

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.04 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 19
		Экз. №


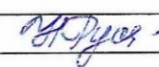
## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПМ.04. Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»**

**МДК.04.01. Продажа продовольственных товаров»**

2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

<i><b>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</b></i>	<i><b>УТВЕРЖДАЮ</b></i>
<i>на заседании МК УГПС 38.00.00. «Экономика и управление» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
 <i>Т.Н.Еграшкина</i>	 <i>Н. С. Русецкая</i>
<i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>	<i>28.08.2025 г</i>

Преподаватель:

Рецензент: Территориальный управляющий АО «Тандер» О.П. Ключкова

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### «МДК.04.01. Продажа продовольственных товаров»

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения обучающийся должен освоить основной вид деятельности продажа продовольственных товаров.

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров 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.

##### 1.1.3. В результате освоения обучающийся должен:

Владеть навыками	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
	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
	особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение

Всего часов 190

Из них на освоение МДК 118

в том числе самостоятельная работа-0

учебная практика-36

производственная практика-36

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

### 2.1. Структура

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего теория	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1- ПК 2.7	<b>Раздел 1.</b> Осуществление торгово-технологического процесса <b>Раздел 2.</b> Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров.	<b>118</b>		<b>58</b>	<b>58</b>	-	<b>2</b>		
	Учебная практика	<b>36</b>						<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>36</b>							<b>36</b>
	Промежуточная аттестация	<b>190</b>							
	Всего:							<b>36</b>	<b>36</b>

## 2.2. Тематический план и содержание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ПК, ОК
1	2	3	4
<b>МДК 04.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>			
<b>Раздел 1. Осуществление торгово- технологического процесса</b>			<b>ПК 2.1–ПК 2.7, ЦОПТВ.3.</b>
<b>Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле</b>	<b>Содержание</b>		
	Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса.	<b>1</b>	
	<i>Круглый стол, направленный на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине»</i>	<b>1</b>	
	Источники товароснабжения.	<b>1</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары. Разработка анкет для изучения покупательского спроса.	<b>1</b>	
	Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2. Технология приемки товаров в продовольственных магазинах</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7, ЦОЦНП.4.</b>
	Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии. Сопроводительные документы.	<b>1</b>	
	<i>Таск-анализ, направленный на формирование умения выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам «Технология автоматизации документального оформления товарных операций».</i>	<b>1</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		

		Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с требованиями.	1	
Тема 1.3. Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже	Содержание			ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7, ЦОПТВ.4.
		Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество товаров при хранении. <i>Семинар, направленный на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Градации качества».</i>	1	
		Подготовка продовольственных товаров к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже..	1	
		Товарные потери и меры по их сокращению	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
		Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД.	1	
		Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям .	1	
Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание			ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7, ЦОПТВ.4.
		Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования. <i>Моделирование, направленный на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Размещение и выкладка отдельных видов продовольственных товаров».</i> Новые правила размещения молочной продукции в торговом зале 10.11.2017 № 102 изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
		Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли и составление отчета.	1	
Тема 1.5. Технология продажи товаров	Содержание			ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7, ЦОДНВ.1.
		Обслуживание покупателей. <i>Деловая игра, направленная на проявление приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения «Культура обслуживания покупателей».</i>	1	
		Основные правила работы магазинов	1	
		Основные правила продажи продовольственных товаров.	1	
		Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров.	1	



		Методы продажи товаров	1	
		В том числе практических и лабораторных занятий		
		Решение торговых ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей. Применение статей административного права за нарушение правил торговли.	1	
Раздел 2.Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров				
Тема 2.1. Товароведная характеристика зерномучных товаров	6	Содержание Крупы. Мука. Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения. Новые виды круп и их характеристика.	1	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7, ЦОФВ.3.
	7	Макаронные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, маркировка, требование к качеству, условия хранения макаронных изделий.	1	
	8	Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. Новые виды ассортимента хлебобулочных изделий. <i>Круглый стол, направленный на выражение на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию «Хлеб и правильное питание».</i>	1	
		Бараночные изделия, сухари. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. Новые виды ассортимента хлебобулочных изделий.	1	
		В том числе практических и лабораторных занятий		
	8	Определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества крупы. Составление консультации - презентации.	2	
	9	Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Расчет энергетической ценности макаронных изделий. Составление консультации -презентации.	2	
		Определение видов и сорта хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества Расчет энергетической ценности. Идентификация хлебобулочных изделий по контрольному числу штрихового кода.	2	
		Подготовка консультации-презентации на зерномучные изделия (мука, крупа, макаронные изделия – по выбору).	1	
Тема 2.3. Товароведная характеристика вкусовых товаров	9	Содержание Чай и чайные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.	1	
		Кофе и кофейные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.	1	

		Пряности. Приправы и соусы. Классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения.	1	
		Безалкогольные напитки, минеральные воды. Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1	
		Пищевые концентраты. Классификация пищевых концентратов. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
		Определение видов чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	2	
		Определение видов, группы пряностей, приправ и соусов. Органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	2	
		Составление консультации и презентации на вкусовые товары.	1	
		Определение видов пищевых концентратов. Органолептическая оценка качества пищевых концентратов. Составление консультации- презентации.	1	
<b>Тема 2.4. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров</b>	<b>Содержание</b>			<b>ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7, ЦОФВ.3.</b>
		Свежие овощи. Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды. Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни.	1	
		Капустные и луковые овощи. Томатные, тыквенные овощи. Пищевая ценность. Классификация, виды, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения.	1	
		Салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи. Пищевая ценность. Классификация, виды, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения	1	
		Свежие плоды. Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых плодов. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству.	1	
		Субтропические и тропические плоды: классификация, пищевая ценность, характеристика основных видов, требование к качеству, условия хранения	1	
		Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. <i>Круглый стол, направленный на выражение на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию «Овощи как источник полезных углеводов».</i> Контрольная работа №5. Выполнение задания в тестовой форме.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
		Определение видов и сорта свежих овощей, органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	2	

		Определение видов, сорта свежих плодов, органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	2	
		Определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей	1	
		Составление презентации, консультации на плодоовощные товары.	1	
Тема 2.5. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	Содержание			ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7, ЦОФВ.5.
		Крахмал. Мед. Сахар. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1	
		Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	1	
		Шоколад и какао порошок. Пищевая ценность виды, виды пищевых добавок для производства кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. <i>Круглый стол, направленный на демонстрацию навыков рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей «Шоколад как источник радости»</i>	1	
		Конфетные изделия. Пищевая ценность виды, виды пищевых добавок для производства кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	1	
		Карамель. Пищевая ценность виды, виды пищевых добавок для производства кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	1	
		Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения	1	
		Ирис. Драже. Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
		Определение видов шоколада, органолептическая оценка качества. Анализ соответствия маркировки требованиям НТД.	2	
		Определение видов карамели, конфет органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	2	
		Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	1	
		Расчет калорийности. Определение содержания штрихового кода и идентификации кондитерских товара.	1	
		Составление консультации. Подготовка презентации на кондитерские изделия (по выбору)	1	
Тема 2.6. Товароведная	Содержание			ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
		Молоко, сливки. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели	1	

<b>характеристика молочных товаров</b>		качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требование к качеству молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».		
		Кисломолочные продукты. Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	<b>1</b>	
		Масло коровье. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения Молочные консервы. Мороженое. Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	<b>1</b>	
		Сыры. Пищевая ценность. Группы. Отличительные особенности, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения.	<b>1</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
		Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	<b>2</b>	
		Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества молочных консервов в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	<b>2</b>	
		Определение содержания штрихового кода и идентификации молочных товаров по контрольному числу.	<b>1</b>	
		Определение видов сыров Органолептическая оценка качества.	<b>1</b>	
		Подготовка консультации – презентации на молочные товары.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.7. Товароведная характеристика пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b>			<b>ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7</b>
		Растительное масло. Маргарин. Кулинарные жиры. Пищевая ценность. Способы очистки, виды, сорта, требование к качеству. Контрольная работа №8. Выполнение задания в тестовой форме.	<b>1</b>	
		Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.8. Товароведная характеристика мяса и мясных</b>	<b>Содержание</b>			<b>ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7, ЦОФВ.1.</b>
		Мясо домашнего скота. Мясные субпродукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки. <i>Круглый стол, направленный на понимание и выражение в практической деятельности</i>	<b>1</b>	

товаров		<i>понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей «Чем опасны мясные продукты?».</i>		
		Мясные полуфабрикаты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.	1	
		Мясо домашней птицы и дичи. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки	1	
		Мясные субпродукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки	1	
		Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки	1	
		Мясные полуфабрикаты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.	1	
		Вареные колбасные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения.	1	
		Копченые колбасные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения.	1	
		Копченые мясные продукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения.	1	
		Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения.	1	
		<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
		Определение видов мясных полуфабрикатов. Расшифровка маркировки. (Экскурсия в торговое предприятие). Подготовка отчета.	2	
		Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов. (Экскурсия в торговое предприятие) Подготовка отчета.	2	
		Определение видов и органолептическая оценка качества, расчет калорийности, определение содержания штрихового кода и идентификации мясных консервов.	1	
		Подготовка консультации – презентации на мясные товары.	1	
		Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны мясных товаров	1	
		«Анализ соблюдения условий и сроков реализации мясных товаров на предприятии работодателя (Экскурсия на предприятии)	2	
Тема 2.9. Товароведная характеристика яиц и яичных	<b>Содержание</b>			ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
		Яйца и яичные продукты. Пищевая ценность, категории яиц, требование качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	1	

продуктов.	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
		Определение видов и ассортимента яиц. Органолептическая оценка качества.	2
<b>Тема 2.10.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>ПК 2.1–ПК 2.7</b> <b>ОК 1–ОК 7,</b> <b>ЦОПТВ.4.</b>
		Рыба живая, охлажденная, мороженая. Соленая, пряная, маринованная рыба. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	1
		Вяленая и сушеная рыба Копченая рыба, балычные изделия Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	1
		Рыбные полуфабрикаты Икра рыбная Нерыбные морепродукты. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству	1
		Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. <i>Виртуальная экскурсия, направленная на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Какие рыбные консервы самые полезные?»</i>	1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
		Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества. Распознавание дефектов. Определение содержания штрихового кода и идентификации товара.	2
		Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя (Экскурсия на предприятии»). Составление отчета	2
		Подготовка консультации. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны рыбных товаров.	2
		Дифференцированный зачет	2
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>
<b>Виды работ</b>			
Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров			
Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта			
Расшифровывать содержание маркировки товаров			
Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники			
Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров			
Рассчитывать энергетическую ценность продуктов			
Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе			
Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара			
<b>Производственная практика</b>			<b>36</b>

<b>Виды работ</b>		
Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.		
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов		
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. 6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.		
Изучать спрос покупателей.		
<b>Всего</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ**

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные и электронные издания**

1. Агапкин, А. М., Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» : учебное пособие / А. М. Агапкин, Г. А. Бобожинова. — Москва : Русайнс, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-4365-9873-4. — URL: <https://book.ru/book/944885> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

2. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL: <https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: <https://book.ru/book/949619> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

4. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / С. Н. Рыжиков. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 347 с. — ISBN 978-5-222-32937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148827> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров индустрии гостеприимства. : учебное пособие / Т. В. Барт, Ю. О. Иванова, К. К. Поздняков [и др.] ; под ред. М. Л. Гунаре, В. В. Григорьевой, А. В. Аверина. — Москва : КноРус, 2021. — 278 с. — ISBN 978-5-406-07032-1. — URL: <https://book.ru/book/940420> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

6. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

7. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного



менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>

8. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>

9. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Криштафович В.И., Криштафович Д.В. Теоретические основы товароведения (СПО) + Приложение: Тесты — Москва: КноРус, 2018.

2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами - М.: Академия, 2015.

3. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: Альфа –М: ИНФРА – М, 2010

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выполнения приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П- 6, П - 7;</li> <li>- обоснованность использования сопроводительных документов на поступившие товары.</li> <li>- заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями НТД.</li> <li>- соблюдение сроков приемки товаров в соответствии с инструкциями П-6, П-7</li> </ul>	Тесты Практическая работа
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соответствие выполнения подготовки продовольственных товаров Правилам торговли;</li> <li>- соответствие выполнения размещения и выкладки продовольственных товаров Правилам торговли;</li> <li>- соответствие размещения и выкладки продовольственных товаров санитарных нормам и правилам</li> </ul>	Тесты Практическая работа
ПК 2.3. Обслуживать	требованиям стандарта.	Тесты

покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание групп, подгрупп и видов продовольственных товаров в соответствии с классификацией продовольственных товаров и НТД</li> <li>-соответствие определения пищевой ценности продуктов по составу данным на маркировке товара;</li> <li>- соответствие определения качества и выявления дефектов различных групп продовольственных товаров требованиям нормативной документации;</li> <li>- соответствие консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров предложенному алгоритму.</li> <li>- решение сложившихся ситуаций при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- соответствие соблюдения правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли и Закону РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- соблюдение сроков годности и реализации товаров требованиям НТД;</li> </ul>	Практическая работа
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли</li> <li>-установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму;</li> <li>-определение по маркировке сроков годности и сроков хранения реализуемых товаров в соответствии с понятийной терминологией.</li> </ul>	Тесты Практическая работа_
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил продажи отдельных видов товаров</li> </ul>	Тесты Практическая работа_
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выполнение операций по сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативно технической документации.</li> <li>- правильность оформления договора о материальной ответственности, сопроводительных документов, товарного</li> </ul>	Тесты Практическая работа_

	отчета. соблюдения правил и порядка проведения инвентаризации	
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выбора методов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи.</li> <li>- соответствие результатов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи.</li> </ul>	Тесты Практическая работа

<b>Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО</b>	Формы, методы формирования	Тип оценочных мероприятия
<b>ЦОЦНП. Ценности научного познания</b>		
<b>ЦОЦНП.4.</b> Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Таск-анализ, направленный на формирование умения выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам «Технология автоматизации документального оформления товарных операций».	Экспертное оценивание умения выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
<b>ЦОПТВ. Профессионально-трудовое воспитание</b>		
<b>ЦОПТВ.3.</b> Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.	Круглый стол, направленный на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине»	Экспертное оценивание понимания профессиональных идеалов и ценностей, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
<b>ЦОПТВ.4.</b> Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый	Семинар, направленный на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Градации качества».	Экспертное оценивание понимания специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в

учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.	Моделирование, направленный на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Размещение и выкладка отдельных видов продовольственных товаров».	современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества
	Виртуальная экскурсия, направленная на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Какие рыбные консервы самые полезные?»	
ЦОДНВ. Духовно-нравственное воспитание		
ЦОДНВ.1. Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.	Деловая игра, направленная на проявление приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения «Культура обслуживания покупателей».	Экспертное оценивание проявления приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
ЦОФВ. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия		
ЦОФВ.1. Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.	Круглый стол, направленный на понимание и выражение в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей «Чем опасны мясные продукты?».	Экспертное оценивание понимания и выражения в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
ЦОФВ.3. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание,	Круглый стол, направленный на выражение на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую	Экспертное оценивание выражения на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение

соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.	активность), стремление к физическому совершенствованию «Хлеб и правильное питание».	гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.
	Круглый стол, направленный на выражение на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию «Овощи как источник полезных углеводов».	
<b>ЦОФВ.5.</b> Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей	Круглый стол, направленный на демонстрацию навыков рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей «Шоколад как источник радости»	Экспертное оценивание демонстрации навыков рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей

## План внеурочной деятельности по

### достижению инвариантных целевых ориентиров программы воспитания

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
<b>Гражданское воспитание</b>					
1	<b>ЦОГВ.4.</b> Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан	Встреча с интересными людьми «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Презентация и рассуждения по теме		Экспертная оценка высказываний, суждений о степени уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан
<b>Патриотическое воспитание</b>					
2	<b>ЦОПВ.3.</b> Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	Семинар «История производства продовольственных товаров»	Рассуждения по теме семинара		Экспертная оценка высказываний, суждений о ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам

<b>Духовно-нравственное воспитание</b>					
3	<b>ЦОДНВ.1.</b> Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.	Семинар «Потребительская ценность»	Рассуждения по темам семинара		Экспертная оценка высказываний, суждений о приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
<b>Эстетическое воспитание</b>					
4	<b>ЦОЭВ.2.</b> Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.	Выставка «Реклама продовольственных товаров»	Обмен мнениями по выставке		Экспертная оценка высказываний, суждений о восприятии разных видов искусства, понимании эмоционального воздействия искусства на душевное состояние и поведение людей
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>					
5	<b>ЦОФВ.1.</b> Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.	Круглый стол на тему «Особенности питания при занятиях физической культурой и спортом»	Обмен мнениями по теме круглого стола		Экспертная оценка высказываний, суждений о понимании практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>					
6	<b>ЦОПТВ.4.</b> Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.	Встреча с интересными людьми «Продажа продовольственных товаров как призвание»	Обмен мнениями по результатам квест-игры		Экспертная оценка высказываний, суждений о профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире
<b>Экологическое воспитание</b>					
7	<b>ЦОЭВ.4.</b> Имеющий и развивающий опыт экологически	Круглый стол на тему «Экологически	Обмен мнениями по теме		Экспертная оценка высказываний, суждений о проявлении опыта

	направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми	е свойства продовольственных товаров»			экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми
<b>Ценности научного познания</b>					
8	<b>ЦОЦНП.2.</b> Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	Коуч-сессия с последующим исследованием Современная картина продажи продовольственных в России»	Обмен мнениями по результатам выставки		Экспертная оценка высказываний, суждений о представлениях о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности