

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. 03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
"ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (2 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 ИЧК
Протокол № 10 «28» 05. 2020 г.
Председатель ПЦК
Мерз Сергеев А.А.
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
Н.В. Бочанова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Уч. раб. Сергеев А.А.
(должность)
АО "Воскан АО"
(организация/предприятие)
Муромцев
«28» 05 2020 г.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (2 разряда)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа ПМ.03 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (2 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 3.1. Подготовка товаров к продаже и непосредственно их продажу в предприятиях оптовой и розничной торговли.

ПК 3.2. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

ПК 3.3. Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчетных операции с покупателями

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:

- осуществлять приемку товаров
- подготавливать товар к продаже
- обслуживать покупателей, консультировать
- оформлять документы по кассовым операциям.
- подготавливать товары к продаже
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы

- проверять качество и количество продаваемых товаров

знать:

- назначение продовольственных товаров;
- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой и питательной ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- правила расчета с покупателями

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **500** часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки – **140** часов;

из них - практических занятий – **96** часов;

учебной практики – **216** часов;

производственной практики – **144** 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 3.1	Подготовка товаров к продаже и непосредственно их продажу в предприятиях оптовой и розничной торговли
ПК 3.2	Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности
ПК 3.3	Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчетных операции с покупателями
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.03 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (2 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.03 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (2 разряда)	140	140			
ПК 3.1 – 3.3	МДК 03.01 Розничная торговля продовольственными товарами	140	140	96	*	*
УП.02	Учебная практика	216			216	
	Производственная практика (по профилю специальности),	144				144
	Всего:	500	140	96	216	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.03 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (2 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.03 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров		500	
МДК 03.01.Розничная торговля продовольственными товарами		140	
Раздел 1. Изучение ассортимента продовольственных товаров			
Тема 1.1 Зерномучные товары	Содержание	4	2
	1 Крупы. Мука. Основные характеристики	2	
	2 Хлеб и хлебобулочные изделия. Основные характеристики	2	
	Практические занятия	8	
	1 Практическое занятие №1: Идентификация видов крупы, определение качества	2	
	2 Практическое занятие №2: Идентификация ассортимента муки	2	
	3 Практическое занятие №3: Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	4 Практическое занятие №4: Оценка качества хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.2. Пищевые концентраты	Содержание	2	1
	1 Макароны изделия. Основные характеристики	2	
	Практические занятия	4	
	1 Практическое занятие №5: Идентификация групп макаронных изделий	2	

	2	Практическое занятие №6: Оценка качества макаронных изделий	2	
Тема 1.3. Фруктоовощные товары	Содержание		2	2
	1	Овощи и плоды свежие. Основные характеристики	2	
	Практические занятия		8	
	1	Практическое занятие №7: Идентификация свежих плодов	2	
	2	Практическое занятие №8: Идентификация переработанных фруктоовощных товаров.	2	
	3	Практическое занятие №9: Идентификация свежих овощей	2	
	4	Практическое занятие №10: Идентификация переработанных фруктоовощных товаров	2	
Тема 1.4. Бакалейные товары	Содержание		2	2
	1	Крахмал и продукты его переработки. Сахар. Мед. Основные характеристики	2	
	Практические занятия		8	
	1	Практическое занятие №11: Идентификация ассортимента сахара	2	
	2	Практическое занятие №12: Идентификация ассортимента меда	2	
	3	Практическое занятие №13: Идентификация ассортимента крахмала	2	
	4	Практическое занятие №14: Идентификация ассортимента сахара, меда и крахмала	2	
Тема 1.5. Кондитерские товары	Содержание		6	2
	1	Фруктово-ягодные кондитерские изделия Основные характеристики	2	
	2	Карамельные изделия. Шоколад и какао-порошок. Конфеты, ирис, драже. Основные характеристики	2	
	3	Мучные кондитерские изделия. Основные характеристики	2	
	Практические занятия		8	
	1	Практическое занятие №15: Идентификация сахаристых кондитерских товаров.	2	
	2	Практическое занятие №16: Идентификация мучных кондитерских	2	

		товаров		
	3	Практическое занятие №17 Изучение ассортимента какао порошка	2	
	4	Практическое занятие №18 Изучение ассортимента шоколада	2	
Тема 1.6. Вкусовые товары	Содержание		6	2
	1	Пряности. Приправы. Основные характеристики	2	
	2	Чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки. Основные характеристики	2	
	3	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Основные характеристики	2	
	Практические занятия		10	
	1	Практическое занятие №19: Идентификация чая и чайных напитков	2	
	2	Практическое занятие №20: Идентификация пряностей и приправ	2	
	3	Практическое занятие №21: Идентификация алкогольных товаров	2	
	4	Практическое занятие №22 Идентификация слабоалкогольных напитков	2	
	5	Практическое занятие №23 Идентификация кофе и кофейные напитки	2	
	6	Практическое занятие №24 Идентификация ликеро-водочные напитков	2	
	7	Практическое занятие №25 Идентификация виноградного вина	2	
	8	Практическое занятие №26 Идентификация безалкогольных напитков	2	
Тема 1.7. Молоко и молочные продукты	Содержание		4	2
	1	Ассортимент молока. Основные характеристики	2	
	2	Ассортимент сыров. Основные характеристики	2	
	Практические занятия		20	
	1	Практическое занятие №27: Идентификация молока	2	
	2	Практическое занятие №28: Идентификация кисломолочных продуктов	2	

	3	Практическое занятие №29 Идентификация сливок	2	
	4	Практическое занятие №30 Изучение ассортимента масла коровьего	2	
	5	Практическое занятие №31 Идентификация рассольных сыров	2	
	6	Практическое занятие №32 Идентификация твердых (сычужных) сыров	2	
	7	Практическое занятие №33 Идентификация молочных консервов	2	
	8	Практическое занятие №34 Идентификация сметаны	2	
	9	Практическое занятие №35 Идентификация плавленых сыров	2	
	10	Практическое занятие №36 Идентификация творог и творожных изделий	2	
Тема 1.8. Яйцо и яичные товары	Содержание		2	1
	1	Яичные товары. Основные характеристики	2	
	Практические занятия		2	
	Практическое занятие №37: Идентификация яиц и яичных товаров		2	
Тема 1.9. Пищевые жиры	Содержание		2	2
	1	Растительные масла, твердые растительные масла. Животные топленые и кулинарные жиры. Маргарин и маргариновая продукция. Майонез.	2	
	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие №38: Идентификация пищевых жиров	2	
	2	Практическое занятие №39: Идентификация растительного масла	2	
	3	Практическое занятие №40: Идентификация маргарина	2	
Тема 1.10. Мясо и мясные	Содержание		6	2

продукты	1	Виды убойного скота. Субпродукты. Основные характеристики	2	
	2	Мясные полуфабрикаты; мясные кулинарные изделия. Основные характеристики	2	
	3	Колбасные изделия и мясокопчёности. Мясные консервы. Основные характеристики	2	
	Практические занятия		10	
	1	Практическое занятие №41: Изучение ассортимента мяса, разделка мяса	2	
	2	Практическое занятие №42: Идентификация колбасных изделий	2	
	3	Практическое занятие №43: Идентификация мясных консервов	2	
	4	Практическое занятие №44: Идентификация мясокопченостей	2	
	5	Практическое занятие №45 Идентификация мясных полуфабрикатов	2	
Тема 1.11. Рыба и рыбные товары	Содержание		4	1
	1	Живая, охлажденная рыба. Основные характеристики	2	
	2	Копченые рыбные товары; балычные изделия. Основные характеристики	2	
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие №46: Идентификация основных семейств живой и мороженой рыбы.	2	
	2	Практическое занятие №47: Идентификация соленой и маринованной рыбы, рыбных консервов и пресервов	2	
	Раздел 2. Правила расчета с покупателями			
Тема 2.1. Эксплуатация контрольно-кассового аппарата	Содержание		2	1
	1	Документы регламентирующие ККТ		
	2	Устройство ККТ		
	3	Классификация кассовой техники		
Тема 2.2. Правила	Содержание		2	1
	1	Начало работы на ККТ		

расчета с покупателями через кассовый аппарат	2	Работа за ККТ		
	3	Окончание работы за ККТ		
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие №48 Расчет покупателей через кассовый аппарат		
Экзамен				
			Всего:	140
Учебная практика МДК 03.01 Розничная торговля продовольственными товарами Виды работ:			216	
Тема: № 1.1 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: № 1.1.2. Закона «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 № 2 Зерномучные товары Тема: № 2.1 Крупы 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	
Тема № 2.2. Мука 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	
Тема №2.3. Хлеб и хлебобулочные изделия Виды работ: Распознавание ассортимента хлеба, булочных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по			6	

органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.		
Тема № 2.4. Бараночные, сухарные изделия и пищевые концентраты 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 № 3 Плодоовощные товары Тема №3.1. Свежие овощи 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	
Тема №3.2. Свежие плоды 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	
Тема №3.3. Переработанные овощи и плоды 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 № 4 Бакалейные товары Тема № 4.1 Крахмал, сахар, мед 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 № 5 Кондитерские изделия Тема № 5.1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Виды работ: Распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий.	6	

Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.		
Тема № 5.2 Какао-порошок, шоколад и карамель 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	
Тема № 5.3. Конфеты, карамель, ирис, драже 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	
Тема № 5.4. Печенье, пряники, вафли 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	
Тема № 5.5 Торты и пирожные. 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	
Тема №5. 6 Халва, восточные сладости 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 № 6 Вкусовые товары Тема № 6.1. Пряности и приправы Виды работ: Распознавание ассортимента пряностей и приправ. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по	4	

органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.		
Тема № 6.2. Чай, чайные напитки, кофе и кофейные напитки 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	
Тема № 6.3. Алкогольные напитки Виды работ: Распознавание ассортимента алкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	6	
Тема № 6.4. Слабоалкогольные напитки и табачные изделия 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	
Тема №6.5. Безалкогольные напитки 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 № 7 Молочные товары Тема № 7.1. Молоко, сливки и молочные консервы 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	
Тема № 7.2. Кисломолочные продукты 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	
Тема № 7.3. Твердые сычужные сыры	4	

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.		
Тема № 7.4. Мягкие, кисломолочные, рассольные сыры 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	
Тема № 7.5. Переработанные сыры, мороженое 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 № 8. 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 № 9 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 № 10 Мясные товары Тема № 10.1 Мясо убойных животных 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	
Тема № 10.2. Мясо битой домашней птицы и кроликов Виды работ: Распознавание ассортимента мяса битой домашней птицы, кроликов.	4	

Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителя.		
Тема № 10.3. Мясные полуфабрикаты и субпродукты 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	
Тема № 10.4. Вареные, полукопченые и копченые колбасы 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	
Тема № 10.5. Мясные копчености и мясные консервы 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 № 11 Рыбные товары Тема № 11.1. Живая, охлажденная, мороженая рыба и морепродукты 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	
Тема № 11.2. Соленая, сушеная, вяленая рыба 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	
Тема № 11.3. Копченая рыба, балычные изделия Виды работ: Распознавание ассортимента копченой рыбы, балычных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах.	6	

Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.		
Тема № 11.4. Рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия 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	
Тема № 11.5. Рыбные консервы и икра рыбная 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. Дифференцированный зачет	6	
Производственная практика по МДК 03.01 Розничная торговля продовольственными товарами	144	
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.	18	
Тема № 2. Обслуживание покупателей Виды работ: Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям).	84	
Тема № 3. Пищевая ценность продуктов Виды работ: Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.	18	
Тема № 4. Торгово-технологическое оборудование. Виды работ: Подготовка и эксплуатация современного торгово-технологического оборудования. Дифференцированный зачет	24	

Квалификационный экзамен		
Всего:	500	

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:

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

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

Кассовый терминал со штриховым кодированием ШтрихМини POS; 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

Основные источники:

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. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018.- 398 с. : ил. – (ПРОФИль). - URL: znanium.com

Дополнительная литература:

- 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.co

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 3.1. Осуществлять подготовку товаров к продаже и непосредственно их продажу на предприятиях оптовой и розничной торговли.	Осуществление контроля за наличием сопроводительных документов, проверка качества по органолептическим показателям, качественных и количественных характеристик непродовольственных товаров на соответствие требованиям нормативных документов. Подготовка товаров к продаже, выкладка и непосредственное участие в процессе продажи.	1.Наблюдение и оценка результатов практических работ по темам: Тема №1.1-1.11 2.Оценка результатов защиты учебной и производственной практик
ПК 3.2. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности товаров.	Осуществление контроля за своевременным пополнением товарных запасов со склада торгового предприятия и пополнение выкладки товаров в торговом зале	1.Наблюдение и оценка результатов практических работ по темам: Тема №1.1-1.11 2.Оценка результатов защиты учебной и производственной практик
ПК 3.3. Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчетных операций с покупателями	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	Обоснование собственного выбора решения посредством ситуационных упражнений, приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
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 обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 3. Нести ответственность за результаты своей работы	Качество выполнения профессиональных задач. Осознание уровня ответственности за результаты собственной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
О 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	Использование и применение информации и ее адекватное использование для выполнения производственных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
выполнения профессиональных задач		программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применение рационального и корректного использования информационных ресурсов в собственной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Конструктивное взаимодействие с однорूपниками, преподавателями и мастерами в процессе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на комплексном экзамене и экзамене квалификационном