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 7	Изучать 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная (если предусмотрена расщедоточенная практика)	часов
1	2	3	4	5	6	7	8	
	Раздел ПМ 1. Основы товароведения	37	18	8	19	-	-	
	Раздел ПМ 2. Товароведение продовольственных товаров	152	116	56	36	-	-	
	Раздел ПМ 3. Технология розничной торговли и обслуживание покупателей	56	36	18	20	-	-	
	Раздел ПМ 4. Эксплуатация торгово-технологического оборудования	246	20	10	10		216-	
	Производственная практика, часов	-					-	
	Всего:	501	190	95	95		216	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Основы товароведения</b>		37	
МДК 1. Розничная торговля продовольственными товарами		501	
<b>Тема 1.1. Теоретические основы товароведения</b>		18	
	<b>Содержание</b>		
	<b>1. Классификация продовольственных товаров. Пищевая ценность продуктов.</b> Свойства, обуславливающие пищевую ценность: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, биологическая эффективность, усвояемость. Показатели свойств.		2
	<b>2. Химический состав продуктов.</b> Классификация веществ химического состава. Основные группы веществ продовольственных товаров: вода, углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, ферменты, органические кислоты, пектиновые, фенольные, красящие вещества.		2
	<b>3. Оценка качества продовольственных товаров.</b> Свойства и показатели качества: понятия. Наименования и значения показателей качества. Безопасность пищевых продуктов: показатели, обеспечение. Оценка качества: понятие. Градации качества продовольственных товаров. Дефекты: диагностика по отличительным признакам, установление причин возникновения и способов устранения.		3
	<b>4. Факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров.</b> Хранение: назначение, необходимость, результативность.		3

	Условия и сроки хранения продовольственных товаров. Размещение на хранение: правила, принципы, способы. Сроки годности, хранения и реализации, классификация продовольственных товаров по срокам годности (хранения). Виды, формы и средства информации о товарах. Место и роль маркировки в идентификации товаров. Правила маркировки товаров.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
	1. Расчет энергетической ценности продуктов	
	2. Решение ситуационных задач по оценке качества продовольственных товаров.	
	3. Распознавание маркировки продовольственных товаров однородных групп	
	4. Оценка качества упаковки и определение соответствия информации о товарах требованиям стандартов	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. Сравнение упаковок продовольственных товаров по основным показателям качества (в виде таблицы). Анализ маркировки продовольственных и непродовольственных товаров (в виде таблицы). Составить схему классификации потребительских товаров однородных групп.	<b>19</b>
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Подготовка отчета по анализу маркировки товаров к защите. Расчет энергетической ценности завтрака (обеда, ужина).	<b>152</b>
<b>Раздел ПМ 2.</b> <b>Товароведение</b> <b>продовольственных</b> <b>товаров</b>		
<b>мдк 1.</b> Розничная торговля продовольственными товарами		<b>501</b>



Тема 2.1. Товароведные характеристики товаров растительного происхождения	Содержание		30	
	1.	<b>Зерномучные товары</b> Товароведная характеристика подгрупп зерномучных товаров по идентифицирующим признакам, пищевой ценности, составу и использованию. Классификация и ассортимент этих товаров. Хранение зерномучных товаров.		
	2.	<b>Оценка качества зерномучных товаров</b> Общие и специфичные показатели, градации качества, дефекты.		
	3.	<b>Плодоовощные товары.</b> Свежие плоды, овощи и грибы. Классификация. Пищевая ценность и химический состав. Краткая товароведная характеристика основных групп плодов и овощей по строению, характерным веществам химического состава, использованию, природным сортам. Экзотические виды плодов, овощей и грибов. Упаковка и маркировка плодоовощных товаров. Режим и сроки хранения основных групп плодоовощных товаров.		
	4.	<b>Оценка плодоовощных товаров.</b> Оценка товарного качества: общие и специфичные показатели, градации качества, отличия природных и товарных сортов, дефекты (микробиологические и физиологические болезни, повреждения с/х вредителями).		
	5.	<b>Переработанные плоды и овощи.</b> Товароведная характеристика плодоовощных консервов, квашеных овощей, грибов, моченых плодов, сушеных замороженных плодов, овощей и грибов по идентифицирующим признакам, ассортименту, назначению, пищевой ценности, оценке качества, дефектам. Условия и сроки хранения переработанных плодов и овощей.		
	6.	<b>Вкусовые товары. Алкогольные напитки.</b> Классификация вкусовых товаров. Алкогольные напитки. Состав и пищевая ценность. Водки и ликеро-наливные изделия. Классификация и ассортимент. Оценка качества:		

	показатели, дефекты. Виноградные вина, коньяки, ром, виски, джин и другие алкогольные напитки. Общность и различия вин и ликеро-наливочных изделий. Классификация и ассортимент.		3
7.	<b>Слабоалкогольные напитки</b> Пиво: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Характеристика светлых, полутемных и темных сортов пива по составу, пищевой ценности, особенностям приготовления. Оценка качества: показатели, дефекты. Условия и сроки хранения. Новые виды тонизирующих слабоалкогольных напитков		3
8.	<b>Безалкогольные напитки. Чай. Кофе.</b> Классификация и ассортимент безалкогольных напитков, чая, кофе. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Краткая характеристика отдельных подгрупп безалкогольных напитков по сырью, составу, пищевой ценности. Оценка качества: показатели, дефекты. Розлив, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		3
9.	<b>Кондитерские товары.</b> Товароведная характеристика сахаристых и фруктово-ягодных кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.8		3
<b>Лабораторные работы</b>		16	
1.	Оценка качества хлеба по органолептическим показателям качества.		
2.	Оценка качества муки по органолептическим показателям качества.		
3.	Оценка качества макаронных изделий по органолептическим показателям качества.		
2.	Диагностика дефектов и определение градаций качества свежих овощей.		
3.	Диагностика дефектов и определение градаций качества свежих плодов.		

	4.	Органолептическая оценка качества чая разных наименований и товарных сортов и подтверждение товарного сорта, указанного на маркировке.	14	3
	5.	Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков.		
	6.	Органолептическая оценка качества карамели и конфет.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Ознакомление ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий по каталогам.		
	2.	Ознакомление с ассортиментом круп по натуральным образцам		
	3.	Распознавание ассортимента макаронных изделий по типам, подтипам, видам.		
	4.	Решение ситуационных задач по оценке качества плодов и овощей.		
	5.	Распознавание ассортимента ликероводочных изделий, их подгрупп и видов по маркировке.		
	6.	Распознавание ассортимента пряностей по органолептическим признакам.		
7.	Решение ситуационных задач по оценке качества плодовоовощных и зерномучных товаров.	30	3	
<b>Содержание</b>				
1.	<b>Пищевые жиры.</b> Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по идентифицирующим признакам, ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.			
2.	<b>Молочные товары.</b> Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам,			
<b>Тема 2.2. Товароведные характеристики товаров животного и комбинированного происхождения</b>				

условиям и срокам хранения.			
3.	<p><b>Мясные товары. Товароведная характеристика однородных групп мясных товаров</b></p> <p>Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Ассортимент, пищевая ценность, химический состав, сырье, технология производства, упаковка, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.</p>		3
4.	<p><b>Оценка качества мясных товаров.</b></p> <p>Общие и специфические показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий – на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Хранение мясных товаров.</p>		3
5.	<p><b>Рыбные товары.</b></p> <p>Классификация рыбы на промысловые семейства. Товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение рыбных товаров: условия и сроки.</p>		3
6.	<p><b>Яичные товары.</b></p> <p>Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфические показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц.</p>		3
7.	<p><b>Пищевые концентраты.</b></p> <p>Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество пищевых концентратов. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения, упаковка.</p>		3
<b>Лабораторные работы</b>		12	
1.	Органолептическая оценка качества растительных масел разных видов и наименований на натуральных образцах.		
2.	Оценка качества молока по органолептическим и физико-		

	химическим показателям.	
3.	Ознакомление с ветеринарными и товаредными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клеймению мяса.	
4.	Оценка качества рыбных товаров по органолептическим показателям, предусмотренным стандартом.	
5.	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.	
6.	Определение вида и категории яйца по органолептическим и физико-химическим показателям	
<b>Практические занятия</b>		14
1.	Распознавание ассортимента кисломолочных товаров по натуральным образцам.	
2.	Решение ситуационных задач по определению качества молочных товаров.	
3.	Ознакомление со строением скелета и тканевым составом мяса.	
4.	Распознавание ассортимента колбас и отдельных наименований натуральных образцов.	
5.	Решение ситуационных задач по оценке качества мясных товаров.	
6.	Ознакомление с семействами промысловых рыб по каталогам.	
7.	Решение ситуационных задач по оценке качества рыбных товаров.	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>		36
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. Составить схему классификации муки по видам помола. Подготовить реферат по теме «Сухарные и бараночные изделия». Ознакомиться с современным ассортиментом экзотических плодов.		



Тема 3.2. Торговое обслуживание	4.	<b>Предреализационная подготовка товаров к продаже.</b> Основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и качество, зависимость от форм продажи. Требования к подготовке продовольственных товаров к продаже, регламентируемые Правилами торговли.		3
	5.	<b>Размещение и выкладка продовольственных товаров в организациях торговли.</b> Общие правила выкладки. Виды выкладки (по товарным группам, производителям, палетная, дисплейная, горизонтальная, вертикальная, многовариантная). Рекламно-информационная поддержка выкладки.		3
	<b>Практические работы</b>			10
	1.	Решение ситуаций по приемке товаров.		
	2.	Организация работы с товарно-сопроводительными документами.		
	3.	Практическое применение правил выкладки продовольственных товаров различных групп.		
	<b>Содержание</b>		8	
	1.	<b>Формирование ассортимента продовольственных товаров в торговой организации.</b> Ассортимент товаров и факторы, влияющие на его формирование. Покупательский спрос, способы его определения. Формирование ассортимента продовольственных товаров в организации с учетом покупательского спроса.		
	2.	<b>Обслуживание покупателей.</b> Технология продажи продовольственных товаров в торговых организациях различных форм обслуживания. Применение прогрессивных форм обслуживания покупателей. Качество торгового обслуживания.		
	3.	<b>Закон «О защите прав потребителей».</b> Защита прав потребителей при продаже товаров. Обязанности продавца при продаже товаров. Государственная и общественная защита прав потребителей.		
4.	<b>Правила продажи отдельных видов товаров.</b>		2	

	Особенности продажи продовольственных и непродовольственных товаров. Порядок возврата непродовольственных товаров надлежащего качества. Перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, подлежащих обмену.			
	<b>Практические занятия</b>	8		
	1. Решение ситуационных задач по защите прав потребителей			
	2. Решение ситуационных задач по правилам продажи отдельных видов товаров.			
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b>	20		
	Составить систему оценки уровня обслуживания покупателей в торговой организации.			
	Составить кроссворд «Закон «О защите прав потребителей».			
	Подготовить реферат по теме «Торгово-технологического процесса магазина самообслуживания».			
	Составить таблицу «Режимы хранения продовольственных товаров в складских помещениях».			
	Подготовить реферат по теме «Реклама в магазине».			
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
	Подготовить презентацию по теме «Виды выкладки продовольственных товаров в организациях торговли».			
	Составить в тетради конспект «Характеристики форм обслуживания».	246		
	Составить конспект в тетради «Правила продажи отдельных групп продовольственных товаров».			
	<b>Раздел ПМ 4.</b>			
	<b>Эксплуатация торгового технологического оборудования</b>			
	<b>МДК 1. Розничная торговля продовольственными товарами</b>	501		
	<b>Тема 4.1. Торговое оборудование и охрана труда в организациях торговли</b>			
	<b>Содержание</b>			
	1. <b>Торгово-технологическое оборудование организаций торговли.</b> Классификация, назначение отдельных видов торгового	6		3



	оборудования (мебель для торговых залов, торговый инвентарь, холодильное, измерительное, контрольно-кассовое оборудование). Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию.		
2.	<b>Охрана труда в организации.</b> Основные документы, регламентирующие охрану труда. Ответственность работодателей и должностных лиц за нарушение законодательных и иных нормативных актов об охране труда. Надзор и контроль по охране труда.	3	
<b>Тема 4.2. Контроль товарно-материальных ценностей в розничном торговом предприятии</b>	<b>Содержание</b>	4	
	1. <b>Сохранность товарно-материальных ценностей.</b> Контроль сохранности продукции при кратковременном хранении в розничном торговом предприятии.	3	
	2. <b>Материальная ответственность в торговом предприятии.</b> Виды ответственности. Порядок введения ответственности. Ведение учета и отчетности. Порядок возмещения ущерба.	3	
	<b>Практические занятия</b>	10	
	1. Расчет установочной площади и определение перечня торгово-технологического оборудования для торгового предприятия.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка реферата по теме «Весоизмерительное оборудование» Подготовка презентации по теме «Холодильное оборудование» Составление схемы классификации контрольно-кассовой техники. Составление схемы работы на контрольно-кассовой технике.  <b>Примерная тематика домашних заданий</b> Ознакомление с правилами эксплуатации контрольно-кассовой техники.	2. Работа на контрольно-кассовом оборудовании	10	
	3. Работа на весовом оборудовании.		

<p>Составление конспекта по теме «Торговая мебель».</p> <p>Составление кроссворда по теме «Торгово-технологическое оборудование»</p>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Участие в формировании ассортимента продовольственных товаров в учебном магазине.</p> <p>Предоставление покупателю информации о продовольственных товарах.</p> <p>Самостоятельно предлагать товар, консультировать о потребительских свойствах, условиях и сроках хранения.</p> <p>Ознакомление с правилами реализации продовольственных товаров в организациях торговли.</p> <p>Освоение алгоритма подготовки рабочего места к началу рабочего дня.</p> <p>Освоение алгоритма работы с продовольственными товарами.</p> <p>Проведение бракеража продовольственных товаров.</p> <p>Отрабатывание навыков приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.</p> <p>Отрабатывание навыков принципов размещения товаров на хранение в учебном складе.</p> <p>Отрабатывание навыков различных видов выкладки продовольственных товаров.</p> <p>Отработка различных вариантов использования рекламных материалов в учебном магазине.</p> <p>Отработка навыков оформления ценников на продовольственные товары.</p> <p>Определение уровня обслуживания покупателей в торговой организации согласно разработанной системы.</p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка организации торговли.</p> <p>Определение типа организации, формы розничной продажи, контингента покупателей.</p> <p>Ознакомление с ассортиментной политикой организации.</p> <p>Ознакомиться с ассортиментом и маркировкой продовольственных товаров однородных групп.</p> <p>Ознакомление со способами информационного обеспечения в торговле.</p> <p>Принимать решения в торговых ситуациях, возникающих в процессе реализации товаров.</p> <p>Участие в приемке продовольственных товаров по количеству и качеству в организации торговли.</p> <p>Провести оценку уровня обслуживания покупателей в торговой организации.</p>	<p>216</p>
<p><b>Всего</b></p>	<p>501</p>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:  
организации и технологии розничной торговли;

лабораторий:

торгово-технологического оборудования,  
учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета организации и технологии розничной торговли и рабочих мест кабинета:

мультимедийное оборудование;  
персональные компьютеры.

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование (проектор, экран, компьютер);  
персональные компьютеры для каждого обучающегося.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории (учебного магазина):

витрины, прилавки, стеллажи торговые и складские, оборудование  
весоизмерительное, кассовое, POS-системы, аксессуары для магазинов (вешала,  
размерники, манекены).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории торгово-технологического  
оборудования:

рабочие столы, оборудование весоизмерительное, кассовое оборудование, POS-  
системы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную  
практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

персональные компьютеры, рабочие столы.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Технические условия и регламенты по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Технология розничной торговли.[Текст]: учебное пособие/под ред. Л.А.Брагина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.[Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.- М.: Академия, 2006. – 265 с.
4. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / под ред. Е.А. Кондрашовой. – М.: Альфа-М, 2007. -416 с.
5. Муравина И.В. Основы товароведения академия.[Текст]: учебник / И.В.Муравина. М.: Академия, 2008. - 224 с.
6. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий. [Текст]: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Т.Р.Парфентьевой. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 208 с.
7. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)
8. [www.ozpp.ru](http://www.ozpp.ru)

Дополнительные источники:

1. Романова Е.В. Правила торговли и защита прав продавца. [Текст]: учебное пособие /Е.В.Романова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008. – 352 с.
2. Шарухина Ф.Р., Цыкоза Г.Н. Защита прав потребителей. [Текст]: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Л.П.Дашкова. – Ростов-н/Д: Феникс, 2006. – 258 с.
3. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 93 с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: ОП Основы деловой культуры, ОП Основы бухгалтерского учета, Организация и технология розничной торговли, ОП Санитария и гигиена и профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, в учебных классах, лабораториях, где обучающиеся осваивают профессиональные навыки.

Учебная практика может проводиться как в учебных лабораториях колледжа, так и в условиях действующих торговых организаций. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – 70%.

Теоретическую часть занятий планируется проводить в учебных кабинетах, лабораториях (в зоне инструктажа), оснащенных мультимедийным оборудованием.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа. Занятия по эксплуатации торгово-технологического оборудования планируется проводить в лаборатории с практическим показом использования оборудования. Лабораторные работы и практические занятия по ознакомлению с потребительскими свойствами товаров планируется проводить в лаборатории (учебном магазине) в зоне инструктажа. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях торговли, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках ПМ Продажа продовольственных товаров является освоение МДК Розничная торговля продовольственными товарами.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за

освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Точность определения соответствия наименования товара классификационной группировке Правильность и точность расшифровывания маркировки товаров и входящие в нее информационные знаки. Демонстрация основных методов идентификации товаров. Последовательность выполнения этапов по приемке товаров в соответствии с инструкциями П-6 и П-7.	Производственная практика  Выполнение практической работы.  Выполнение практической работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Правильность выявления дефектов товаров и точность определения градации качества при подготовке товаров к продаже Соответствие оформления витрин содержанию и правилам оформления торговых предпочтений.  Правильность и точность	Выполнение практической работы.  Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике. Наблюдение за

	подготовки товаров к продаже.  Соответствие выбранных приемов размещения и выкладки продовольственных товаров в торговом зале правилам мерчендайзинга.	деятельностью обучающегося на учебной практике Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Грамотность и точность консультирования покупателей о свойствах и особенностях продовольственных товаров.	Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Точность выбора условий хранения продовольственных товаров различных групп.	
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Правильность подготовки измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования к эксплуатации. Выполнение требований инструкций и правил охраны труда при использовании торгово-технологического оборудования.	Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.  Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.		
Изучать спрос покупателей.	Верность выбора метода определения потребностей в товарах	Выполнение практической работы

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность и своевременность выполнения заданий для самостоятельной работы, домашних заданий, заданий при аудиторной форме обучения. Демонстрация понимания значимости профессии для	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной

	здоровья потребителей через соблюдение требований к качеству товаров в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.	и производственный практикам.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий учебной, производственной практики. Составляет план лабораторной работы, последовательно выполняет действия на практике.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.		
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Подготавливает доклады, рефераты по новым видам товаров, оборудования, технологиям производства и т.д.).	Выполнение и защита курсовых работ, рефератов.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Подготавливает и представляет компьютерные презентации. Осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернет.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Текущая оценка выполнения заданий.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. Активно работает в группе. Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе. Демонстрирует действия по приемке товаров с учетом требований инструкций. Выполняет работу на практике и на лабораторных работах с любыми коллегами. Соблюдение принципов профессиональной этики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.

<p>Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>Демонстрирует правильное соблюдение правил реализации товаров. Демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике. Демонстрирует правильную подготовку оборудования, инвентаря к использованию в соответствии с санитарными нормами и правилами.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Демонстрация выполнения воинской обязанности</p>	<p>Наблюдение за выполнением действий в период военных сборов</p>