



**Автономная некоммерческая организация профессиональная образовательная организация  
«Колледж экономики, права и информационных технологий»  
АНО ПОО «КЭПиИТ»**

---

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор АНО ПОО «КЭПиИТ»

А.Б. Ярошук

«30» августа 2023 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

на базе среднего общего образования

Рабочая программа  
профессионального модуля ПМ.02  
Продажа продовольственных товаров  
разработана на основе ФГОС СПО по  
профессии 38.01.02 Продавец,  
контролер-кассир

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 рассмотрена и утверждена на заседании ПЦК социально-экономических дисциплин. Протокол №1 от 30 августа 2023 г.

Организация-разработчик: **Автономная некоммерческая организация профессиональная образовательная организация «Колледж экономики, права и информационных технологий»**

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

4

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

7

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

8

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

18

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

24

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть реализована с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Реализация профессионального модуля предусматривает проведение лабораторных и практических работ в форме практической подготовке обучающихся.

Практическая подготовка при реализации профессионального модуля организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным профессиональным.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, 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;
- Закон о защите прав потребителя;
- Правила охраны труда.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – **305** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **197** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **127** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **70** час;

учебной практики - **108** часов.

производственной практики – не предусмотрена.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3	Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
ПК 2.7	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
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02. Продажа продовольственных товаров

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		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов в форме практической подготовки			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>							
ПК 2.1 – ПК 2.4 ПК 2.6, ПК 2.7	Раздел 1. Идентификация, оценка качества, хранение и продажа продовольственных товаров	147	93	54	54		
ПК 2.5	Раздел 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования	50	34	23	16		
	Учебная практика	<b>108</b>				108	
	<b>Всего:</b>	<b>305</b>	<b>127</b>	<b>77</b>	<b>70</b>	<b>108</b>	<b>0</b>

### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Кол-во час.	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.02. Продажа продовольственных товаров</b>		<b>305</b>	
<b>1-й семестр</b>			
<b>МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>		<b>197</b>	
<b>Раздел 1. Идентификация, оценка качества, хранение и продажа продовольственных товаров</b>		<b>147</b>	
<b>Глава 1.Общая часть товароведения. Тема 1.1 Введение [5, с. 3-5]</b>	<b>Содержание:</b> Предмет, цели, задачи и объекты товароведения. Товар как объект коммерческой деятельности	2	
<b>Тема 1.2. Химический состав, пищевая ценность продуктов [5, Глава 1, с. 7-14]</b>	<b>Содержание:</b> Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая; биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, характеризующих их Характеристика веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих и прочих веществ (представление о химической природе этих веществ, классификация, свойства, их влияние на качество, содержание в продовольственных товарах)	2	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Провести изучение показателей химического состава, определяющих энергетическую ценность с оформлением таблицы. Подготовить сообщение «Анализ ассортимента товаров на продовольственном рынке»	2	
<b>Тема 1.3. Качество продовольственных товаров [5, Глава 1, с. 14-19]</b>	<b>Содержание:</b> Понятие «качество». Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак, отходы. Градации стандартной продукции: товарные сорта, классы, номера, типы марки. Назначение стандартов, их содержание, основные задачи стандартизации	2	
	<b>Практическое занятие № 2:</b> Определение качества и товарного сорта пищевых продуктов по органолептическим показателям	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Анализ содержания действующих стандартов и технических регламентов	2	
<b>Тема 1.4. Хранение пищевых продуктов [5, Глава 1, с. 20-24]</b>	<b>Содержание:</b> Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Размещение на хранение: правила, принципы и способы. Методы хранения. Сроки годности и хранения. Товарные потери: виды, разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или снижению	2	
	<b>Практическое занятие № 3:</b> Расчет фактической и начисленной естественной убыли	3	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Проведение сравнительного анализа методов хранения продовольственных товаров в магазинах «Надежда» и «Ветеран»	2	



<b>Тема 1.5. Товарная информация продовольственных товаров</b> <b>[5, Глава 1, с. 33-35]</b>	<b>Содержание:</b> Товарная информация. Виды, формы, и средства информации, их назначение, отличительные особенности. Требования к товарной информации. Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура, краткая характеристика	2	
	<b>Практическое занятие № 4:</b> Изучение правил маркировки товаров. Расшифровка маркировки и распознавание информационных знаков	3	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Собрать комплект видов маркировок отдельных групп товаров и расшифровать их	2	
<b>Тема 1.6. Консервирование продовольственного сырья</b> <b>[5, Глава 1, с. 27-33]</b>	<b>Содержание:</b> Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Тенденция к расширению методов консервирования. Современные методы консервирования	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщения «История консервирования»	2	
<b>Глава 2. Товароведная характеристика групп продовольственных товаров</b> <b>Тема 2.1. Зерномучные товары</b> <b>[5, Глава 2, с.36-54]</b>	<b>Содержание:</b> Зерновые культуры. Зерно. Мука: пищевая ценность, характеристика видов, сортов и типов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Макароны изделия: пищевая ценность, классификация, характеристика видов и типов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Крупы: сырье, производство, пищевая ценность, характеристика видов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Хлеб и хлебобулочные изделия: сырье, производство, видов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, пищевая ценность, характеристика. Бараночные изделия. Сухарные изделия. Особенности рецептуры, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковке, маркировка, условия хранения. Изучение покупательского спроса. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа зерномучных товаров	3	
	<b>Практические занятия № 5</b> Распознавание ассортимента круп и изучение показателей качества. <b>Практические занятия № 6</b> Распознавание видов муки и органолептическая оценка. <b>Практические занятия № 7</b> Распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий и органолептическая оценка качества. <b>Практические занятия № 8</b> Распознавание ассортимента бараночных изделий, требование к качеству, сроки хранения. <b>Практические занятия № 9</b> Распознавание ассортимента сухарей, требование к качеству, хранение. <b>Практические занятия № 10</b> Распознавание макаронных изделий, органолептическая оценка качества	7	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Обзор дополнительной литературы по теме «Изучение товарной информации продовольственных товаров» Подготовка доклада «Особенности упаковки зерномучных товаров» Составление ассортиментной таблицы по теме «Новые виды круп» Оформление в тетради таблицы «Макаронные фабрики России и их ассортимент»	4	
<b>Тема 2.2. Пищевые концентраты</b> <b>[5, Глава 1, с.20-33]</b>	<b>Содержание:</b> Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании. Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания. Ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Изучение покупательского спроса. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа пищевых концентратов	3	

	<b>Практическое занятие № 11.</b> Распознавание ассортимента пищевых концентратов по классификационным признакам и оценка качества	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление ассортиментной таблицы по теме «Пищевые концентраты» с указанием товаропроизводителей	4	
<b>Тема 2.3. Вкусовые товары</b> [5, Глава 4, с. 74-94]	<b>Содержание:</b> Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность. Классификация вкусовых товаров. Чай. Кофе: производство, виды, ассортимент, органолептические показатели, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Пряности. Приправы: производство, виды, ассортимент, органолептические показатели, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Алкогольные напитки, влияние на организм, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, маркировка, хранение. Ликероналивочные изделия. Виноградные и плодово-ягодные вина: влияние на организм, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, маркировка, хранение. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение. Табачные изделия: влияние никотина на организм, классификация, ассортимент, характеристика, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение. Изучение покупательского спроса. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, особенности продажи алкогольной и табачной продукции. Применение Федерального закона «О защите прав потребителей	3	
	<b>Практическое занятие № 12</b> Распознавание ассортимента и оценка качества чая по стандарту. <b>Практические занятия № 13</b> Распознавание ассортимента пряностей, приправ и органолептическая оценка качества. <b>Практические занятия № 14</b> Распознавание ассортимента алкогольных напитков по классификационным признакам и органолептическая оценка качества столовых вин по стандарту. <b>Практические занятия № 15</b> Распознавание ассортимента безалкогольных напитков и расшифровка маркировки	6	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление таблицы «Анализ показателей качества вин, пива по стандарту». Подготовка сообщения «Обзор рынка чая и кофе в России». Подготовка сообщения «Напитки, обогащенные биологически активными добавками». Обзор литературы по теме «Перспективы напитков на основе лекарственных растений». Составление таблицы «Вредные вещества в отечественных и импортных сигаретах». Доработать конспект по теме «Пряности» с зарисовкой основных видов	4	
	<b>Содержание:</b> Мед. Сахар. Сахарозаменители: классификация, пищевая ценность. Органолептические показатели качества, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, карамель, драже: классификации, пищевая ценность, сырье, производство, виды, ассортимент. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения кондитерских товаров. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности. Конфетные изделия, ирис, шоколад: классификации, пищевая ценность, сырье, производство, виды, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения кондитерских товаров. Режим хранения. Мучные кондитерские изделия: классификации, пищевая ценность, сырье, производство, виды, ассортимент, требования к качеству. Торты и пирожные. Прочие мучные изделия. Условия и сроки хранения кондитерских товаров, особенности реализации	4	
<b>Тема 2.4. Кондитерские товары</b> [5, Глава 6, с. 106-123]			

	<p><b>Практические занятия №16</b> Распознавание ассортимента карамели и органолептическая оценка качества.</p> <p><b>Практические занятия № 17</b> Распознавание шоколада, конфетных изделий и органолептическая оценка качества.</p> <p><b>Практические занятия № 18</b> Ознакомление с ассортиментом конфетных изделий, расшифровка маркировки.</p> <p><b>Практические занятия № 19</b> Ознакомление с ассортиментом печенья.</p> <p><b>Практические занятия № 20</b> Ознакомление с ассортиментом пряников и вафли , условия и сроки хранения</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщения «Виды фальсификация меда». Подготовка к викторине по теме «История конфетных изделий» Оформить таблицу «Показатели безопасности шоколада»</p>	4	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	
<b>Итого часов за 1-й семестр</b>		<b>81</b>	
<b>Тема 2.5. Плодоовощные товары [5, Глава 3, с. 55-73]</b>	<p><b>Содержание:</b> Свежие овощи и грибы. Классификация по строению, назначению и районам выращивания. Пищевая ценность и химический состав. Краткая характеристика основных групп овощей по строению, химическому составу, использованию, хозяйственно-ботаническим сортам. Органолептические показатели, повреждения, болезни. Упаковка и маркировка товаров этой группы. Режим и сроки хранения свежих овощей и грибов. Свежие плоды. Ягоды, орехоплодные: пищевая ценность, классификация, характеристика видов, требования к качеству, болезни, упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>Переработанные овощи, плоды, грибы, ягоды: пищевая ценность, производство, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа плодоовощных товаров</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 21</b> Изучение ассортимента свежих овощей и плодов.</p> <p><b>Практические занятия № 22</b> Изучение ассортимента консервов овощных и плодово-ягодных</p>	3	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения плодоовощной продукции». Подготовка сообщения «Товарная обработка свежих овощей и плодов». Составить таблицу «Болезни свежих овощей и плодов»</p>	4	
<b>Тема 2.6. Молочные товары [5, Глава 9, с. 149-174]</b>	<p><b>Содержание:</b> Молоко. Сливки. Сухое молоко. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, сроки реализации. Мороженое. Молочные консервы: пищевая ценность, сырье, производство, характеристика ассортимента. Показатели качества молочных товаров, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Кисломолочные продукты: значение для организма, пищевая ценность, сырье, производство, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение молочных товаров.</p> <p>Кисломолочные напитки: значение для организма, пищевая ценность, сырье, производство, отличительные особенности ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, сроки реализации. Твердые сычужные сыры: пищевая ценность, классификация, товароведная характеристика ассортимента, требования к качеству, бальная оценка твердых сычужных сыров, дефекты, упаковка, маркировка, хранение</p> <p>Мягкие сычужные, рассольные, кисломолочные и переработанные сыры: пищевая ценность,</p>	2	

	классификация, товароведная характеристика ассортимента, требования к качеству, оценка качества мягких сычужных сыров, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		
	<b>Практические занятия № 23</b> Распознавание кисломолочных товаров по классификационным признакам. Определение градации качества по стандарту. <b>Практические занятия № 24</b> Изучение ассортимента молочных консервов и расшифровка маркировки. <b>Практические занятия № 25</b> Изучение ассортимента сыров, маркировка, требование к качеству	5	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Обзор дополнительной литературы «Роль упаковки для молоко-продукции. Доработка конспекта по теме «Кисломолочные продукты». Составление ассортиментной таблицы по теме «Сыры». Анализ показателей качества сухого молока по стандарту. Оформить таблицу по теме «Сравнительный анализ состава молока разных животных». Подготовить сообщение «Роль заквасок в формировании качества кисломолочных продуктов». Подготовка сообщения «Сыворотка- продукт будущего»	4	
<b>Тема 2.7. Пищевые жиры</b> [5, Глава 8, с. 134-148]	<b>Содержание:</b> Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Пищевая ценность. Характеристика растительных масел, животных и кулинарных жиров. Показатели качества пищевых жиров. Товарные сорта. Дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Масло коровье. Спред. Маргарин. Пищевая ценность, сырье, производство. Показатели качества. Бальная оценка качества коровьего масла. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа пищевых жиров	2	
	<b>Практическое занятие № 26.</b> Распознавание ассортимента пищевых жиров, маркировка.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подбор материала для создания презентации «Спреды». Провести мини-исследование «Сходство и различие коровьего масла и спредов»	4	
<b>Тема 2.8. Яичные товары</b> [5, Глава 7, с. 125-133]	<b>Содержание:</b> Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, предприятия-изготовители области: Агролайн, Симбирская, Вешкаймская, Елховская, Николаевская птицефабрики и т.д.. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории. Виды яйцепродуктов. Требования к качеству. Допустимые и недопустимые дефекты. Потери при транспортировании, хранении и продаже. Упаковка, маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа яичных товаров	2	
	<b>Практическое занятие № 27</b> Изучения ассортимента яиц и яичных товаров	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с материалами программы «Контрольная закупка» по теме «Яичные товары»	4	
<b>Тема 2.9. Мясные товары</b> [5, Глава 10, с. 175-211]	<b>Содержание:</b> Классификация мяса убойных животных. Пищевая ценность, химический и тканевый состав. Классификация мяса. Характеристика мяса убойных животных. Разделка туш для розничной торговли. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Клеймение мясных туш. Хранение мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации. Оценка качества мясных товаров. Общие и специфические показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории. Мясо птицы и дичи. Пищевая ценность, классификация, характеристика видов, клеймение, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения.	2	

	<p>Субпродукты. Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, характеристика видов, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения. Вареные, полукопченые и копченые колбасные изделия: пищевая ценность, сырье, производство, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Мясные копчености. Мясные консервы. Сырье, особенности производства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа мясных товаров</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 28</b> Распознавание вареных колбасных изделий, маркировка, качество.  <b>Практическое занятие № 29</b> Распознавание ассортимента полукопченых и копченых колбасных изделий, классификация, маркировка, качество.  <b>Практическое занятие № 30</b> Распознавание ассортимента мясных консервов, расшифровка маркировки и органолептическая оценка качества</p>	5	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Доработка конспекта по теме «Ассортимент и основные товаропроизводители мясных копченостей». Подготовка сообщения по теме «Колбасные изделия». Анализ фактического ассортимента мясных полуфабрикатов в розничной торговой сети г. Барыша. Доработать конспект по теме «Мясные кулинарные изделия». Составление ассортиментной таблицы по видам мяскокопченостей. Работа с материалами Интернет-сайта программы «Контрольная закупка» по теме «Вареные колбасные изделия»</p>	4	
<p><b>Тема 2.10. Рыбные товары</b>  <b>[5, Глава 11, с. 212-237]</b></p>	<p><b>Содержание:</b> Строение, пищевая ценность. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке. Характеристика рыбы промысловой, океанической, разных семейств. Рыба живая, охлажденная, мороженая Оценка качества рыбных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта отдельных групп рыбных товаров. Рыба соленая, вяленая, сушеная. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка. Рыба копченая. Балычные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка. Нерыбные продукты моря. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка. Рыбная икра. Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения, упаковка, маркировка. Приемка, подготовка</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 31</b> Изучение ассортимента семейства важнейших промысловых рыб.  <b>Практическое занятие № 32</b> Распознавание ассортимента мороженой рыбы и филе.  <b>Практическое занятие № 33</b> Распознавание ассортимента соленых, копченых рыбных товаров по классификационным признакам и органолептическая оценка качества.  <b>Практическое занятие № 34</b> Распознавание ассортимента рыбных консервов и пресервов, расшифровка маркировки и органолептическая оценка качества.  <b>Практическое занятие № 35</b> Изучение ассортимента нерыбных продуктов моря.  <b>Практическое занятие № 36</b> Распознавание видов икры, расшифровка маркировки и органолептическая оценка качества</p>	7	

	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение отличительных признаков рыб разных семейств. Сбор информации по фактическому ассортименту рыбных гастрономических товаров. Составление плоскостной алгоритмической карты по теме «Нерыбное водное сырье. Подготовка сообщения «Факторы выживания рыбы при транспортировке». Составление ассортиментной таблицы по теме: «Ассортимент и основные товаропроизводители рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий и желатиновой продукции, реализуемых в торговых предприятиях ЗАО Гулливер». Подбор материала для дискуссии «Вся ли рыба спасает от потери зрения». Подготовка сообщения «Фальсификация рыбных товаров». Оформление таблицы «Способы замораживания рыбы»	4	
<b>Тема 2.11. Продукты детского питания</b> [5, Глава 1, с.20-34]	<b>Содержание:</b> Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа рыбных товаров	1	
	<b>Практическое занятие № 37.</b> Распознавание ассортимента продуктов детского питания, расшифровка маркировки	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение фактического ассортимента продуктов детского питания в торговых предприятиях ООО «Надежда»	4	
<b>Раздел 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 1. Охрана труда в магазине</b> [10, Конспект лекций]	<b>Содержание:</b> Трудовой кодекс об охране труда и его положения. Основные понятия охраны труда	1	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Обязанности работодателя и работника по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет. <b>Практическое занятие №2.</b> Изучение инструкции по технике безопасности для продавца продовольственного магазина, для фасовщика продовольственных товаров. Изучение правил пожарной безопасности в продовольственном магазине	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение по темам: Основные понятия охраны труда. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет	2	
<b>Тема 2. Немеханическое оборудование</b> [10, Конспект лекций]	<b>Содержание:</b> Торговая мебель продовольственных магазинов различных типов, классификация, назначение отдельных видов (металлические стеллажные конструкции), требования, предъявляемые к мебели. Складское немеханическое оборудование продовольственного магазина, классификация, назначение, виды. Торговый инвентарь продовольственного магазина: понятие, классификация	1	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Характеристика основных видов и типов торговой мебели. <b>Практическое занятие №4.</b> Распознавание видов торгового инвентаря продовольственного магазина самообслуживания и традиционного метода обслуживания. Техника безопасной эксплуатации торгового инвентаря	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить презентацию по темам: Торговая мебель продовольственных магазинов с традиционным методом обслуживания. Анализ применения тары-оборудования в сети магазинов «Магнит». Сравнительная характеристика торгового инвентаря молочного отдела магазина самообслуживания и традиционного метода обслуживания	2	
<b>Тема 3. Торговое измерительное оборудование</b> [10, Конспект лекций]	<b>Содержание:</b> Понятие взвешивания, значение торгового измерительного оборудования. Требования, предъявляемые к весам. Классификация, индексация торгового измерительного оборудования. Весы настольные механические: принцип работы, маркировка, техническая характеристика, устройство, назначение основных частей. Весы электронные настольные:	2	

	<p>назначение, принцип работы, классификация, устройство, техническая характеристика. Весы товарные: виды, назначение, классификация, маркировка, устройство, принцип работы. Весы автомобильные, вагонные: назначение, виды, особенности устройства и эксплуатации. Правила подготовки и эксплуатации весов товарных. Меры массы, объема, уход за ними. Нормативная документация по техническому обслуживанию измерительного оборудования.</p> <p>Порядок поверки и клеймения торгового измерительного оборудования. Ответственность работников торговли за соблюдение правил взвешивания</p>		
	<p><b>Практическое занятие № 5.</b> Классификация торговых весов.  <b>Практическое занятие № 6.</b> Требования, предъявляемые к весам.  <b>Практическое занятие № 7.</b> Настольные циферблатные весы РН-10 Ц13У.  <b>Практическое занятие № 8.</b> Настольные циферблатные весы РН-3Ц13У.  <b>Практическое занятие № 9.</b> Торговые весы РП-500Г13.  <b>Практическое занятие № 10.</b> Электронные весы ВР-1038, ВР-4149-02, ВЭ-15Т.  <b>Практическое занятие № 11.</b> Уход за весоизмерительным оборудованием. Требования безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования</p>	8	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> подготовить сообщение: Весы автомобильные, вагонные: назначение, виды, особенности устройства и эксплуатации. Правила эксплуатации весов автомобильных</p>	2	
<p><b>Тема 4. Торговое холодильное оборудование</b>   <b>[9, тема 5, с. 179-218]</b>  <b>[10, Конспект лекций]</b></p>	<p><b>Содержание:</b> Значение охлаждения в торговле продовольственными товарами. Понятие охлаждения. Искусственное и естественное охлаждение. Безмашинные способы охлаждения: виды, характеристика, применение. Машинное охлаждение, его сущность. Компрессионная холодильная машина: устройство и принцип действия. Холодильные агенты: их виды, свойства, забота об экологии. Холодильные агрегаты. Классификация, индексация торгового холодильного оборудования. Выносное и централизованное холодоснабжение. Характеристика отдельных видов холодильного оборудования. Типовые правила эксплуатации холодильного оборудования, условий хранения продаваемых продуктов. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию холодильного оборудования</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие № 12.</b> Назначение холодильного оборудования.  <b>Практическое занятие № 13.</b> Торговое холодильное оборудование.  <b>Практическое занятие № 14.</b> Правила эксплуатации холодильного оборудования</p>	3	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> оформить сообщение на темы: «Характеристика новых видов холодильного оборудования». Перечислить особенности эксплуатации холодильного оборудования с новыми системами размораживания «Без снежной шубы»</p>	2	
<p><b>Тема 5. Оборудование для фасовки и упаковки товаров</b>  <b>[10, Конспект лекций]</b></p>	<p><b>Содержание:</b> Значение и классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Виды оборудования для фасовки товаров. Оборудование для упаковки товаров</p>	1	
	<p><b>Практическое занятие № 15.</b> Основные способы укупоривания тары. Закаточные машины для стеклянной и металлической тары.</p>	1	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Изучить ТТХ и особенности работы закаточной машины Б4-КЗК-84</p>	2	
<p><b>Тема 6. Профессиональные заболевания</b></p>	<p><b>Содержание:</b> Профессиональные заболевания в торговле: понятие, виды, причины. Мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний</p>	1	
	<p><b>Практическое занятие № 16.</b> Распознавание вредных факторов условий труда, приводящих к</p>	1	

	заболеваниям на предприятии производственной практики. Анализ мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний на предприятии производственной практики		
<b>Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование</b> [9, Тема 2, с. 24-91] [10, Конспект лекций]	<b>Содержание:</b> Подъемно-транспортное оборудование в торговле: значение, классификация. Лифт грузовой: понятие, виды, принцип действия, устройство	1	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования. <b>Практическое занятие № 18.</b> Виды подъемно -транспортного оборудования. <b>Практическое занятие № 19.</b> Правила эксплуатации и безопасных условий труда при погрузочно-разгрузочных работах	3	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение правил эксплуатации лифта, техническое освидетельствование лифтов. Распознавание средств малой механизации: назначение, характеристика	2	
<b>Тема 8. Измельчительно – режущее, упаковочное и тепловое оборудование</b> [9, тема 10, с. 378-415] [10, Конспект лекций]	<b>Содержание:</b> Измельчительно-режущее (механическое) оборудование: значение в торговле, виды, устройство, принцип действия. Тепловое оборудование в продовольственном магазине: назначение, виды, характеристика, правила безопасной эксплуатации. Торговые автоматы: назначение, виды, характеристика, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для приготовления и продажи напитков: значение в торговле, виды, устройство, принцип действия. Фасовочно-упаковочное оборудование: значение в торговле, виды, устройство, принцип действия	1	
	<b>Практическое занятие № 20.</b> Измельчительно-режущее оборудование. <b>Практическое занятие № 21.</b> Упаковочное оборудование. <b>Практическое занятие № 22.</b> Тепловое оборудование	3	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изготовить обучающую карту «классификация подъемно-транспортного оборудования	4	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
<b>Итого часов по МДК 02.01. за 2-й семестр</b>		<b>72</b>	
<b>Всего часов по МДК 02.01.</b>		<b>197</b>	
<b>Комплексный экзамен</b>			
<b>УП.02. Учебная практика</b>		<b>108</b>	
<b>Виды работ</b>	Вводное занятие. Инструктаж: - по правилам внутреннего распорядка, - по правилам санитарии и гигиены, - по технике пожарной безопасности в магазине	7,2	
	Анализ организационной культуры торгового предприятия	7,2	
	Подготовка весоизмерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования к работе	7,2	
	Эксплуатация весоизмерительного оборудования. Соблюдение правил ухода за весами	7,2	
	Организация и технология продажи продовольственных товаров	7,2	
	Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	7,2	
	Идентифицирование групп, подгрупп и видов бакалейных товаров	7,2	
	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	7,2	
	Определение количества и ассортимента для пополнения рабочего запаса	7,2	



	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	7,2	
	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	7,2	
	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	7,2	
	Изучать спрос покупателей. Соблюдение закона о защите прав потребителей	7,2	
	Заполнение дневника, составление отчета по учебной практике	7,2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	7,2	
<b>Всего часов по ПМ.02.</b>		<b>305</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов междисциплинарных курсов;

лабораторий - учебный магазин, торгово-технологического оборудования.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

учебные столы, стулья, стол преподавателя, кафедра, встроенные шкафы, классная доска, демонстрационные горки, учебные витрины, прилавки, холодильное оборудование, инвентарь для проведения лабораторно-практических работ, комплект учебно-методической документации.

**Технические средства обучения:** аудиовизуальные, телекоммуникационные, электронные справочники и учебники

#### **Оборудование лаборатории Учебный магазин и рабочих мест лаборатории:**

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: учебная и справочная литература, нормативные документы, обучающие и инструкционные карты, плакаты, бутафория, муляжи, натуральные образцы продовольственных товаров, методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, презентации в электронном виде по отдельным темам.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Торгово-технологического оборудования»

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- Доска классная
- Стол, стул для преподавателя
- Столы, стулья для студентов
- торговое измерительное оборудование: РН-10Ц13У – 2 ед., РН-6Ц13У – 1 ед., РП-150Ш13 – 1 ед., ВЭ-15Т – 2 ед., ВНУ 2/15 – 1 ед.;
- торговый инвентарь
- комплекты гирь

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### **Федеральные законы:**

1. Конституция Российской Федерации. - М.: Юридическая литература. 1993.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. - Агентство (ЗАО) «Библиотечка РГ». 2002.
3. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212.
4. «О техническом регулировании» от 27. 12. 2002 № 184- ФЗ.
5. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями).
6. Рекомендации по примерным нормам технического оснащения предприятий розничной торговли. – М.: НИИМЦ, 1994.

#### **Основные источники:**

1. *Васюкова, А. Т.* Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>
2. *Васюкова, А. Т.* Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>
3. *Каращук, О. С.* Торговое дело. Введение в профессию: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Каращук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 143 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15823-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509827>
4. *Магомедов, А. М.* Экономика организаций торговли: учебник для вузов / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 286 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16833-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532160>

5. Косарева О.А. К71 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / О. А. Косарева. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.

**Дополнительные источники:**

6. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в торговле: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14240-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519945>
7. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>
8. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>
9. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>
10. Конспект лекций по МДК 02.02 (часть II). КЭПиИТ, 2023.

**Интернет-ресурсы:**

1. [https://academia-moscow.ru/ftp\\_share/\\_books/fragments/fragment\\_22897.pdf](https://academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_22897.pdf)
2. <https://infourok.ru/lekicii-po-sanitarii-dlya-professii-prodavec-kontrolerkassir-3429516.html>
3. <http://www.edu.ru/>

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

Образовательный процесс ориентирован на формирование компетенций, освоение которых является результатом обучения профессиональному модулю. Базой для изучения данного курса являются общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла: организация и технология розничной торговли, санитария и гигиена, безопасность жизнедеятельности, междисциплинарные курсы: эксплуатация контрольно-кассовой техники, розничная торговля непродовольственными товарами.

Программу профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» учащиеся осваивают на теоретических, практических занятиях, учебной практике, производственной практике, в рамках аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.

Для проведения теоретических занятий используются лекционные, практические методы, предусмотрена работа с законодательными, нормативными, справочными материалами, организуются экскурсии в торговые организации. В процессе изучения ПМ 02 в соответствии с учебным планом проводятся практические занятия, где обучающиеся отрабатывают навыки распознавания ассортимента, расшифровки маркировки товаров, определения качества и выявления дефектов продовольственных товаров.

Учебная практика направлена на формирование у учащихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. Учебная практика проводится, на базе учебного магазина мастерами производственного обучения.

Самостоятельная работа студентов: аудиторная и внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа выполняется обучающимися под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов выполняется обучающимися по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Содержание аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы учащихся определяется преподавателем в соответствии с рекомендуемыми видами заданий. Виды заданий, их содержание имеют вариативный и дифференцированный характер, учитывают специфику региона, индивидуальные особенности учащихся.

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

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец; контролер-кассир.

**преподаватели и мастера производственного обучения** имеют высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

**мастера производственного обучения** имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

У преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, имеется опыт практической деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. 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
<b>МДК.02.01</b>		
ПК1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.	- достаточность знаний нормативно–правовой базы при приемке продовольственных товаров - выполнение действий по организации приемки товаров по количеству и качеству - определение реквизитов сопроводительных документов	оценка выполнения практического задания; оценка выполнения на практическом занятии; оценка защиты лабораторной работы Тестирование Решение ситуационных задач Деловая игра
ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	-эффективность соблюдения правил подготовки, размещения, выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании.	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Деловая игра Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК1.3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- соблюдение правил обслуживания покупателей, предоставление достоверной информации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Деловая игра Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 1.5.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	соблюдение условий и сроков хранения, реализации продовольственных товаров	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Деловая игра Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 1.5. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- достаточность знаний нормативно–правовой базы и умений по обеспечению контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей	Тестовый контроль Решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий
ПК 1.7. Изучать спрос покупателей.	- достаточность знаний о видах покупательского спроса и их определении	Тестовый контроль Решение ситуационных задач

		Наблюдение и оценка выполнения практических действий
		Дифференцированный зачет

<b>МДК.02.01</b>		
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	<ul style="list-style-type: none"> <li>- достаточность знаний устройства, назначения измерительного оборудования;</li> <li>- соблюдение алгоритма работы при определении массы груза</li> <li>- соблюдение правил взвешивания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Решение ситуационных задач</li> <li>- Деловая игра</li> <li>- Наблюдение и оценка выполнения практических действий</li> </ul>
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	<ul style="list-style-type: none"> <li>- достаточность знаний видов и назначения инвентаря для подготовки товаров к продаже</li> <li>- соблюдение правил использования торгового инвентаря, измельчительно-режущего оборудования</li> <li>- соблюдение правил загрузки и эксплуатации холодильного оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Решение ситуационных задач</li> <li>Наблюдение и оценка выполнения практических действий</li> </ul>
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил взвешивания</li> <li>- соблюдение правил загрузки и эксплуатации холодильного оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Решение ситуационных задач</li> <li>Наблюдение и оценка выполнения практических действий</li> </ul>
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил загрузки и температурный режим хранения товаров в холодильном оборудовании</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тестовый контроль</li> <li>Решение ситуационных задач</li> <li>Наблюдение и оценка выполнения практических действий,</li> </ul>
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- достаточность знаний о назначении, маркировке, об устройстве оборудования;</li> <li>- выполнение алгоритма подготовки торгового оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил эксплуатации торгово-технологического оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тестовый контроль</li> <li>Решение ситуационных задач</li> <li>Наблюдение и оценка выполнения практических действий</li> </ul>
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- достаточность знаний о видах, назначении оборудования;</li> <li>- выполнение алгоритма работы на торговом оборудовании при продаже товаров;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тестовый контроль</li> <li>Решение ситуационных задач</li> <li>Наблюдение и оценка выполнения практических действий</li> </ul>
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей		

		<b>Комплексный экзамен</b>
--	--	----------------------------

**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>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-обоснование выбора профессии; -демонстрация интереса к будущей профессии; -участие в мероприятиях профессиональной направленности; -проектирование индивидуальной траектории профессионального развития.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их достижений; -обоснование выбора методов и способов выполнения профессиональных задач; -осуществление оценки эффективности деятельности; -осуществление контроля качества деятельности.	оценка устного экзамена контроль решения ситуационных задач наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; -выбор способов и средств осуществления деятельности с учетом определенных факторов; -проведение контроля, оценки и коррекции собственной деятельности.	наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	владение методами и способами поиска информации; -осуществление оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач; -использование информации как средства эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оценка устного экзамена контроль решения ситуационных задач наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.</p>	<p>- владение персональным компьютером; -использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; - осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; -проявление коллективизма; -владение технологией эффективного общения с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<p>соблюдение, полнота использования норм и правил, требований стандартов.</p>	<p>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>- использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>



