

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г И Усманова»»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
МДК 04.02 Продажа продовольственных товаров**

«Профессиональный цикл»

по специальности: **38.02.04 Коммерция» (по отраслям)**

профиль: **социально - экономический**

Чистополь, 2022

РАССМОТРЕНО:

Председатель ПЦК:
Н.С. Нуретдинова
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «19» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от "31" августа 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии: 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 года. № 539.

Организация – разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им Г И Усманова»

Разработчик:

Блюденева Наталья Викторовна. преподаватель междисциплинарных курсов.

Эксперты: Торговый дом «Пятерочка»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4-8
2. Структура и содержание профессионального модуля	10-19
3. Условия реализации программы профессионального модуля	20-23
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	24-27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04.02.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

ПМ.04.02 Выполнение работ по профессии (Код по ОК 17351) «Продавец продовольственных товаров»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 Продавец продовольственных товаров. МДК 04.02 Продажа продовольственных товаров.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при повышении квалификации и переподготовки работников торговли на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования по профессиям: **продавец продовольственных товаров.**

В результате освоения ПМ 04 студент должен обладать ОК, ПК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

ПО - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

У 1-идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;

У 2-устанавливать градации качества пищевых продуктов, оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;

У 3-создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; -рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У 4-производить подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования;

У5-использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

У 6- давать достоверную информацию о товаре:

-пищевой ценности продовольственных товаров;

-химическом составе;

-товарных знаках, марках;

-кодирование продовольственных товаров.

У-7 Применять познания о метрической системы мер в профессиональной деятельности.

У-8 Ориентироваться о цене и ценообразовании. Денежных банкнотах и монетах.

У-9 Применять знание правил приемка товаров. Понятие о массе «брутто» и «нетто» товара. Завес тары и его вычисление.

У-10 Руководствоваться правилам санитарных норм и правил.

У-11 Осуществлять знакомство с структурой контролирующих органов торговлю.

У-12 Применять знания Правил продажи продовольственных товаров в практической деятельности

знать:

З 1-классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

З 2-ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

З 3-показатели качества различных групп продовольственных товаров; -дефекты продуктов;

- 3 4**-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- 3 5**-классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
-технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- 3 6**-устройство и принципы работы оборудования;
-типовые правила эксплуатации оборудования;
- 3 7**-нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- 3 8**-правила охраны труда;
- 3 9**-Закон о защите прав потребителей;
- 3-10** – *информацию на продовольственных товарах:*
-пищевую ценность продовольственных товаров;
-химический состав;
-товарные знаки и марки;
-кодирование продовольственных товаров
- 3-11** *Метрическую систему мер. Понятие числа*
- 3-12** *Ценообразование. Денежные банкноты и монеты*
- 3-13** *Понятия о массе «брутто» и «нетто» товара. Завес тары и его вычисление.*
- 3-14** *Санитарные нормы и правила.*
- 3-15** *Контролирующие органы торговлю.*

3-16 *Правила продажи продовольственных товаров*

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих личностных результатов согласно Программе воспитания ППСЗ:

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с

	другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
--	---

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
МДК 04.02 Продажа продовольственных товаров**

всего – 150 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –150 часов;

в том числе в форме практической подготовки - 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося –50 часов;

из них в форме практической подготовки - _____ часов;

учебной и производственной практики – 18+72 часов.

**1.3(1) Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
МДК 04.02 Продажа продовольственных товаров**

Количество часов на освоение программы ПМ:

объем часов на освоение программ ПМ – 150 часов;

объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем - 100 часов;

в том числе в форме практической подготовки 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося –50 часов;

учебной и производственной практики – 18+72 часов.

Использование часов вариативной части:

№/№	Дополнительные знания , умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	3-10 – информацию на продовольственных товарах: --пищевую ценность продовольственных товаров; -химический состав; -товарные знаки и марки; -кодирование продовольственных товаров	Тема 1 Введение в торговлю информация на продовольственных товарах: --пищевая ценность продовольственных товаров; -химический состав; -товарные знаки и марки; -кодирование продовольственных товаров	20	Получение дополнительных знаний

2	3-11 Метрическую систему мер. Понятие числа	Тема 1 Введение в торговлю Понятие мер и измерений. Метрическая система мер. Понятие числа *Практическое занятие №5 Именованные числа», «Действия над именованными числами».	2	Получение дополнительных знаний Получение дополнительных знаний
3	3-12 Ценообразование. Денежные банкноты и монеты	*Понятие о цене и ценообразовании. Денежные банкноты и монеты *Практическое занятие № 6 Работа с банкнотами и монетами	2	Получение дополнительных знаний
4	3-13 Понятия о массе «брутто» и «нетто» товара. Завес тары и его вычисление	Приемка товаров. Понятия о массе «брутто» и «нетто» товара. Завес тары и его вычисление.	2	Получение дополнительных знаний
5	3-14 Санитарные нормы и правила.	Санитарные нормы и правила.	2	Получение дополнительных знаний
6	3-15 Контролирующие органы торговлю.	Контролирующие органы торговлю.	2	Получение дополнительных знаний
7	3-16 Правила продажи продовольственных товаров	Правила продажи продовольственных товаров	2	Получение дополнительных знаний
8	3-16 Правила продажи продовольственных товаров	Продажа зерномучных товаров	3	Получение дополнительных знаний
9	3-16 Правила продажи продовольственных товаров	Продажа крахмала, крахмал-продуктов, сахара, меда, кондитерских изделий.	3	Получение дополнительных знаний
10	3-16 Правила продажи продовольственных товаров	Продажа молочных товаров.	3	Получение дополнительных знаний
11	3-16 Правила продажи продовольственных товаров	Продажа яйца и продуктов его переработки	1	Получение дополнительных знаний
12	3-16 Правила продажи продовольственных товаров	Продажа пищевых жиров.	3	Получение дополнительных знаний
13	3-16 Правила продажи продовольственных товаров	Продажа мяса и мясных продуктов.	4	Получение дополнительных знаний
14	3-16 Правила продажи продовольственных товаров	Продажа рыбы и рыбных товаров.	1	Получение дополнительных знаний
15	3-16 Правила продажи продовольственных товаров	Продажа вкусовых товаров.	3	Получение дополнительных знаний

	ТОВАРОВ			
--	---------	--	--	--

**2. Структура и содержание профессионального модуля 04
МДК 04.02 Розничная торговля продовольственными товарами**

**2.1. Тематический план профессионального модуля 04
2.2.**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов в том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лаб работы и практи 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 2.1,2 2 ,2.3.,2.4. 2.5. 2.6. 2.7.	МДК 04.02 Розничная торговля продовольственными товарами	150	50	50	*	50	*	*	*
ПК 2.1,2 2 ,2.3.,2.4. 2.5. 2.6. 2.7.	Учебная практика		36						
ПК 2.1,2 2 ,2.3.,2.4. 2.5. 2.6. 2.7.	Производственная практика								72
	Всего:	150	50	50	*	50	*	36	72

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПМ 04	2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов/ в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
МДК 04.02 Розничная торговля продовольственными товарами	«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	150		
Тема 1 Введение в торговлю	Содержание	32	2	
	Урок 1-2	*Понятие о торговом ассортименте, товарном сорте. Продовольственный ассортимент товаров, виды торгового ассортимента. *Практическое занятие №1 Ассортиментный минимум в магазине	1 1	ОК 01
	Урок 3-4	*Свойства и характеристика продовольственных товаров по химическому составу, пищевой, энергетической ценности и усвояемости *Практическое занятие №2 Работа с маркировкой на товаре.	1 1	ОК 01
	Урок 5-6	*Пищевая ценность. Энергетическая ценность биологическая. Физиологическая ценность Усвояемость. *Практическое занятие №3 Методы оценки качества. Дефекты продовольственных товаров	1 1	ОК 01
	Урок 7-8	*Информация на товарах. Виды знаков, символов, текста, изображений, кодов на маркировке товаров. *Практическое занятие №4 Работа с маркировкой на товаре.	1 1	ОК 01
	Урок 9-10	*Понятие мер и измерений. Метрическая система мер. Понятие числа *Практическое занятие №5 Именованные числа»,	1	ОК 01

		«Действия над именованными числами».	1	
	Урок 11-12	*Понятие о цене и ценообразовании. Денежные банкноты и монеты * Практическое занятие № 6 Работа с банкнотами и монетами.	1 1	ОК 01
	Урок 13-14	*Понятие процента. Процентные величины. Виды процентных вычислений. * Практическое занятие №7 Решение задач на процентные вычисления.	1 1	ОК 01
	Урок 15-16	*Приемка товаров. Понятия о массе «брутто» и «нетто» товара. Завес тары и его вычисление. * Практическое занятие №8 Решение задач на расчет веса товара.	1 1	ОК 01
	Урок 17-18	*Санитарные нормы и правила.	2	ОК 01
	Урок 19-20	*Контролирующие органы торговлю.	2	ОК 01
	Урок 21-22	*Правила продажи продовольственных товаров	2	ОК 01
Самостоятельная работа № 1-10			10	
1 Работа с конспектом, изучение пройденного материала.			5	
2 Подготовка к практической работе с использованием рекомендаций преподавателей.			5	
Тема: 2.2 Продажа плодовоовощных товаров. Грибов	Содержание.		6	2
	Урок 23-24	Продажа свежих овощей, свежих плодов, свежих ягод грибов. переработанных овощей и плодов	2	ОК 04 ПК7 ЛР4
	Урок 25-26	Практическое занятие № 9 Условия хранения, маркировка, упаковка	2	ОК 04
Самостоятельная работа № 11-12			2	
1 Подготовка к практической работе с использованием рекомендаций преподавателей.			1	
2 Работа с конспектом, изучение пройденного материала.			1	
Тема: 2.3 Продажа зерномучных товаров.	Содержание.		12	
	Урок 27-28	Продажа муки. Продажа круп. * Практическое занятие № 10 Работа с образцами круп. Работа с образцами муки	1 1	ОК 06 ЛР4
	Урок 29-30	Продажа хлеба и хлебобулочных изделий. * Практическое занятие № 11 Условия хранения, дефекты качества хлеба.	1 1	ОК 06 ЛР4

	Урок 31-32	Продажа бараночных и сухарных изделий Практическое занятие №12 Определить качество бараночных и сухарных изделий.	1 1	ОК 06 ЛР4
	Урок 33-34	Продажа макаронных изделий *Практическое занятие №13 <i>Определить качество макаронных изделий. Работа с образцами макаронных изделий</i>	1 1	ОК 06 ЛР4
Самостоятельная работа №13-16. 1 Подготовка к практической работе с использованием рекомендаций преподавателей. 2 Работа с конспектом, изучение пройденного материала.			4 2 2	
Тема 2.4 Продажа крахмала, крахмал-продуктов, сахара, меда, кондитерских изделий.	Содержание.		12	2
	Урок 35-36	Продажа сахара. Продажа меда. *Практическое занятие №14 <i>Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранения сахара. . Требования к качеству меда. Условия хранения. Упаковка, маркировка и хранение меда. Фальсификация меда.</i>	1 1	ОК 03 ПК2.4
	Урок 37-38	Продажа карамели. Продажа конфетных изделий. *Практическое занятие №15 <i>Требования к качеству карамели. Упаковка, хранение карамели, конфетных изделий.</i>	1 1	ОК 03 П2.4
	Урок 39-40	Продажа какао-порошка, шоколада. Продажа восточных сладостей. *Практическое занятие №16 <i>Требования к качеству, условия хранения. Дефекты шоколада.</i>	1 1	ОК 03 ПК2.4
	Урок 41-42	Продажа мучных кондитерских изделий. Практическое занятие №17 <i>Требования к качеству упаковка, условия хранения.</i>	1 1	ОК03 ПК2.4
Самостоятельная работа № 17-20. 1 Работа с конспектом, изучение пройденного материала. 2 Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.			4 2 2	
Тема 2.5. Продажа молочных товаров.	Содержание.		15	2
	Урок 43-44	Продажа молока, сливок. * Практическое занятие №18	1 1	ПК2.7 ОК 05 ЛР8

		<i>Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение молока, сливок.</i>		
	Урок 45-46	Продажа диетических и кисломолочных продуктов. * Практическое занятие №19 <i>Требования к качеству. Условия и сроки хранения, пищевая ценность.</i>	1 1	ПК2.7 ОК 05 ЛР8
	Урок 47-48	Продажа молочных консервов. Практическое занятие №20 <i>Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. условия хранения.</i>	1 1	ПК2.7 ОК 05 ЛР8
	Урок 49-50	Продажа детских молочных консервов, мороженого Практическое занятие №21 <i>Требования к качеству. Условия хранения, сроки хранения, упаковка.</i>	1 1	ПК2.7 ОК 05 ЛР8
	Урок 51-52	Продажа сыров * Практическое занятие №22 <i>Качество сыров. Маркировка сыров. Пороки сыров. Изменения, протекающие при хранении сыра.</i>	1 1	ПК2.7 ОК 05 ЛР8
Самостоятельная работа №21-25			5	
1 Работа с конспектом, изучение пройденного материал			1	
2 Решение аналогичных и нестандартных задач.			1	
3 Изучить товарные знаки на молочной продукции.			1	
4 Проведение сравнительного анализа молочной продукции.			1	
5Изучить маркировку и состав молочных продуктов.			1	
Тема 2. 6.	Содержание.		2	2
Продажа яйца и продуктов его переработки.	Урок 53-54	Продажа яйца и продуктов его переработки. *Практическое занятие №23 <i>Качество яйца. Изменения. происходящие в яйце при хранении. Дефекты яиц. Упаковка, маркировка и хранение яиц. Продукты переработки яиц. Упаковка, сроки хранения.</i>	1 1	ОК 06 ЛР6
Тема 2.7.	Содержание.		10	2
Продажа пищевых жиров.	Урок 55-56	Продажа масла коровьего. *Практическое занятие №24 <i>Показатели качества коровьего масла. Оценка качества масла</i>	1 1	ОК 07 ПК 2.4

		<i>коровьего.</i>		
	Урок 57-58	Продажа растительного масла. *Практическое занятие №25 <i>Требования к качеству растительного масла. Упаковка, маркировка, хранение растительного масла.</i>	1 1	ОК 07 ПК 2.4
	Урок 59-60	Продажа маргарина. Продажа животных топленых жиров, спреда, кулинарных жиров. *Практическое занятие №26 <i>Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.</i>	1 1	ОК 07 ПК 2.4
Самостоятельная работа №26-29: 1 Работа с конспектом, изучение пройденного материал 2 Изучить товарные знаки на молочной продукции. 3 Реферат «информация о спреде».			4 1 1 2	
Тема 2.8. Продажа мяса и мясных продуктов.	Содержание.		22	2
	Урок 61-62	Продажа мяса. *Практическое занятие №27 <i>Розничная разделка туш. Требования к качеству мяса говядины, свинины, баранины. Дефекты мяса. Транспортировка и хранение мяса.</i>	1 1	ОК 03 ПК 2.5. ЛР 13
	Урок 63-64	Продажа мясных субпродуктов. *Практическое занятие №28 <i>Требования к качеству. Дефекты. Условия хранения, упаковка.</i>	1 1	ОК 03 ПК 2.5. ЛР 13
	Урок 65-66	Продажа мяса птицы. Практическое занятие №29 <i>Дефекты мяса птицы. Упаковка, маркировка и хранение. Требования к качеству.</i>	1 1	ОК 03 ПК 2.5. ЛР 13
	Урок 67-68	Продажа мясных полуфабрикатов. *Практическое занятие №30 <i>Показатели качества мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение.</i>	1 1	ОК 03 ПК 2.5. ЛР 13
	Урок 69-70	Продажа мясных копченостей Практическое занятие №31 <i>Условия и сроки хранения. Показатели качества мясных</i>	1 1	ОК 02-03 ПК 2.5. ЛР 13

		копченостей.		
	Урок 71-72	Продажа мясных консервов. Практическое занятие №32 Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение мясных консервов.	1 1	ОК 03 ПК 2.5. ЛР 13
	Урок 73-74	Продажа колбасных изделий. *Практическое занятие №33 <i>Показатели качества колбасных изделий. Условия и сроки хранения. Транспортировка.</i>	1 1	ОК 03 ПК 2.5. ЛР 13
Самостоятельная работа № 30-37.			8	
1 Зарисовать туши – свинины, говядины, баранины с указанием сортового разруба.			1	
2 Подготовка ответов на контрольные вопросы, составление плана и тезисов ответа.			2	
3 Работа с конспектом.			2	
4 Проведение сравнительного анализа цен на колбасную продукцию.			2	
5 Решение ситуационной задачи.			1	
Тема 2.9.	Содержание.		20	2
Продажа рыбы и рыбных товаров.	Урок 75-76	Продажа живой и охлажденной и мороженой рыбы. *Практическое занятие №34 <i>Торговый ассортимент свежей мороженой рыбы . Требования к качеству свежей рыбы. Транспортировка рыбы. Условия реализации свежей рыбы в магазине. Хранение.</i>	1 1	ОК07 ПК 2.7
	Урок 77-78	Продажа соленых гастрономических товаров. Продажа балычных изделий. Практическое занятие №35 Пороки соленой рыбы и балычных изделий. Упаковка и хранение соленой рыбы и балычных изделий. Условия реализации соленой рыбы и балычных изделий.	1 1	ОК 07 ПК 2.7
	Урок 79-80	Продажа копченой рыбы. Рыбных полуфабрикатов. Практическое занятие №36 Пороки копченой рыбы и полуфабрикатов Упаковка и условия хранения копченой рыбы и полуфабрикатов.	1 1	ОК 07 ПК 2.7
	Урок 81-82	Продажа икры.	1	ОК 07 ПК 2.7

		Практическое занятие №37 Качество икры. Упаковка, маркировка, условия хранения икры.	1	
	Урок 83-84	Продажа нерыбного водного сырья. Практическое занятие №38 Условия хранения. Требования к качеству. Упаковка.	1 1	ОК 07 ПК 2.7
	Урок 85-86	Продажа рыбных консервов, пресервов. Практическое занятие №39 Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.	1 1	ОК 07 ПК 7 ПК2.3
Самостоятельная работа № 38-45 1 Работа с конспектом, изучение пройденного материала. 2 Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.			8 6 2	
Тема 2.10. Продажа вкусовых товаров.			19	2
	Урок 87-88	Практическое занятие №40-41 Продажа чая и чайных напитков Продажа кофе и кофейных напитков Требования к качеству. Фальсификация чая кофе и кофейных напитков. Условия хранения чая и чайных. кофе и кофейных напитков	2	ОК 08 ПК2.3 ЛР 4
	Урок 89-90	Практическое занятие № 42-43 Продажа пряностей приправ, соусов. Продажа поваренной соли и пищевых кислот. Качества, упаковка, маркировка, их применение. Требования к качеству, упаковка.	2	ПК 08 ПК2.3 ЛР 4
	Урок 91-92	Продажа алкогольных напитков, спирты, водки и ликероводочных изделий. Практическое занятие №44 Требования к качеству, маркировка, хранение. Правила продажи алкогольной продукции.	1 1	ОК 08 ПК2.3 ЛР 4
	Урок 93-94	Продажа виноградных вин. *Практическое занятие №45 <i>Показатели качества вин. Дефекты вин, упаковка, маркировка, хранение вин.</i>	1 1	ОК 07 ПК2.3 ЛР 4
	Урок 95-96	Продажа коньяка.	1	ОК 07 ПК2.3

		Практическое занятие №46 Требования к качеству. Достоинства коньяка, сроки выдержки, маркировка, упаковка.	1	ЛР 4
	Урок 97-98	Практическое занятие №47-48 <i>Правила продажи слабоалкогольных напитков. безалкогольных напитков. Правила продажи алкогольных напитков. Требования к качеству, условия и сроки хранения, Упаковка, маркировка, хранение.</i>	2	ОК 05 ПК2.3 ЛР 4
	Урок 99-100	Практическое занятие №49-50 Работа с образцами упаковки алкогольной и слабоалкогольной продукции: изучение маркировки. Зачет	1 1	ОК 05- ОК 09 ПК2.3 ЛР 4
Самостоятельная работа № 46-50. 1 Подготовка информации о французских марках вина. 2 Работа с конспектом. 3 Поиск информации с использованием интернет ресурсов в соответствии с рекомендацией преподавателя.			5 1 2 1	
Учебная практика 3 семестр			18	
Виды работ				
1. Понятие о торговом ассортименте, товарном сорте. Продовольственный и непродовольственный ассортимент товаров, виды торгового ассортимента			3	2
2. Свойства и характеристика продовольственных товаров по химическому составу, пищевой, энергетической ценности и усвояемости.			3	2
3. Свойства и характеристика непродовольственных товаров.				
4. Информация на товарах. Виды знаков, символов, текста, изображений, кодов на маркировке товаров			2	2
5. Понятие мер и измерений. Метрическая система мер. Понятие числа			2	2
6. Понятие о цене и ценообразовании. Денежные банкноты и монеты			1	2
7. Понятие процента. Процентные величины. Виды процентных вычислений.			1	2
8. Приемка товаров. Понятия о массе «брутто» и «нетто» товара. Завес тары и его вычисление.			1	2
9. Санитарные нормы и правила.			1	2
10. Контролирующие органы торговли.			1	2
11. Правила продажи продовольственных товаров			1	2

12. Правила продажи непродовольственных товаров	1 1	2
---	--------	---

Учебная практика 4 семестр	18 часов
Виды работ	
1 Отработка навыков торгово-технологического процесса продажи продовольственных товаров.	6 часов
2 Торгово- технологическое оборудование, применяемое в процессе продажи продовольственных товаров.	6 часов
2 Правила продажи продовольственных товаров	5 часов
Зачет	1 час

ЗУСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. Товароведения
2. деловой культуры,
3. бухгалтерского учёта,
4. организации и технологии розничной торговли,
5. санитарии и гигиены,
6. мастерской учебный магазин;
7. лаборатории торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Кабинет товароведения продовольственных товаров и непродовольственных товаров.
2. Лаборатория товароведения продовольственных товаров; и непродовольственных товаров.
3. Лаборатория торгового оборудования.
4. Учебный магазин.
5. Оборудование лаборатории и учебного магазина:
6. весы механические РН10Ц13У;
7. весы электронные, ККТ «ЭКР-2102Ф», «ЭКР-2102К»,
8. пристенные горки, вешала, прилавки-витрины;
9. гири, метры, торговый инвентарь, натуральные образцы, плакаты.
10. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
11. Рабочих мест кабинета 24 посадочных мест,
12. Компьютер
13. Интерактивная доска
14. комплект учебно-методической документации,
15. посадочные места по количеству обучающихся,
16. рабочее место преподавателя,
17. наглядные пособия (образцы товаров)

Технические средства обучения:

1. весоизмерительное оборудование,
2. контрольно-кассовые машины
3. торговая мебель (витрины, прилавки, горки),
4. торговый инвентарь,
5. продовольственные и непродовольственные товары,
6. уголок покупателя

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная:

1. **Закон РФ** от 23 сентября 1992г. №3520 – «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товаров»
2. **Закон РФ** от 20.02.1995г. №24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации».
3. **Закон РФ** от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. **Правила продажи отдельных видов товаров.** Постановление Правительства РФ от 19.01.1998г. №55
5. **Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.** Москва : ИНФРА-М, 2004. - 20 с. (Торговля и общественное питание; Вып. 13(40)). ISBN 5-16-001834-4. -Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/74869>
6. **Правила пожарной безопасности для объектов торговли.** -Москва: ИНФРА-М, 2004. - 33 с. (Торговля и общественное питание; Вып. 15(42)). ISBN 5-16-001934-0. -Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/78618>
7. **Правила торговли /** Сафонов М. Н. - 12-е изд.- Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 57 с. (Практическое руководство) ISBN 978-5-369-01489-9- Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/529418>

Основные источники:

1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и
2. технология: учебник для начального проф. образования/ Т.С. Голубкина,
3. Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева С.А. – М.:
4. Издательский центр «Академия», 2019 – 496с.
5. Гранаткина Н.В Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. образования – 2-е., изд.. – М.: Издательский центр «Академия», 2017– 240с. (ускоренная форма подготовки);
6. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». -2018. – 400с.
7. .Конкин Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2018. – 416С. – (ПРОФИ)
8. Николаева М.А., Теоретические основы товароведения. – М.: Норма 2018 – 448с.
9. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Изд. «Академия», 2018 – 480с.
10. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ – Изд. 8-е.,- Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 475С. - СПО

Дополнительные источники:

- Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Колос С, 2018.
- Муравина И.В. Основы товароведения: учебное пособие для начального профессионального образования/ – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с.
- Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация.
- Лифиц И.М. Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг. – М.: Юрайт М, 2018

Никифорова Н.С., Прокопьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 128с.

Никифорова Н.С., Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Москва «Академия» 2018.

Никифорова Н.С., Прокопьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. и проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 96с.

Справочник по товароведению продовольственных товаров: Т. 1., Т. 2: учебное пособие для нач. проф. образования/
.С.Голубкина, Н.С.Никифорова – М.:

Отечественные журналы

- «Товаровед продовольственных товаров»
- «Оборудование»
- «Современная торговля»
- «Новости торговли»
- «Генеральный директор»
- «Деловой вестник «Российской кооперации»

Интернет-ресурсы

- - www.gsen.ru- сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
- - www.torgrus.com- сайт Новости и технологии торгового бизнеса.
- - www.retailer.ru –сайт Сообщества профессиональной розницы.
- - www.reteilerclub.ru – учебно- информационный проект «Супер розница». сайт bakknig.ru; www.galya.ru >клубы >show.php;

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание МДК 04.02. «Розничная торговля продовольственными товарами» профессионального модуля 04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусмотрены практические занятия, которые проводятся при изучении соответствующих тем. Для развития теоретической активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных работ.

В процессе изучения ПМ.04, МДК 04.02. «Продажа продовольственных товаров» преподаватель должен использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика УП.00. проводится на базе учебного заведения в лаборатории. Руководство подгруппами осуществляет руководитель практики.

Производственная практика ПП.00. проводится в Торговый дом «Агат», Супермаркет «Находка», супермаркет «Пятерочка» Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а также руководитель практики от торгового предприятия. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждающих документами соответствующих организаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав- высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Инженерно-педагогический состав - высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год

4 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 2.1. Осуществляет приемку товаров и контроль, за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.	Проверяет качество по органолептическим показателям, по нормативной документации количественным и качественным показателям продовольственных товаров	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях on-line и off-line; - on-line-опрос в формате вебинара (видео- или фото отчет, выполненных работ на платформе MOODLE);
ПК 2.2. Осуществляет подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Подготавливает товар к продаже, размещает и выкладывает товар на стеллажи и витрины.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях(видео- или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE); видеоконференция;
ПК.2.3. Обслуживает, консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Практикант обслуживает, консультирует и информирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Текущий контроль в форме тестов форме тестов - или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE); видеоконференция;
ПК.2.4. Соблюдает условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Следит за условиями хранения, сроками годности, сроками хранения и сроками реализации продаваемых продуктов.	Текущий контроль в форме тестов форме тестов (видео- или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE); видеоконференция;
ПК.2.5. Осуществляет эксплуатацию торгового-технологического оборудования.	Осуществляет эксплуатацию торгового-технологического оборудования	Экспертное наблюдение и оценка на

		практических занятиях тестирования on-line и off-line; - on-line-опрос
ПК.2.6. Осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Контролирует сохранность товарно-материальных ценностей.	Текущий контроль в форме тестирования on-line и off-line; - on-line-опрос
ПК.2.7. Изучает спрос покупателей.	Изучает спрос покупателей.	Текущий контроль в форме (видео- или фото - отчет, выполненных работ на платформе MOODLE); - видеоконференция

При реализации программы модуля с применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий текущий контроль и оценка результатов осуществляется на электронной платформе: «Облако.Mail.ru», «Moodle»

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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области коммерции; оценка эффективности и качества выполнения;	– портфолио учащегося; – участие в конкурсах профессионального мастерства; – кружковая работа; – внешняя активность учащегося; – отзывы, характеристики, рекомендации с мест практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных	– подготовка рефератов (докладов, сообщений, по различной

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	источников, включая электронные работа с компьютером	тематике); -участие в конкурсах профессионального мастерства; -подготовка мультимедийных презентаций;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области коммерции самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- участие в учебных образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - отзывы с места прохождения учебной, производственной практик
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	- участие в учебных образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	организация работы по выполнению и защите рефератов, исследовательских работ	-выступление на семинарах, выполнение и защита рефератов и исследовательских работ
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм и правил. Выполнение работ с соблюдением требований действующего законодательства, стандартов, технических условий при продаже товаров	Проведение собеседования оценка в процессе осуществления групповой деятельности при проведении производственной практики.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Содействовать ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Соблюдение норм	Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков

действовать в чрезвычайных ситуациях	экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- Проявлять уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда - стремиться формировать в коллективе уважение к личности сотрудников.	- наблюдение преподавателей
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	- Проявлять уважение к людям старшего поколения -Готовность участию в социальной поддержке -Волонтерском движении.	- наблюдение преподавателей
ЛР 7 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	-Заботиться о защите окружающей среды, -Заботиться о собственной и чужой безопасности	- наблюдение преподавателей
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	- Проявлять демонстрирующее уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	- наблюдение преподавателей

<p>ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p>- Соблюдение в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p>- наблюдение преподавателей</p>
<p>ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>-Соответствовать ожиданиям работодателей. , -Осознанно выполняющий профессиональные требования, - Быть ответственным, пунктуальным, дисциплинированным, трудолюбивым критически мыслящим, нацеленный на достижение поставленных целей</p>	<p>- наблюдение преподавателей</p>