

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО  
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»




С.И.Ляшок

01 сентября 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
***ПМ.02. Продажа продовольственных товаров***

2023 г.

Согласовано  
на заседании цикловой комиссии  
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю:  
заместитель директора по ИМР

  
Добышева О.В.  
«01» сентября 2023 г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров для профессии среднего профессионального образования «Продавец, контролер-кассир».

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования программы СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (приказ от 02.08.2013 г. № 723).

Разработчик: Шеина Татьяна Яковлевна

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности «Продажа продовольственных товаров» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Продажа продовольственных товаров
ПК 2.1.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку товары
ПК 2.2.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.3	Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</li> <li>- устанавливать градации качества пищевых продуктов;</li> <li>- оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>- распознавать дефекты пищевых продуктов;</li> <li>- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность продуктов.</li> <li>- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования;</li> <li>- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</li> <li>- читать реквизиты сопроводительных документов;</li> <li>- размещать товары на торговом оборудовании;</li> <li>- определять режим хранения для отдельных групп товар;</li> <li>- заключать сделки с покупателями;</li> <li>- сопоставлять количество товаров сопроводительным документам;</li> <li>- оформлять результаты контроля сохранности товарно – материальных ценностей в документах;</li> <li>- оформлять ценники при подготовке товаров к продаже;</li> </ul>

	-изучать спрос.
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</li> <li>- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</li> <li>- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- показатели качества различных групп продовольственных товаров;</li> <li>- дефекты продуктов;</li> <li>- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.</li> <li>- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</li> <li>- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</li> <li>- устройство и принципы работы оборудования;</li> <li>- типовые правила эксплуатации оборудования;</li> <li>- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;</li> <li>- Закон о защите прав потребителей;</li> <li>- правила охраны труда;</li> <li>- правила приемки продовольственных товаров</li> <li>- нормативные документы по качеству продовольственных товаров (ГОСТы, ТУ, Сертификаты);</li> <li>- сроки и порядок поверки измерительных приборов;</li> <li>- требования к оформлению первичных и сводных документов;</li> <li>- виды контроля товарно-материальных ценностей, порядок и сроки проведения;</li> <li>- правила продажи и обмена товаров;</li> </ul>

### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 885, из них на освоение МДК –302 часов,

в том числе практических занятий – 100 часов.

Самостоятельная внеаудиторная работа 151 час,

на практики, в том числе: учебную 180 часов,

и производственную 252 часов.

## 2. Структура и Содержание учебного материала профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.7. ОК 1- ОК.7.	Раздел 1. Приемка товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	453	302	100				151
ПК 2.1- 2.7. ОК.1- ОК.7.	Учебная практика	180	-	-	-	180	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	252						252
	<b>Всего:</b>	<b>885</b>	<b>302</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>180</b>	<b>252</b>	<b>151</b>

### 2.2. Тематический план и Содержание учебного материала профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся,	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел 1. Приемка товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов</b>		<b>453</b>
<b>МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами.</b>		302
<b>Тема 1.1. Теоретические основы, предмет и задачи розничной торговли продовольственными товарами</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о товаре, потребительных свойствах продовольственных товаров. Факторы, влияющие на формирование и сохранность качества товаров. Классификация продовольственных товаров по учебной классификации, по сырьевому признаку, назначению, технологии приготовления. Ассортимент товаров, структура ассортимента, особенности промышленного и торгового, виды ассортимента по широте охвата торговых групп. Химический состав продовольственных товаров, пищевая ценность. Методы консервирования пищевых продуктов с целью создания широкого ассортимента и сохранности пищевых продуктов Условия хранения продовольственных товаров для обеспечения сохранности качества товаров. Особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров Санитарно-гигиенические требования к местам хранения продовольственных товаров Способы измерения температуры, влажности, чистоты воздуха, освещения	36
		36

	<p>Качество товара: понятие качества, факторы влияющие на формирование качества, методы оценки качества, дефекты при оценке качества.</p> <p>Стандартизация и сертификация продовольственных товаров</p> <p>Маркировка товаров: производственная и торговая маркировка. Штриховое кодирование</p>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-
<b>Тема 1.2. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>48</b>
	<p>1. Классификация торгово-технологического оборудования. Требования к оборудованию</p> <p>2. Устройство и принцип работы весоизмерительного оборудования. Подготовка к работе, правила взвешивания</p> <p>3. Поверка и клеймение весоизмерительного оборудования</p> <p>4. Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования, подготовка весов к работе Клеймение.</p> <p>5. Организация и технология продаж Правила взвешивания</p> <p>6. Устройство и принцип работы подъемно-транспортного оборудования. Тара-оборудование</p> <p>7. Устройство, классификация и принцип работы механического оборудования</p> <p>8. Торговый инвентарь для вскрытия тары и определения качества товаров</p> <p>9. Устройство, классификация и принцип работы холодильного оборудования</p> <p>Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования</p> <p>10. Устройство, классификация и принцип работы механического оборудования</p> <p>Правила эксплуатации механического оборудования</p> <p>11. Устройство, классификация и принцип работы фасовочно-упаковочного оборудования. Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования</p> <p>12. Устройство, классификация и принцип работы теплового оборудования</p> <p>Правила эксплуатации теплового оборудования</p> <p>13. Инвентарь для подготовки к продаже продовольственных товаров</p> <p>14. Санитарно-гигиенический инвентарь</p> <p>15. Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования</p>	36
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>
	<b>Практические занятия:</b>	
	1. Изучение устройства весоизмерительного оборудования.	2
	2. Подготовка к работе весоизмерительного оборудования	2
	3. Упражнения по эксплуатации различных видов весоизмерительного оборудования	2
	4. Упражнения по эксплуатации различных видов весоизмерительного оборудования	2
	5. Упражнения по эксплуатации различных видов инвентаря	2
	6. Подготовка оборудования и инвентаря к работе на рабочем месте продавца	2
<b>Тема 1.3. Классификация, ассортимент продовольственных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>66</b>

<p><b>товаров, их свойства, пищевая ценность, требования к качеству</b></p>	<p>1.Классификация и ассортимент зерновых товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.  2.Классификация и ассортимент плодоовощных товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.  3.Классификация и ассортимент кондитерских товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.  4.Классификация и ассортимент вкусовых товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики  5.Классификация и ассортимент молочных товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики  6.Классификация и ассортимент яичных товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики  7.Классификация и ассортимент пищевых жиров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики  8.Классификация и ассортимент мясных товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики  9.Классификация и ассортимент рыбных товаров. Свойства, пищевая ценность. Требования к качеству, особенности упаковки, маркировки. Производители и поставщики.</p>	54
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных занятий</b></p>	12
	<p>Практические занятия:  7. Определить качество предложенных образцов товаров в соответствии со Стандартами Определение качества предложенных образцов товаров  8.Изучение ассортимента отдельных групп товаров. оценка вкусовых особенностей и свойств отдельных товаров  9.Расчет энергетической ценности пищевых продуктов  10.Маркировка товаров, проблемно-поисковое занятие с применением натуральных образцов  11. Определение соответствия маркировка товаров с требованиями нормативных документов  12.Проверка штрихового кода вычислением</p>	2 2 2 2 2 2
<p><b>Тема 1.4. Осуществление приемки товаров и контроль за наличием в соответствии сопроводительных документов</b></p> <p><b>Проверка количественных характеристик продовольственных товаров.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b>  Сопроводительные документы: счет фактура, накладная, товарно -транспортная накладная. Сроки и порядок оформления Реквизиты сопроводительных документов, правила исправления ошибок Правила и требования к их оформлению  Сроки и правила приемки товаров по количеству согласно «Положения о поставках товаров народного потребления»  Сроки и правила приемки товаров по качеству согласно «Положения о поставках товаров народного потребления»  Сопоставление поступивших товаров массой нетто, брутто с данными сопроводительных документов  Правила и документальное оформление расхождений установленных при приемке  Условия и сроки хранения товаров, создание оптимальных условий для обеспечения сохранности  Правила размещения и укладки товаров на хранение, режим хранения.  Санитарные требования к местам хранения товаров. Способы измерения температуры, влажности, освещения</p>	28 18
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных занятий</b></p>	10
	<p><b>Практические занятия:</b>  13.Чтение реквизитов сопроводительных документов</p>	2



	14.Сопоставление количества поступивших товаров данным сопроводительных документов. 15.Сопоставление количества поступивших товаров данным сопроводительных документов. 16. Определение соответствия товаров штриховому кодированию 17.Определение соответствия товаров сопроводительным документам, товаров штриховому кодированию	4 2 2
<b>Тема 1.5. Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>58</b>
	Виды торгового оборудования для подготовки продовольственных товаров Особенности подготовки рабочего места продавца к продаже товаров Виды инвентаря для подготовки продовольственных товаров Подготовка весоизмерительного оборудования к работе. Установка весов Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования и инвентаря Специальные операции по подготовке к продаже различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); Ликвидные и неликвидные отходы разных групп продовольственных товаров	30
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных занятий</b>	<b>28</b>
	<b>Практические занятия</b> 18. Подготовка торгового оборудования и инвентаря к работе. 19..Виды, устройство торгового технологического, холодильного оборудования в магазине 20..Подготовка весоизмерительного оборудования к работе 21. Потери товаров при подготовке товаров к продаже. 22. Документальное оформление потерь 23. Первичные документы по движению товаров. документы на порчу, бой и лом. 24.Подготовка товаров к продаже 25. Оценка способов размещения различных групп товаров в магазине 26. Выбор схем нарезки гастрономических товаров (колбасных, копченостей знакам. 27.Игра «Санитарный инспектор» Анализ санитарного состояния и соблюдения правил укладки 28. Игра «Вернисаж идей», Идеи по улучшению размещения и выкладки товаров 29. Игра «Вернисаж идей» как можно усовершенствовать размещение конкретной группы товаров для обеспечения наилучшего хранения и удобства работы 30. Подготовка к продаже мясных консервов. Расшифровка маркировки по литографическим знакам. 31. Оформление ценников	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
<b>Тема 1.6. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>
	1.Правила и принципы размещения и выкладки продовольственных товаров 2.Приемы мерчендайзинга	8
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>

	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>32. Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: кондитерских, и вкусовых</p> <p>33. Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп молочных., зерновых, плодоовощных:</p> <p>34. Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: бакалейных</p> <p>35. Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: мясных яичных, пищевых жиров.</p> <p>36. Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп: рыбных</p> <p>37. Правила продажи и обмена товаров в соответствии с Законом о защите прав потребителей</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Тема 1.7.</b>  <b>Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Этапы обслуживания покупателей.</p> <p>2. Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей продовольственных товаров</p> <p>3. Алгоритм консультирования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- установление контакта с покупателями по правилам этикета и с учетом психологии покупателя.</li> <li>- выявление потребностей покупателя: формулирование уточняющих (информационных) вопросов.</li> <li>- информирование покупателя в оптимальном объеме о свойствах, особенностях товаров и рекомендации альтернативных товаров,</li> <li>- ценовая политика,</li> <li>- презентация товара, с обозначением отличительных особенностей,</li> <li>- ответ на интересующие вопросы покупателя и советы покупателю,</li> <li>- выбор покупки (с учетом альтернативы)</li> <li>- заключение сделки (получение согласия покупателя на совершение покупки)</li> </ul>	<p><b>28</b></p> <p>14</p>
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных занятий</b></p>	<p><b>14</b></p>
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>38. Тренинги эффективных продаж</p> <p>39. Установление контакта с покупателем</p> <p>40. Презентация товаров: зерновых, плодоовощных</p> <p>41. Презентация товаров: кондитерских, вкусовых</p> <p>42. Презентация товаров: молочных, пищевых жиров</p> <p>43. Презентация товаров: рыбных, мясных</p> <p>44. Презентация молочных, пищевых жиров. Информация о пищевой ценности</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Тема 1.8.</b>  <b>Изучение спроса покупателей</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Покупательский спрос, значение и задачи изучения покупательского спроса. Виды покупательского спроса. Методы его изучения для продвижения товаров на рынке продовольственных товаров. Методы изучения реализованного спроса. Методы изучения формирующегося спроса</p> <p>Факторы, влияющие на спрос. Формирование ассортимента по данным изученного спроса</p>	<p><b>18</b></p> <p>6</p>
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных занятий</b></p>	<p><b>12</b></p>

	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>45. Изучение факторов, влияющих на покупательский спрос: виды спроса, методы изучения спроса, факторы, влияющие на формирование спроса</p> <p>46. Выявление основных факторов влияющих на спрос</p> <p>47. Выявление основных факторов влияющих на спрос</p> <p>48. Выбор методов изучения спроса</p> <p>49. Составление простейших анкет формирующегося спроса определенной группы продовольственных товаров.</p> <p>50. Формирование спроса</p>	2 2 2 2 2 2
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b></p> <p><b>Тема 1.1. Осуществление приемки и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов</b> Расчет энергетической ценности Расшифровка маркировки товаров Штриховое кодирование Расчет естественной убыли Изучение построения Стандартов</p> <p><b>Тема 1.2 Подготовка товаров к продаже, документальное оформление потерь</b> Рыбной продукции Мясной продукции Оформление потерь при подготовке товаров к продаже</p> <p><b>Тема 1.3 Презентация товаров</b> Кондитерских товаров Вкусовых товаров Мясных Молочных</p> <p><b>Тема 1.4 Документальное оформление движения ценностей</b> Оформление накладной Оформление Актов Оформление сводных документов Оформление документов по инвентаризации</p>		<b>151</b>
<b>Учебная практика.</b>		180
<p><b>Тема 1.1 Осуществление эксплуатации торгово – технологического оборудования</b> Подготовка к работе и эксплуатации различных видов торгово – технологического оборудования. Эксплуатация весоизмерительного оборудования Отработка навыков приемки товаров различных групп продовольственных товаров: зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, рыбных</p>		20
<p><b>Тема 1.2. Проверка качества различных групп продовольственных товаров.</b> Определять качество товаров различных групп. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.</p>		20
<p><b>Тема 1.3 Проверка количественных характеристик различных групп продовольственных товаров.</b> Чтение реквизитов сопроводительных документов. Сопоставление количества данным сопроводительных документов.</p>		20
<p><b>Тема 1.4. Подготовка оборудования и торгового инвентаря к работе.</b> Подготовка торгового оборудования и торгового инвентаря к работе.</p>		20
<p><b>Тема 1.5 Соблюдение условий хранения, сроков реализации, хранения, годности реализуемых продуктов.</b> Отработка способов размещения товаров. Определение сроков хранения, годности товаров. «Вернисаж идей и предложений» по усовершенствованию размещения, укладки товаров при хранении и удобства работы</p>		20
<p><b>Тема 1.6 Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров.</b> Подготовка рабочего места продавца. Подготовка отдельных групп товаров к продаже, оформление ценников. Декоративная упаковка товаров.</p>		20
<p><b>Тема 1.7. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров.</b> Подготовить отдельные группы продовольственных товаров к продаже. Разместить на торговом оборудовании. Сделать выкладку товаров в зависимости от метода продажи и вида товара</p>		20
<p><b>Тема 1.8. Обслуживание покупателя, консультирование их о свойствах, пищевой ценности, вкусовых особенностях.</b> Тренинг эффективных продаж. Тренинг построения коммуникаций с покупателями: - установление контакта; -выявление потребностей; -презентация товаров (зерновых, плодо-ягодных, кондитерских, вкусовых, молочных, рыбных, мясных).</p>		20
<p><b>Тема 1.9. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей</b> Оформление первичных, сводных документов, документов (сопроводительных; расходно-приходных; акта о порче, бое, ломе; инвентаризационной описи).</p>		12
<b>Тема 1.10. Изучение спроса покупателей</b>		8

Выявление основных факторов, влияющих на спрос по разным группам продовольственных товаров. Составление простейшей анкеты формирующего спроса определенной группы продовольственных товаров	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b>	252
<b>Тема 1.1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования</b> Подготовка к работе и эксплуатация различных видов торгово – технологического оборудования. Эксплуатация весоизмерительного оборудования. Отработка навыков приемки различных групп продовольственных товаров: (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).	20
<b>Тема 1.2. Проверка качества различных групп продовольственных товаров.</b> Определять качество товаров различных групп: (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных пищевых жиров, мясных, рыбных). Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	20
<b>Тема 1.3 Проверка количественных характеристик различных групп продовольственных товаров.</b> Проверка количественных характеристик различных групп продовольственных товаров: (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). Чтение реквизитов сопроводительных документов. Сопоставление количества данным сопроводительных документов.	20
<b>Тема 1.4. Подготовка оборудования и торгового инвентаря к работе.</b> Подготовить торговое оборудование и торговый инвентарь к работе.	20
<b>Тема 1.5 Соблюдение условий хранения, сроков реализации, хранения, годности реализуемых продуктов.</b> Отработка способов размещения товаров. Определение сроков хранения, годности товаров. «Вернисаж идей и предложений» по усовершенствованию размещения, укладки товаров при хранении и удобства работы	20
<b>Тема 1.6 Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров.</b> Подготовка рабочего места продавца. Подготовка отдельных групп товаров к продаже (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных), оформление ценников. Декоративная упаковка товаров	20
<b>Тема 1.7. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров.</b> Подготовить отдельные группы продовольственных товаров к продаже. Разместить на торговом оборудовании различные группы продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). Сделать выкладку товаров в зависимости от метода продажи и вида товара.	20
<b>Тема 1.8. Обслуживание покупателя, консультирование их о свойствах, пищевой ценности, вкусовых особенностях.</b> Обслуживание, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (с учетом Закона о «Защите прав потребителя»): хлеба и хлебобулочных, круп, макаронных изделий, свежих овощей, плодов, чая, кофе, чайных и кофейных напитков, пряностей, приправы, соусов, безалкогольных напитков, мучных кондитерских изделий, конфетных изделий, яиц и продуктов их переработки, сыров, молочных продуктов, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей, мясных консервов, пищевых жиров, охлажденной, вяленой, копченой, соленой рыбы, фруктов, мясных субпродуктов, колбасных изделий, консервированных продуктов, детского питания	20
<b>Тема 1.9. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей</b> Осуществление контроля товарно-материальных ценностей: участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей, составление товарно-денежного отчета, оформление сдачи выручки по кассе, инвентаризация кассы, 2документальное оформление товарных потерь, заполнение сличительной ведомости, оформление отчета по кассе, заполнение книги кассира - операциониста.	12
<b>Тема 1.10. Изучение спроса покупателей.</b> Выявление факторов, влияющих на спрос, выбор метода изучения спроса, составление анкет на формирующийся Составление простейшей анкеты формирующего спроса определенной группы продовольственных товаров	8
<b>Всего</b>	885

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

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Организации и технологии розничной торговли», лабораторий: торгово-технологического оборудования, учебный магазин, оснащенный оборудованием: демонстрационная мебель, витрины, современное торговое оборудование: измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование различных видов (автономные, пассивные, системные, активные системные (компьютеризированные кассовые машины – POS терминалы), фискальные регистраторы).

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебной аудитории предусмотрены:

- увеличение зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов,
- индивидуальное (отдельное) рабочее место студента (ученический стол),
- регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов;
- дверной проем (без порога) 1000 мм;
- дополнительный источник освещения-настольная лампа;
- дополнительный комплект батареек.

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видео увеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов (9-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2020.

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Закон РФ от 07 февраля 1992 года № 2300-1 (в ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей// Собрание законодательства РФ. 1996. № 3. Ст. 140. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении непродовольственных товаров. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

##### **3.2.3. Дополнительные источники.**

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. Пособие- М.: Издательский центр «Академия», 2020

2. Брыкова Н.В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации (5-е изд.) учебник- М.: Издательский центр «Академия», 2020

3.Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства (17-е изд., стер.) учебник- М.: Издательский центр «Академия», 2020

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Осуществление приемки различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных и рыбных) по количеству в соответствии с инструкцией, на основании сопроводительных. Осуществление приемки различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных и рыбных) по качеству в соответствии с инструкцией, ГОСТами, ТУ, техническими регламентами, качественными удостоверениями.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Осуществление эксплуатации торгового технологического оборудования в соответствии с правилами эксплуатации, соблюдая правила ТБ.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов в соответствии с Правилами продажи, санитарными правилами, ГОСТами, ТУ и Техническими регламентами, ТК (раздел XI, глава 39).	Тестирование
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования	Осуществление размещения продовольственных товаров различных групп (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) 3. Осуществление выкладки продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных, учитывая правила мерчендайзинга)	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей (ТМЦ).	Осуществление контроль сохранности ТМЦ в соответствии правилами противопожарной безопасности, Санитарными правилами, Правилами хранения товаров, ГОСТами, ТУ.	Тестирование
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	. Изучение неудовлетворенного спроса покупателей: - обосновывает выбор метода изучения неудовлетворенного покупательского спроса; - выбранным методом изучает неудовлетворенный спрос покупателей на основной ассортимент магазина; - анализирует собранные данные по спросу; - составляет заявку на товар.	Тестирование

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявляет интерес к будущей профессии через отношение к покупателям, через трудовую деятельность, внеклассные мероприятия по привитию любви к избранной профессии.	Участие в конкурсах профмастерства.  Анкетирование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по профессии.	ВПКР, ПЭР
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществляет экспертную оценку собственной деятельности при решении производственных задач. Проводит коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы.	Тестирование процесса выполнения производственной ситуации.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиск информации через практическую работу, через СМИ, проведение исследования, работу с литературой.	МДЭ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде, эффективно общается с коллегами и руководством, клиентами, в том числе на конкретном предприятии торговли.	Дискуссия, деловые игры по обслуживанию покупателей.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Соблюдает правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами в учебно-производственных магазинах при продаже товаров.	Тестирование. На знания правовых и нормативных документов.

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам

с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.