

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Ашинский индустриальный техникум»

Рассмотрена и согласована на заседании  
цикловой комиссии профессий и  
специальностей гуманитарного, социально-  
экономического и естественно-научного  
профиля  
Протокол № 24 от 30.08.2019 г.

Утверждаю  
Зам директора по УМР



О.В. Труфанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04**

Выполнение работ по рабочей профессии  
Продавец продовольственных товаров  
Продавец непродовольственных товаров

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ашинский индустриальный техникум»

Разработчик:

Киреева Елена Геннадьевна, преподаватель ГБПОУ «Ашинский индустриальный техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	43
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	52

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>16</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>22</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров**

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

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

#### **иметь практический опыт:**

– обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

#### **уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

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

**знать:**

– классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

– особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

– ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

– показатели качества различных групп продовольственных товаров;

– дефекты продуктов;

– особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

– классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

– технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию ;

– устройство и принципы работы оборудования;

– типовые правила эксплуатации оборудования;

– нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

– Закон о защите прав потребителей;

– правила охраны труда.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 564 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов

- самостоятельной работы обучающегося – 128 часов

- учебной практики – 72 часа.

-производственной практики – 108 часов

Итоговая аттестация – квалификационный экзамен.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК.4.1.	Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;
ПК.4.2.	Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка;
ПК.4.3.	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;
ПК.4.4.	Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации товаров;
ПК.4.5.	Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования;
ПК.4.6.	Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей;
ПК.4.7.	Изучение спроса покупателей.
ОК.1.	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.
ОК.2.	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.3.	Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, 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, потребителями.

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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля Выполнение работ по профессии

##### 100701.01 продавец продовольственных товаров.

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.7	Раздел 1. Осуществление работ по профессии продавец продовольственных товаров.	192	128	50	-	64	-		
ПК 4.1-4.7	Раздел 2. Осуществление работ по профессии продавец непродовольственных товаров.	192	128	50	-	64	-		
	<b>Учебная практика</b>	72						72	
	<b>Производственная практика</b>	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>564</b>	<b>232</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ): Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров.

#### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Продажа продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>МДК 1. Розничная торговля продовольственными товарами</b>				
<b>Раздел 1. Эксплуатация торгово–технологического оборудования</b>		<b>26</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию</b>	<b>Содержание</b>			
	1-2	Классификация торгового оборудования Немеханическое оборудование. Назначение, характеристика оборудования торговых залов продовольственных магазинов, типы, конструкция. Оборудование в подсобных и складских помещениях. Требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию.	2	2
	3-4	Весоизмерительное оборудование. Характеристика, типы, назначение, обозначение, требования к качеству. Классификация весов. Подготовка к работе.	2	
	5-6	Механическое оборудование. Упаковочное оборудование. Подготовка к работе.	2	
	7-8	Холодильное оборудование. Роль холодильного оборудования. Характеристика холодильных агентов, их виды. Классификация. Требования предъявляемые к холодильному оборудованию.	2	

	9-10	Торговые автоматы. Назначение, классификация торговых автоматов Подъемно-транспортное оборудование. Назначение подъемно-транспортного оборудования, классификация. Виды погрузочно-разгрузочных машин.	2	
	11-12	Торговые автоматы. Назначение, классификация торговых автоматов Подъемно-транспортное оборудование. Назначение подъемно-транспортного оборудования, классификация. Виды погрузочно-разгрузочных машин.	2	
		Другое оборудование. Сканеры. Назначение этикет - пистолет, этикет – ленты счетчики банкнот, считыватели штрих - кодов. Назначение информационного киоска, детекторов банкнот, радиочастотных систем от краж.		
<b>Тема 1.2. Торговый инвентарь</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	13-14	Назначение торгового инвентаря. Классификация торгового инвентаря, требования, предъявляемые к торговому инвентарю	2	
<b>Тема 1.3. Устройство и принципы работы оборудования.</b>	<b>Содержание</b>		2	
	15-16	Устройство отдельных видов оборудования Принцип работы отдельных видов оборудования		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	17-18	Санитарная обработка холодильного оборудования		
	19-20	Изучение устройства весов различных моделей		
	21-22	Изучение основных узлов ККМ		
<b>Тема 1.3. Типовые правила эксплуатации оборудования</b>	<b>Содержание</b>			2
	23-24	Правила эксплуатации немеханического оборудования Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования Принцип эксплуатации, правила при работе на механическом оборудовании Правила эксплуатации торговых автоматов	2	
				2
<b>Тема 1.4. Охрана труда.</b>	<b>Содержание</b>		2	
	25-26	Правила охраны труда. Техника безопасности, травматизм, меры его предупреждения. Санитарно-гигиенические требования при работе на оборудовании		

<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>		<b>10</b>	
Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов торгового оборудования Составить контрольные вопросы по теме: «Устройство и принцип работы весоизмерительного оборудования»			
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
Подготовка сообщений и рефератов по новому немеханическому торговому оборудованию			
<b>Раздел 2. Идентификация товаров различных товарных продовольственных групп. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</b>		<b>62</b>	
<b>Тема 2.1. Общие сведения о товарах</b>	<b>Содержание</b> 27-28 Составные части пищевой ценности продуктов: энергетическая, физиологическая, биологическая, органолептическая ценность, усвояемость и доброкачественность продуктов питания. Факторы, влияющие на пищевую ценность. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров. Маркетинг, сырье и технология. Факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров. Тара, упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения и реализации.		2

	29-30	Дефект: основное понятие. Классификация дефектов: по возможности выявления; по степени значимости; по возможности устранения. Маркировка продовольственных товаров. Информация о продовольственных товарах. Знак соответствия или качества. Общие знаки соответствия. Национальные знаки соответствия. Штриховое кодирование товаров. Условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	31-32	Расчет энергетической ценности образцов основных групп продовольственных товаров.		
	33-34	Оценка качества основных групп продовольственных товаров по органолептическим показателям.		
	35-36	Определение видов дефектов пищевых продуктов		
	37-38	Составление таблицы условий хранения основных групп продовольственных товаров.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Анализ изменения качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Расшифровывать маркировку продовольственных товаров, распознавание реквизитов маркировки продовольственных товаров Подготовить реферат «Общее понятие идентификации. Идентификация продовольственного сырья»				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составление таблиц «Виды ассортимента» Составление схемы «Классификация ассортимента» Написать реферат на темы: «Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания», «Источники насыщения рынка отечественное производство и импорт» Решение ситуационных задач. Условия и сроки годности (хранения) важнейших продуктов питания Составление таблиц «Факторы, влияющие на пищевую ценность» Написать реферат на темы: «Нормы рационального питания», «Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей»				

<b>Тема 2.2.</b> Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.	<b>Содержание</b>		8	2
	39-40	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства зерномучных товаров. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Крупа. Мука. Хлебобулочные изделия: хлеб, бараночные изделия. Макароны изделия. Требования к качеству зерномучных товаров. Упаковка, маркировка и хранение зерномучных товаров		
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2	
	41-42	Определение видов и органолептическая оценка качества макаронных изделий.		
	43-44	Определение видов и оценка качества круп. Определение процентного содержания доброкачественного ядра и примесей. Определение видов и органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Рассчитать энергетическую ценность крупы перловой.				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составить инструкционную карту для лабораторной работы: «Органолептическая оценка качества макаронных изделий» Составить схему производства круп. Составить кроссворд по теме «бараночные изделия»				
<b>Тема 2.3.</b> Характеристика ассортимента плодоовощных товаров	<b>Содержание</b>			2
	45-46	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства плодоовощных товаров. Классификация и ассортимент свежих овощей. капустные, корнеплоды, клубнеплоды, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, зерновые Классификация и ассортимент свежих плодов. семечковые, косточковые, ягоды, тропические, субтропические, орехоплодные, ягоды. Классификация и ассортимент переработанных овощей и плодов. Требования к качеству, градация качества плодоовощных товаров. Упаковка, маркировка и хранение плодоовощных товаров. товаров		

	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2	
	47-48	Оценка качества свежих овощей по органолептическим показателям.		
	49-50	Оценка качества свежих плодов по органолептическим показателям		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>				
Составить конспект по теме: «Свежие грибы»				
Творческая работа по теме: «Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки положенные в основу их деления»				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
Составить схему классификации переработанных плодов.				
Решение ситуационных задач «Правила отбора средних образцов или объединенных проб свежих овощей и плодов при контроле качества»				
<b>Тема 2.4.</b> Характеристика ассортимента вкусовых товаров	<b>Содержание</b>			2
	51-52	Классификация и ассортимент вкусовых товаров. Чай, кофе. Пряности, приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки. Требования к качеству вкусовых товаров. Упаковка, маркировка и хранение вкусовых товаров.		
	53-54			
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2	
	53-54	Изучение видов пряностей по образцам.		
	55-56	Оценка качества чая по органолептическим показателям.		
	57-58	Изучение ассортимента кофе		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>				
Подготовить реферат: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<b>Тема 2.5.</b> Характеристика ассортимента кондитерских товаров	<b>Содержание</b>			2
	59-60	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства кондитерских товаров. Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских товаров. Классификация и ассортимент мучных кондитерских товаров Требования к качеству кондитерских товаров. Упаковка, маркировка и хранение кондитерских товаров.		

	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2	
	61-62	Оценка качества карамели по органолептическим показателям. Оценка качества печенья (торта, пирожного) по органолептическим показателям.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составить презентацию по теме: «Ассортимент кондитерских товаров. Восточные сладости» Подготовить реферат «Фруктовые кондитерские изделия»				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составление алгоритма проведения практической работы по теме: «Оценка качества карамели по органолептическим показателям»				
<b>Тема 2.6.</b> Характеристика ассортимента молочных товаров	<b>Содержание</b>		8	2
	63-64	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства молочных товаров Классификация и ассортимент молочных товаров. Сливки, сметана, творог, простокваша, кефир. Сыры. Масло коровье. Требования к качеству молочных товаров. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров.		
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2	
	65-66	Оценка качества молока (сметаны) по органолептическим показателям. Оценка качества сыра по органолептическим показателям. Оценка качества масла коровьего по органолептическим показателям.		
	67-68	<b>Контрольная работа</b>		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Рассчитать энергетическую ценность молоко коровье МДЖ 2,5.				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Творческая работа «Отличительные особенности сыров»				
<b>Тема 2.7.</b> Характеристика ассортимента пищевых жиров	<b>Содержание</b>			2
	69-70	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойств пищевых жиров. Классификация и ассортимент пищевых жиров. Требования к качеству пищевых жиров. Упаковка, маркировка и хранение пищевых жиров.		

	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2	
	71-72	Оценка качества пищевых жиров по органолептическим показателям.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составить схему производства растительного масла				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составить таблицу «Отличительные особенности ассортимента растительных масел»				
<b>Тема 2.8.</b> Характеристика ассортимента мясных товаров	<b>Содержание</b>			2
	73-74	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства мясных товаров. Классификация и ассортимент мясных товаров. свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия		
		Требования к качеству мясных товаров. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров		
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2	
75-76	Оценка качества колбас по органолептическим показателям.			
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш. Зарисовка схем сортовой разделки.				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составить схему производства различных видов колбас				
<b>Тема 2.9.</b> Характеристика ассортимента яичных товаров	<b>Содержание</b>			2
	77-78	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства яичных товаров и продуктов их переработки. Классификация и ассортимент яиц и продуктов их переработки. Требования к качеству яичных товаров. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров.		
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2	
79-80	Определение вида, категории свежести яиц.			
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составить конспект продукты переработки яиц.				

<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составить таблицу «Маркировка яиц»			
<b>Тема 2.10.</b> Характеристика ассортимента рыбных товаров	<b>Содержание</b>		2
	81-82	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства рыбных товаров. Классификация и ассортимент рыбных товаров, живая рыба, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Маринованная рыба Требования к качеству рыбных товаров. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров.	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2
	83-84	Оценка качества соленой сельди по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Самостоятельное изучение темы: «Икра» Творческая работа: Отличительные особенности основных семейств промысловых рыб»			
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составить опорный конспект по теме: Рыбные консервы и пресервы			
<b>Тема 2.11.</b> Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<b>Содержание</b>		2
	85-86	Организация приемки продовольственных товаров в магазине по количеству. Проверка продовольственных товаров по сопроводительным документам. Организация приемки продовольственных товаров в магазине по качеству.	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2
	87-88	Работа с товарно-сопроводительными документами. Приемка различных групп продовольственных товаров по количеству и качеству.	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа с товарно-сопроводительными документами. Работа с нормативными документами			

<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Написать реферат на тему: «Правила приемки скоропортящихся товаров»			
<b>Раздел 3. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка</b>		<b>6</b>	2
<b>Тема 3.1.</b> Подготовка продовольственных товаров к продаже	<b>Содержание</b>	2	
	89-90    Порядок полготовки продовольственных товаров к продаже. Особенности предпродажной подготовки основных групп продовольственных товаров.		
<b>Тема 3.2.</b> Размещение и выкладка продовольственных товаров на торгово – технологическом оборудовании.	<b>Содержание</b>	4	
	91-92    Размещение продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании. Выкладка продовольственных товаров на торгово- технологическом оборудовании с учетом различных особенностей.		
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>	2	
	93-94    Выкладка основных групп продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании применяя различные методы.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление схем, таблиц по размещению и выкладке прочих товаров на витрины торгового оборудования		8	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составление конспекта «Особенности выкладки прочих продовольственных товаров на торгово – технологическом оборудовании»			
<b>Раздел 4. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</b>		<b>8</b>	2

<b>Тема 4.1.</b> Обслуживание покупателей	<b>Содержание</b>		4	
	95-96	Организация и технология продажи продовольственных товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров. Правила расчетов с покупателями. Закон о защите прав потребителей. Основные понятия.		
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2	
<b>Тема 4.2.</b> Изучение спроса покупателей	<b>Содержание</b>		4	
	99-100	Различные способы и методы изучения покупательского спроса.		
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		2	
	101-102	Изучение покупательского спроса, используя различные методы		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление таблиц, схем по продаже отдельных видов продовольственных товаров Работа с методическим пособием «Защита прав потребителей			8	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составление правил работы предприятий розничной торговли				
<b>Раздел 5.</b> Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации.			<b>6</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Условия хранения и сроки годности различных групп продовольственных товаров.	<b>Содержание</b>		6	
	103-104	Условия хранения различных групп продовольственных товаров. Товарное соседство. Сроки годности различных групп продовольственных товаров.	2	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	105-106	Заполнение договора о материальной ответственности.	2	

<b>Тема 5.2.</b> Сроки хранения и сроки реализации различных групп продовольственных товаров.	<b>Содержание</b>		2	
	107-108	Сроки хранения различных групп продовольственных товаров. Сроки реализации различных групп продовольственных товаров.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Заполнение договора о бригадной материальной ответственности			6	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составление конспекта «Особенности материальной ответственности при прогрессивном методе обслуживания»				
<b>Раздел 6. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.</b>			5	
<b>Тема 6.1.</b> Материальная ответственность.	<b>Содержание</b>			
	109-110	Материальная ответственность. Виды и формы материальной ответственности. Права и обязанности членов бригады о материальной ответственности.		
<b>Тема 6.2.</b> Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<b>Содержание</b>		2	
	111-114	Виды контроля. Органы контроля.		
<b>Раздел 7. Мерчендайзинг продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		12	
	115-120	Внутренний мерчендайзинг продовольственных товаров		
	121-126	Внутренний мерчендайзинг продовольственных товаров		
	127-128	Дифференцированный зачет		
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			6	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составление инструкционных карт, написание рефератов, написание сочинений, работа с Интернет-ресурсами, творческие работы Итого по МДК 04.01: аудиторных занятий 128, в том числе ЛПР 50				

## Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК 01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами		
Раздел 1. Эксплуатация оборудования торговых предприятий для продажи непродовольственных товаров.		<b>12 (8 ауд)</b>
<b>Тема 1.1.</b> Немеханическое оборудование.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1-2 Виды немеханического оборудования. Немеханическое оборудование для торговых залов и складских помещений.	2
	3-4 Назначение, классификация мебели для торговых организаций. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций	2
<b>Тема1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Торговый инвентарь.	5-6 Назначение торгового инвентаря. Классификация торгового инвентаря, требования предъявляемые к торговому инвентарю Назначение, классификация систем защиты товаров, их применение	2
	<b>Лабораторные работы</b>	2
	7-8 Изучение устройства и принцип эксплуатации торговой мебели, их виды, назначение, освоение правил безопасной эксплуатации Изучение и принцип эксплуатации торгового инвентаря, их виды, назначение, освоение правил безопасной эксплуатации	2

<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов торгового оборудования, торгового инвентаря.		4
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Подготовка сообщений и рефератов по новому немеханическому торговому оборудованию.		
<b>Раздел 2. Идентификация товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения)</b>		<b>(81 ауд)</b>
<b>Тема 2.1. Характеристика текстильных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	9-10 Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства текстильных товаров Классификация и ассортимент текстильных товаров Показатели качества, дефекты, градации качества текстильных товаров	2
	11-12 Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров Защита прав потребителей	2
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	4
	13-14 Определение сырьевого состава тканей.	2
	15-16 Определение видов переплетений тканей. Определение видов переплетений трикотажных полотен.	2
<b>Тема 2.2. Характеристика обувных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	17-18 Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства обувных товаров Классификация и ассортимент обувных товаров	2

	19-20	Показатели качества, дефекты, градации качества обувных товаров Упаковка, маркировка, хранение обувных товаров. Защита прав потребителей (выполнение гарантийных обязательств)	2
	<b>Лабораторная и практическая работа</b>		<b>6</b>
	21-22	Определение размера обуви различными методами	2
	23-24 25-26	Определение метода крепления обуви Определение качества обуви	2 2
<b>Тема 2.3.</b> Характеристика пушно-меховых товаров	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	27-28	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства пушно-меховых товаров	2
	29-30	Классификация и ассортимент пушно-меховых товаров	2
	31-32	Показатели качества, дефекты, градации качества пушно-меховых товаров Упаковка, маркировка, и хранение пушно-меховых товаров. Защита прав потребителей	2
	<b>Лабораторная и практическая работа</b>		<b>6</b>
	33-34	Распознавание вида натурального меха по образцам	2
	35-36 37-38	Изучение маркировки на меховые изделия Изучение ассортимента меховых изделий	2 2
<b>Тема 2.4.</b> Характеристика овчинно-шубных товаров	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	39-40	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства овчинно-шубных товаров Классификация и ассортимент овчинно-шубных товаров	2
	41-42	Показатели качества, дефекты, градации качества овчинно-шубных товаров Упаковка, маркировка, и хранение овчинно-шубных товаров. Защита прав потребителей	2

	<b>Лабораторная и практическая работа</b>		<b>4</b>
	43-44	Изучение ассортимента овчинно-шубных товаров	2
	45-46	Изучение маркировки овчинно-шубных товаров.	2
<b>Тема 2.5.</b> Характеристика галантерейных товаров	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	47-48	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства галантерейных товаров Классификация и ассортимент галантерейных товаров	2
		Показатели качества, дефекты, градации качества галантерейных товаров Упаковка, маркировка, и хранение галантерейных товаров. Защита прав потребителей	
	<b>Лабораторная и практическая работа</b>		<b>4</b>
	49-50	Изучение потребительских свойств кожгалантерейных изделий	2
51-52	Определение качества кожгалантерейных изделий	2	
<b>Тема 2.6.</b> Характеристика парфюмерно-косметических товаров	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	53-54	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства парфюмерно-косметических товаров Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров	2
	55-56	Показатели качества, дефекты, градации качества парфюмерно-косметических товаров Упаковка, маркировка, и хранение парфюмерно-косметических товаров. Защита прав потребителей	
	<b>Лабораторная и практическая работа</b>		<b>2</b>
	57-58	Изучение ассортимента и экспертиза качества средств декоративной косметики.	2
<b>Тема 2.7.</b> Характеристика хозяйственных товаров	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	59-60	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства хозяйственных товаров Классификация и ассортимент хозяйственных товаров	2

	61-62	Показатели качества, дефекты, градации качества хозяйственных товаров Упаковка, маркировка, и хранение хозяйственных товаров. Защита прав потребителей	2
	<b>Лабораторная и практическая работа</b>		<b>8</b>
	63-64	Изучение ассортимента инструмента и его потребительских свойств	2
	65-66	Определение качества металлической посуды	2
	67-68	Изучение маркировки лако-красочной продукции	2
	69-70	Изучение маркировки фарфоровой посуды, методы ее упаковки	2
<b>Тема 2.8.</b> Характеристика ювелирных товаров	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	71-72	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства ювелирных товаров Классификация и ассортимент ювелирных товаров	2
	73-74	Показатели качества, дефекты, градации качества ювелирных товаров Упаковка, маркировка, и хранение ювелирных товаров. Защита прав потребителей	2
	<b>Лабораторная и практическая работа</b>		<b>4</b>
	75-76	Изучение маркировки ювелирных изделий	2
<b>Тема 2.9.</b> Характеристика культурно-бытовых товаров	<b>Содержание</b>		<b>9</b>
	77-78	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства культурно-бытовых товаров Классификация и ассортимент культурно-бытовых товаров	2
	79-80	Показатели качества, дефекты, градации качества культурно-бытовых товаров Упаковка, маркировка и хранение культурно-бытовых товаров. Защита прав потребителей	2
	<b>Лабораторная и практическая работа</b>		<b>12</b>
	81-82	Изучение маркировки канцтоваров	2
83-84	Изучение ассортимента игрушки и ее назначения	2	
85	<b>Контрольная работа</b>	1	

<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>  Расшифровка маркировки, символов по уходу, составление инструкций по применению текстильных товаров, распознавание реквизитов маркировки текстильных товаров;  Распознавание маркировок, составление таблиц, инструкций, консультаций по обувным товарам (образцы маркировок);  Распознавание реквизитов, символов на маркировках пушно – меховых изделиях, овчинно-шубных товаров, галантерейных товаров, парфюмерно-косметических товаров, хозяйственных товаров, ювелирных изделий;  Составление инструкций, консультаций, рекомендаций на пушно-меховые товары, овчинно-шубные товары, галантерейные товары, парфюмерно –косметические товары;  Составление консультаций, рекомендаций, рекламных акций на товары из пластических масс, на ювелирные изделия;  Распознавание маркировки, реквизитов на этикетке культурно – бытовых товаров;  Составление рекомендаций, консультаций на культурно-бытовые товары;</p>			<b>36</b>
<p><b>Тематика домашних заданий</b>  Составление таблиц: «Свойства влияющие на срок службы тканей», «Место расположения деталей обуви», «Определение сортности меховых изделий», «Сортность шубных изделий», «Методы крепления кожгалантерейных изделий», «Сравнительные показатели содержания душистых веществ по ГОСТу и импортной продукции», «Методы переработки пластмасс в изделия», «Дефекты изготовления изделий из пластмасс», «Физическое и фазовое состояние высокомолекулярных соединений», «Основные параметры бытовой радиоэлектронной аппаратуры»;  Составление логических структур «Технология получения кремов»;  Составление технологической схемы «Изготовления пушно – меховых изделий: скорняжного и пошивочного производства»;  Распознавание переплетений различных тканей (образцы);  Написание рефератов: «Сертификация пушно – меховых товаров», «Стандартизация и оценка качества пушно – меховых товаров», «Свойства кожаной ткани пушно – мехового полуфабриката»; «Допустимые дефекты кожгалантерейных изделий», «Производство белого золота», «Клеймение ювелирных изделий»;  Составление инструкции по уходу за обувью, за пушно-меховыми товарами, за овчинно –шубными товарами;</p>			

<b>Раздел 3. Проверка качества, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров</b>		<b>19 (7 ауд)</b>
<b>Тема 3.1</b> Приемка непродовольственных товаров по количеству и качеству	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	86 Организация приемки непродовольственных товаров в магазине по количеству, предварительный осмотр товара.	1
	87-88 Проверка непродовольственных товаров по товарно-сопроводительным документам.	2
<b>Тема 3.2</b> Приемка непродовольственных товаров по качеству	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	89-90 Особенности приемки непродовольственных товаров по качеству. Проверка непродовольственных товаров по нормативным документам.	2
	<b>Практические занятия</b>	2
	91-92 Работа с товарно-сопроводительными документами Приемка прочих непродовольственных товаров по количеству и качеству	2
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа с товарно-сопроводительными документами. Работа с нормативными документами		<b>6</b>
<b>Тематика домашних задания</b> Составление рефератов «Приемка товаров железнодорожным транспортом» Составление рефератов «Заполнение коммерческого акта»		
<b>Раздел 4. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании</b>		<b>22 (14 ауд)</b>

<b>Тема 4.1.</b> Подготовка непродовольственных товаров к продаже.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	93-94	Общий порядок подготовки непродовольственных товаров к продаже	2
	95-96	Особенности предпродажной подготовки отдельных видов непродовольственных товаров к продаже	2
<b>Тема 4.2</b> Размещение непродовольственных товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	97-98	Общий порядок размещения непродовольственных товаров в торговом зале.	2
	99-100	Особенности размещения отдельных видов непродовольственных товаров в торговом зале.	2
	101-102	Размещение непродовольственных товаров в складских, подсобных помещениях на торгово-технологическом оборудовании	2
	103-104	Использование различных видов размещения для различных непродовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
105-106	Размещения и выкладка непродовольственных товаров (швейных, школьно-письменных, игрушек) в торговых залах на торгово-технологическом оборудовании	2	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление схем, таблиц по размещению и выкладке прочих товаров на витрины торгового оборудования			<b>4</b>
<b>Тематика домашних заданий</b> Составление конспекта «Размещение хозяйственных, ювелирных, игрушек и прочих товаров на отдельные группы»; «Особенности выкладки прочих непродовольственных товаров на оборудование торговых предприятий».			

<p><b>Раздел 5 Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации</b></p>		<p><b>12(8 ауд)</b></p>															
<p><b>Тема 5.1. Обслуживание покупателей</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">107-108</td> <td>Организация и технология продажи непродовольственных товаров</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">109-110</td> <td>Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах непродовольственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">111-112</td> <td>Правила расчетов с покупателями через прилавок, методом самообслуживания</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Практические занятия</b></td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">113-114</td> <td>Обслуживание покупателей с использованием различных методов продажи через прилавок, методом самообслуживания Использование правил расчетов с покупателями через прилавок, методом самообслуживания</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	107-108	Организация и технология продажи непродовольственных товаров	2	109-110	Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах непродовольственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	2	111-112	Правила расчетов с покупателями через прилавок, методом самообслуживания	2	<b>Практические занятия</b>		2	113-114	Обслуживание покупателей с использованием различных методов продажи через прилавок, методом самообслуживания Использование правил расчетов с покупателями через прилавок, методом самообслуживания	2	<p><b>8</b></p>
107-108	Организация и технология продажи непродовольственных товаров	2															
109-110	Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах непродовольственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	2															
111-112	Правила расчетов с покупателями через прилавок, методом самообслуживания	2															
<b>Практические занятия</b>		2															
113-114	Обслуживание покупателей с использованием различных методов продажи через прилавок, методом самообслуживания Использование правил расчетов с покупателями через прилавок, методом самообслуживания	2															
<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление таблиц, схем по продаже отдельных видов непродовольственных товаров Работа с методическим пособием «Защита прав потребителей»</p>		<p><b>6</b></p>															
<p><b>Тематика домашних заданий</b> Составление правил работы предприятий розничной торговли</p>																	
<p><b>Раздел 6. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей</b></p>		<p><b>20 (16 ауд)</b></p>															

<b>Тема 6.1.</b> Материальная ответственность.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	115-116	Организация материальной ответственности в магазине	2
	117-118	Виды материальной ответственности	2
	119-120	Права и обязанности членов бригады о материальной ответственности	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	121-122	Составление договоров о материальной ответственности	2
<b>Тема 6.2.</b> Контроль за сохранностью материально-товарных ценностей	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	123-124	Обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей на всех этапах движения, контроль за корректностью приемки товарно-материальных ценностей на складе, за предъявлением претензий поставщикам (недостачи, брак, некомплектность)	2
	125-126	контроль за складскими запасами товарно-материальных ценностей, проверка установленных норм запасов, соблюдение информационного обеспечения служб снабжения;	2
	127-128	<b>Дифференцированный зачет</b>	2
Итого по МДК 04.02: аудиторных занятий 128, в том числе ЛПР 50			
Всего по модулю: максимальное количество часов 564, в том числе аудиторных 256 , из них практических заданий 100 часов, самостоятельная работа студентов 128.			
<b>ИТОГО</b>			<b>564</b>

#### 4. Условия реализации программы профессионального модуля.

##### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров		
Продажа продовольственных товаров	<u>Кабинет - лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров</u> Столы ученические, стулья ученические на 30 посадочных мест. Рабочее место преподавателя. Стол для демонстрации макетов и образцов. Учебная доска. Методическая стенка-шкаф. АРМ преподавателя. Мультимедийная установка. Настенные стенды. Информационные стенды. Набор плакатов. Шкаф для демонстрации контрольно- кассовой техники-1. Стол-прилавок, для имитации рабочего места продавца-2. Телевизор. Весы механические ВНЦ-10-2. Образцы контрольно- кассовой техники-5. Офисный пакеты: Операционная система Win7Pro, MS Office 2007	456010, Россия, Челябинская область г. Аша, ул. Симская, дом № 1а
Продажа непродовольственных товаров	<u>Кабинет - лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров</u> Столы ученические, стулья ученические на 30 посадочных мест. Рабочее место преподавателя. Стол для демонстрации макетов и образцов. Учебная доска. Методическая стенка-шкаф. АРМ преподавателя. Мультимедийная установка. Настенные стенды. Информационные стенды. Набор плакатов. Шкаф для демонстрации контрольно- кассовой техники-1. Стол-прилавок, для имитации рабочего места продавца-2. Телевизор. Весы механические ВНЦ-10-2. Образцы контрольно- кассовой техники-5. Офисный пакеты: Операционная система Win7Pro, MS Office 2007	456010, Россия, Челябинская область г. Аша, ул. Симская, дом № 1а
Учебная практика	<u>Учебный магазин</u> Стеллажи – 8. Витрины – 2. Кассовый аппарат – 1. Электронные весы – 4. Макеты товаров – 84.	456010, Россия, Челябинская область г. Аша, ул. Симская, дом № 1а

Производственная практика	Организации торговли города Аши и Ашинского района	Договора с предприятиями розничной и оптовой торговли города и района (оборудование предприятий в соответствии с ФГОС)
---------------------------	--	--

## 4.2 Информационное обеспечение обучения

### Основные источники

1. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник – 3-е изд.,- М.: Дашков и К, 2016. - 400с.
2. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник -3-е изд., доп. -М.: Дашков и К, 2015.- 328с.
3. Панкратов, Ф.Г. Коммерческая деятельность: учебник/ Ф.Г Панкратов, Н.Ф. Солдатова - 12-е изд. - М.: Дашков и К, 2016. – 500с.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т.- учеб. пособие. / Под ред. Т.С. Голубкиной ,Н.С. Никифорова- М.: Академия, 2012.

### Дополнительные источники:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ)// Консультант

Плюс [ электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ )// Консультант

Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

3. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

4. О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № ФЗ-52 от 30.03.1999 )// Консультант

Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера.

5. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий

диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

6. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 №299-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

7. Правила продажи отдельных видов товаров: утв. 19.01.1998г. №55 с изменениями и дополнениями)// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

8. Правила продажи алкогольной продукции : утв. 19.08.96 №987 с изменениями и дополнениями от 13.10.99г.,02.11.2000г. )// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011. – 1 электрон.опт.диск (DVD) . - Систем. требования: Windows 2000/ XP/ Vista/ 7, DVD-ROM. Программа работает с DVD-диска. Также возможна инсталляция на жесткий диск. При инсталляции требуется 1 Гб свободного пространства. - Загл. с контейнера

9. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов : СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 2011.- 64с.

10. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции: утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2016 № 325

11. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник. - М.: Академия, 2014.- 275с.
12. Снегирева, В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям: учебник.- СПб.: Питер, 2016.- 350 с.
13. Карташова,Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения : учебник / И.А.Николаева, Е.Л. Печникова: - М.: Деловая литература, 2014. - 560с.
14. Карташова, Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товаро- ведению продовольственных товаров:учеб.пособие. - М.: Деловая литература, 2014.- 37с.
15. Мещеряков А.И. Управление товарным ассортиментом компании : учебник / А.И. Мещеряков. – М.: Маркет-ДС, 2014.- 272с.
16. Николаева, М.А. Пищевая ценность продовольственных товаров: учеб. пособие / Л.М.Карташова - М.: ОЦПКРТ, 2016. -23с.
17. Справочник товароведа продовольственных товаров. - М.: Колос, 2015.
18. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Т.Г. Родиной. -М.: Колосс, 2013.-400с.
19. Худякова,О.Д. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения: учеб.пособие / М.А.Николаева . - М.: ОЦПКРТ, 2015.-165с.

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

ФИО преподавателя	Условия привлечения к педагогической деятельности	Должность по штатному расписанию	Образование	Повышение квалификации
Киреева Елена Геннадьевна	по основному месту работы	Преподаватель	Высшее, Бухгалтерский учет, анализ и аудит. Экономист Среднее профессиональное Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Товаровед-эксперт	2019, курсы повышения квалификации Проектирование учебных занятий в образовательной организации СПО. Современные образовательные технологии

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	-участие в приемке товаров, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов.	-наблюдение за выполнением работ во время практики.
ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- участие в подготовке и выкладке товаров к продаже с учетом их особенностей.	- наблюдение за выполнением работ во время практики.
ПК 3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- овладение навыками обслуживания покупателей, консультирование покупателей, предоставление дополнительной информации об отдельных группах товаров.	- наблюдение за выполнением работ во время практики.
ПК 4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- осуществление контроля за условиями и сроками хранения, сроками годности и сроками реализации товаров, обеспечение их сохраняемости.	-наблюдение за выполнением работ во время практики.
ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	-использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования	- наблюдение за выполнением работ во время практики.
ПК 6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	– участие в создании оптимальных условий для хранения товаров	-наблюдение за выполнением работ во время практики
ПК 7. Изучать спрос покупателей.	– участие в изучении спроса покупателей на предприятии	-наблюдение за выполнением работ во время практики

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей специальности	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике.
ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-организация деятельности, выбор задач, демонстрация достижений	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике.
ОК. 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач -формирование личностных качеств, чувства ответственности за результаты своей работы	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятий социальных партнеров в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	-соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, стандартами и Правилами продажи товаров	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике.