

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
"ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (3 РАЗРЯДА)"

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Приказом Минздравсоцразвития РФ от 21 марта 2008 г. N 135 (выпуск 57)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Одобрено
на заседании ПЦК ИЦК
Протокол № 10 «28» 05.2020 г.
Председатель ПЦК
Иванов / Сергеев А.А.
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
Бочанова Н.В. Бочанова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Григорьев
(должность)
А.О. Григорьев
(организация/предприятие)
Сергеев / Михайлов
« 28 » 05 2020 г.


СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Выполнение работ по профессии

Продавец продовольственных товаров (3 разряда)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа ПМ.04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (3 разряда) является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям: 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров, в части освоения основного вида профессиональной деятельности Продавец продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Продажа товаров в предприятиях оптовой и розничной торговли

ПК 4.2 Консультирование покупателей

ПК 4.3. Обслуживание покупателей при работе за ККТ

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:

- консультировать покупателей;
- предлагать новые, взаимозаменяемые товары;
- участвовать в получении товаров;

знать:

- основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров;
- признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;
- поставщиков продовольственных товаров;
- особенности ассортимента и качества их продукции;
- основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **720** часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки – **180** часов;

из них - практических занятий – **130** часов;

учебной практики – **216** часов;

производственной практики – **324** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Продажа товаров в предприятиях оптовой и розничной торговли
ПК 4.2	Консультирование покупателей
ПК 4.3	Обслуживание покупателей при работе за ККТ
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (3 разряда)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
	ПМ.04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (3 разряда)					
ПК 4.1 – 4.3	МДК 04.01 Технология обслуживания покупателей продовольственными товарами	180	180	130	*	*
УП.04	Учебная практика	216			216	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности),	324				324
	Всего:	720	180	130	216	324

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (3 разряда)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (3 разряда)			720	
МДК 04.01 Технология обслуживания покупателей продовольственными товарами			180	
Раздел 1. Особенности ассортимента продовольственных товаров			140	
Тема 1.1 Введение в дисциплину	Содержание		2	1
	1	Продовольственные товары: понятие, назначение		
	2	Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 1 Составление таблицы ассортимента групп продовольственных товаров		
Тема 1.2 Пищевая ценность продовольственных товаров	Содержание		2	1
	1	Особенности пищевой ценности продовольственных продуктов		
	2	Химический состав продовольственных товаров		
	3	Характеристика основных веществ химического состава		
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие № 2 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	
	2	Практическое занятие № 3 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	
Тема 1.3 Факторы формирующие	Содержание		2	1
	1	Факторы формирующие качество: основное, вспомогательной сырье		
	2	Технологический процесс производства		

и сохраняющие качество продовольстве нных товаров	3	Хранение продовольственных товаров		
	4	Методы снижения потерь при хранении продовольственных товаров		
	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие № 4 Составление таблицы сроков хранения продовольственных товаров	2	
	2	Практическое занятие № 5 Расчет норм естественной убыли продовольственных товаров	2	
	3	Практическое занятие № 6 Расчет норм естественной убыли продовольственных товаров	2	
Тема 1.4 Зерномучные товары	Содержание		2	1
	1	Ассортимент основных групп зерномучных товаров		
	2	Факторы, формирующие качество зерномучных товаров		
	3	Пищевая ценность зерномучных товаров		
	4	Показатели качества, дефекты		
	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие № 7 Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в торговой сети г. Тюмени	2	
	2	Практическое занятие № 8 Характеристика видов хлебобулочных изделий	2	
	3	Практическое занятие № 9 Характеристика новых видов хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.5 Фруктоовощные товары	Содержание		2	1
	1	Ассортимент основных групп фруктоовощных товаров		
	2	Факторы, формирующие качество фруктоовощных товаров		
	3	Пищевая ценность фруктоовощных товаров		
	4	Показатели качества, дефекты фруктоовощных товаров		
	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие № 10 Анализ фактического ассортимента фруктоовощных товаров в торговой сети г. Тюмени	2	
	2	Практическое занятие № 11 Характеристика видов переработанных плодов	2	
	3	Практическое занятие № 12 Характеристика видов переработанных овощей	2	
Тема 1.6	Содержание		2	2

Крахмал и продукты его переработки. Сахар. Мед	1	Ассортимент основных групп товаров		
	2	Факторы, формирующие качество товаров		
	3	Пищевая ценность товаров		
	4	Показатели качества, дефекты		
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие № 13 Анализ фактического ассортимента бакалейных товаров в торговой сети г. Тюмени	2	
	2	Практическое занятие № 14 Характеристика видов меда	2	
Тема 1.7 Кондитерские товары	Содержание		2	2
	1	Ассортимент основных групп кондитерских товаров		
	2	Факторы, формирующие качество кондитерских товаров		
	3	Пищевая ценность кондитерских товаров		
	4	Показатели качества, дефекты кондитерских товаров		
	Практические занятия		8	
	1	Практическое занятие № 15 Характеристика видов фруктово-ягодных кондитерских изделий	2	
	2	Практическое занятие № 16 Характеристика видов сахаристых кондитерских изделий	2	
	3	Практическое занятие № 17 Характеристика видов мучных кондитерских изделий	2	
	4	Практическое занятие № 18 Анализ фактического ассортимента кондитерских изделий в торговой сети г. Тюмени	2	
Тема 1.8 Вкусовые товары	Содержание		2	2
	1	Ассортимент основных групп вкусовых товаров		
	2	Факторы, формирующие качество вкусовых товаров		
	3	Пищевая ценность вкусовых товаров		
	4	Показатели качества, дефекты вкусовых товаров		
	Практические занятия		8	
	1	Практическое занятие № 19 Характеристика видов пряностей и приправ	2	
	2	Практическое занятие № 20 Характеристика видов чая и кофе	2	
	3	Практическое занятие № 21 Характеристика видов алкогольных напитков	2	

	4	Практическое занятие № 22 Анализ фактического ассортимента вкусовых товаров в торговой сети г. Тюмени	2	
Тема 1.9 Молочные товары	Содержание		2	2
	1	Ассортимент основных групп молочных товаров		
	2	Факторы, формирующие качество молочных товаров		
	3	Пищевая ценность молочных товаров		
	4	Показатели качества, дефекты молочных товаров		
	Практические занятия		8	
	1	Практическое занятие № 23 Характеристика видов цельномолочных продуктов	2	
	2	Практическое занятие № 24 Характеристика видов кисломолочных продуктов	2	
	3	Практическое занятие № 25 Изучение и анализ ассортимента молочных консервов в действующих торговых предприятиях	2	
	4	Практическое занятие № 26 Изучение и анализ ассортимента молочных консервов в действующих торговых предприятиях	2	
Тема 1.10 Мясные товары	Содержание		2	2
	1	Ассортимент основных групп мясных товаров		
	2	Факторы, формирующие качество мясных товаров		
	3	Пищевая ценность мясных товаров		
	4	Показатели качества, дефекты мясных товаров		
	Практические занятия		12	
	1	Практическое занятие № 27 Характеристика видов мяса, отличительные признаки	2	
	2	Практическое занятие № 28 Характеристика видов колбасных изделий	2	
	3	Практическое занятие № 29 Характеристика видов мясных консервов	2	
	4	Практическое занятие № 30 Идентификация слабоалкогольных напитков	2	
	5	Практическое занятие № 31 Анализ фактического ассортимента одной из подгрупп мясных товаров в торговой сети г. Тюмени	2	
	6	Практическое занятие № 32 Анализ фактического ассортимента одной из подгрупп мясных товаров в торговой сети г. Тюмени	2	
Тема 1.11 Яйцо и яичные товары	Содержание		2	1
	1	Ассортимент основных групп		
	2	Пищевая ценность		

	3	Показатели качества, дефекты		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 33 Анализ фактического ассортимента яичных товаров в торговой сети г. Тюмени	2	
Тема 1.12 Пищевые жиры	Содержание		2	2
	1	Ассортимент основных групп пищевых жиров		
	2	Факторы, формирующие качество пищевых жиров		
	3	Пищевая ценность пищевых жиров		
	4	Показатели качества, дефекты пищевых жиров		
	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие № 34 Характеристика видов растительных масел	2	
	2	Практическое занятие № 35 Изучение ассортимента маргарина и растительных жиров	2	
	3	Практическое занятие № 36 Изучение ассортимента растительных масел	2	
Тема 1.13 Рыба и рыбные товары	Содержание		2	1
	1	Ассортимент основных групп рыбных товаров		
	2	Факторы, формирующие качество рыбных товаров		
	3	Пищевая ценность рыбных товаров		
	4	Показатели качества, дефекты рыбных товаров		
	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие № 37 Идентификация рыбы по внешним признакам	2	
	2	Практическое занятие № 38 Характеристика видов рыбных консервов и пресервов.	2	
	3	Практическое занятие № 39 Анализ фактического ассортимента видов рыбных консервов и пресервов. в торговой сети г. Тюмени	2	
1.14 Морепродукты	Содержание		2	1
	1	Морепродукты. Классификация групп, подгрупп и видов		
	2	Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 40 Анализ фактического ассортимента морепродуктов в торговой сети г. Тюмени	2	

Тема 1.15 Торговая мебель	Содержание		2	2
	1	Назначение, виды, классификация торговой мебели		
	2	Требования к торговой мебели		
	3	Принципы выбора и оснащения торговой мебели магазинов		
	4	Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации		
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие № 41. Подбор типов торговой мебели для данного магазина	2	
2	Практическое занятие № 42. Подбор типов торговой мебели для данного магазина	2		
Тема 1.16 Торговый инвентарь	Содержание		2	1
	1	Торговый инвентарь: классификация, виды		
	2	Виды, назначение и особенности устройства отдельных типов инвентаря		
	3	Требования, предъявляемые к торговому инвентарю		
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие № 43. Выбор необходимого торгового инвентаря	2	
	2	Практическое занятие № 44. Выбор необходимого торгового инвентаря	2	
Тема 1.17 Фасовочно- упаковочное оборудование	Содержание		2	1
	1	Значение и классификация фасовочно-упаковочного оборудования		
	2	Оборудование для фасовки товаров		
	3	Оборудование для упаковки товаров		
	Практические занятия		2	
1	Практическое занятие № 45. Выбор типов фасовочно-упаковочного оборудования	2		
Тема 1.18 Весы, их устройство и правила эксплуатации	Содержание		2	2
	1	Виды, назначение весов		
	2	Устройство и принцип работы весов		
	3	Правила эксплуатации		
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие № 46.Отработка навыков работы на электронных весах	2	
	2	Практическое занятие № 47.Отработка навыков работы на электронных весах	2	
	Содержание		2	2

Тема 1.19 Холодильное оборудование	1	Классификация холодильного оборудования		
	2	Особенности устройства холодильных камер, шкафов, прилавков, витрин		
	3	Правила эксплуатации		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 48. Составление таблицы температурного режима хранения товаров на предприятии торговли	2	
Тема 1.20 Подъемно-транспортное оборудование	Содержание		2	2
	1	Классификация и основные виды подъемно-транспортного оборудования		
	2	Правила эксплуатации, устройство и техническая характеристика		
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие № 49. Изучение устройства и правил эксплуатации подъемно-транспортного оборудования	2	
	2	Практическое занятие № 50 Составление классификации оборудования для предприятий торговли	2	
Раздел 2. Эксплуатация контрольно-кассовой техники			40	
Тема 2.1 Документы, регламентирующие применение ККТ	Содержание		2	2
	1	Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением	2	
	2	ФЗ О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт		
	3	ФЗ Об утверждении Положения о регистрации и применении контрольно-кассовой техники, используемой организациями и индивидуальными предпринимателями»;		
Тема 2.2 Правила эксплуатации, устройство ККТ	Содержание		2	2
	1	Правила эксплуатации ККТ	2	
	2	Правила техники безопасности при работе на ККТ		
	3	Блок ввода информации, механизм печати		
	4	Устройство управления, блок питания, денежный ящик		
	5	Блок индикации, Замыкающий механизм		
	Практическая занятия		4	
	1	Практическое занятие №51 Подготовить кассовый аппарат к работе	2	

	2	Практическое занятие №52 Опишите устройство ККМ «ЭКР-2102Ф»		
Тема 2.3 Подготовка и порядок работы за ККТ	Содержание		2	2
	1	Обязанности контролера- кассира	2	
	2	Работа кассира в течение смены		
	3	Правила заправка контрольной ленты		
	4	Снятие утреннего отчета		
	5	Правила работы на ККТ		
	6	Снятие вечернего отчета		
	Практические занятия		18	
	1	Практическое занятие №53 Подготовить POS терминал к работе	2	
	2	Практическое занятие №54 Работа кассира в течение смены	2	
	3	Практическое занятие №55 Начало работы кассира	2	
	4	Практическое занятие №56 Подготовьте ККТ к работе	2	
	5	Практическое занятие №57 Выбить нулевой чек	2	
	6	Практическое занятие №58 Снимите утренний отчет	2	
	7	Практическое занятие №59 Снимите вечерний отчет	2	
8	Практическое занятие №60 Выбить чек со сдачей	2		
9	Практическое занятие №61 Выбить чек по безналичному расчету	2		
Тема 2.4 Кассовое электронное торговое оборудование	Содержание		2	2
	1	Сканеры штрихкода	2	
	2	Принтеры этикеток		
	3	Оборудование для работы с пластиковыми картами		
	4	Терминалы сбора данных		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие №62 Обслужите покупателя	2	
Раздел 3. Оборудование проверки подлинности банкнот и счёта денег			2	
Тема 3.1 Подлинность денежных знаков	Содержание		2	2
	1	Водяной знак, защитная нить	2	
	2	Микро печать, защитные волокна, микроперфорация		
	3	Рельефная печать, ультрафиолетовые метки, скрытое изображение		
	Практические занятия		6	

	1	Практическое занятие №63 Определите подлинность денежной купюры	2	
	2	Практическое занятие № 64 Назовите элементы защиты банкнот	2	
	3	Практическое занятие № 65 Определите по образцам являются ли банкноты платежеспособными?	2	
Экзамен				
Учебная практика			216	
Виды работ:				
Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием Виды работ: Ознакомление с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка). Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности.			6	
Тема 2. Закон «О защите прав потребителей» Виды работ: Обслуживание покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.			6	
Тема 3. Зерномучные товары Виды работ. Распознавание ассортимента основных видов круп. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.			6	
Виды работ: 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.			6	
Виды работ: 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.			6	
Виды работ: Распознавание ассортимента бараночных, сухарных 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.			6	
Тема 4. Плодоовощные товары Виды работ: Распознавание ассортимента свежих овощей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.			6	

Виды работ: Распознавание ассортимента свежих плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	6	
Виды работ: 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.	6	
Тема 5. Бакалейные товары Виды работ: 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.	6	
Тема 6. Кондитерские изделия Виды работ: 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.	6	
Виды работ: 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.	6	
Виды работ: 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.	6	
Виды работ: 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.	6	
Виды работ: 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.	6	

Виды работ: 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.	4	
Тема 7. Вкусовые товары Виды работ: 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.	4	
Виды работ: 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.	6	
Виды работ: Распознавание ассортимента алкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	6	
Виды работ: Распознавание ассортимента слабоалкогольных напитков и табачных изделий. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	6	
Виды работ: Распознавание ассортимента безалкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	6	
Тема 8. Молочные товары Виды работ: 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.	6	
Виды работ: 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.	6	
Виды работ: Распознавание ассортимента твердых сычужных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	4	

Виды работ: 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.	6	
Виды работ: 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.	6	
Тема 9. Яйца и яичные продукты Виды работ: 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.	4	
Тема 10. Пищевые жиры Виды работ: 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.	4	
Тема 11. Мясные товары Виды работ: 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.	6	
Виды работ: 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, изготовителя.	4	
Виды работ: 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.	6	
Виды работ: 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.	6	

Виды работ: 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.	6	
Тема 12. Рыбные товары Виды работ: 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.	6	
Виды работ: Распознавание ассортимента соленой, сушеной, вяленой рыбы. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	6	
Виды работ: 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.	6	
Виды работ: 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.	6	
Виды работ: 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.	6	
Дифференцированный зачет		
Производственная практика	324	
Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием. Закон «О защите прав потребителей», Виды работ: Ознакомление с организацией охраны труда, противопожарными мероприятиями и соблюдением санитарных норм в торговом предприятии. Прохождение инструктажей: вводного, на рабочем месте продавца продовольственных товаров. Продажа продовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона «О защите прав потребителей», условий, сроков хранения и реализации товаров.	44	

Тема 2. Обслуживание покупателей Виды работ: Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям).	100	
Тема 3. Пищевая ценность продуктов Виды работ: Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.	120	
Тема 4. Торгово-технологическое оборудование. Виды работ: Подготовка и эксплуатация современного торгово-технологического оборудования. Дифференцированный зачет	60	
Квалификационный экзамен		
Всего:	720	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий: кабинет товароведения продовольственных товаров; лаборатория товароведения продовольственных товаров; учебный магазин.

Технические средства обучения: компьютер, сканер, принтер, мультимедийный проектор с лицензионным программным обеспечением.

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

Основные источники:

1. Памбухчиянц, О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Памбухчиянц. - 4-е. изд. - Москва: Дашков и К, 2017. - 314 с. - URL :e.lanbook.com

Дополнительная литература:

1 Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - Москва: Дашков и К, 2016. - 288 с. - URL :e.lanbook.com/book

2 Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018 – №1-12

3 Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019 – №1-6

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении профессионального модуля предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий, что позволяет формировать и развивать общие и профессиональные компетенций обучающихся. Консультации для обучающихся предусматриваются в период изучения модуля в объёме, определённом учебным планом образовательного учреждения. Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательного процесса обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят 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
ПК 4.1 Продажа товаров в предприятиях оптовой и розничной торговли	Подготавливает товары к продаже, выкладывает и принимает непосредственное участие в процессе продажи. Осуществляет контроль за своевременным пополнением товарных запасов со склада торгового предприятия и пополняет выкладку товаров в торговом зале	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях Оценка: письменного и устного тестирования. Промежуточный/ итоговый контроль: оценка результативности: диф.зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 4.2 Консультирование покупателей	Консультирует покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения видов работ на практических занятиях Оценка: письменного и устного тестирования. Промежуточный/ итоговый контроль: оценка результативности: диф.зачета по учебной и производственной практике, комплексного экзамена, экзамена квалификационного
ПК 4.3. Обслуживание покупателей при работе за ККТ	имеет практический опыт: - эксплуатации контрольно-кассовой техники и осуществления расчетов с покупателей - демонстрация навыков подготовки контрольно-кассовой техники различных видов	1.Наблюдение и оценка результатов практических работ по теме № 48 2.Оценка результатов письменной работы по теме «Правила расчета с покупателями через кассовый аппарат»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Применение потенциала в профессиональной деятельности для эффективной работы Обоснование собственного выбора решения в ситуационных упражнениях, приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Выбор методов и способов решения профессиональных задач. Качество выполнения профессиональных задач. Осознание уровня ответственности за результаты собственной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы	Качество выполнения профессиональных задач. Осознание уровня ответственности за результаты собственной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи	Верный поиск требуемой информации и ее адекватное использование для выполнения производственных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применение рационального и корректного использования информационных ресурсов в собственной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с одноклассниками, преподавателями в процессе обучения и в ситуациях, приближенных к производственным задачам	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы