

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»**

Согласовано  
руководитель ИП магазин  
«Сакура»  
\_\_\_\_\_ Рюмкина Л.И.  
«16» июня 2020 г

Согласовано  
Зам.директора по ТО  
ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
\_\_\_\_\_ Федореева Н.Н.  
«26» июня 2020 г.

Согласовано  
Зам.директора по УПР  
ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
\_\_\_\_\_ Королёв А.Г.  
«26» июня 2020 г.

Утверждено  
Директор ОГПОБУ  
«Многопрофильный  
лицей»  
\_\_\_\_\_ Сычёва Н.И.  
«26» июня 2020 г.

Согласовано  
руководитель ИП магазин  
«Продукты»  
\_\_\_\_\_ Чуприна М.В..  
«16» июня 2020 г

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02**

**ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Рассмотрено  
на методической комиссии преподавателей и мастеров производственного  
обучения по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»  
протокол № 10 от «15» июня 2020 г.  
Руководитель МК \_\_\_\_\_ Черемисина С.А.

Место разработки программы: с.Амурзет, 2020 г.

Программа профессионального модуля (ПМ) 02. Продажа продовольственных товаров, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 38.01.02. «Продавец, контролёр-кассир».

Организация-разработчик:

ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчики:

Скотникова И.В. – методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Черемисина С.А. – мастер производственного обучения по профессии «Продавец, контролёр-кассир» ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>	61
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>	63

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02. «Продавец, контролёр-кассир».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

### **Продажа продовольственных товаров**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием 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 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 (ПО) по:**

- обслуживанию покупателей и продаже различных групп продовольственных товаров;

### **уметь:**

У 1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

У 2. Устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У 3. Оценивать качество по органолептическим показателям;

У 4. Распознавать дефекты пищевых продуктов;

У 5. Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У 6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У 7. Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У 8. Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

### **знать:**

З 1. Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

З 2. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

З 3. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

З 4. Показатели качества различных групп продовольственных товаров;

- 3 5. Дефекты продуктов;
- 3 6. Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- 3 7. Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- 3 8. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- 3 10. Устройство и принципы работы оборудования;
- 3 11. Типовые правила эксплуатации оборудования;
- 3 12. Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- 3 13. Закон о защите прав потребителей;
- 3 14. Правила охраны труда.

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

всего – **785** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **784** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 153 часа;

самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося – 76 часов.

учебной практики – 256 часов,

производственной практики – 299 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02.ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02.ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**  
**3.1. Тематический план профессионального модуля 02. Продажа продовольственных товаров**

Коды 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.-2.7.	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров						-
ПК 2.1.-2.7.	МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами	229	153	60	76		
ПК 2.1.-2.7.	УП. ПМ.02. Продажа продовольственных товаров	256				256	
	Производственная практика (ПМ.02.+ПМ.03), часов	299					299
	<b>Всего:</b>	<b>784</b>	<b>153</b>	<b>60</b>	<b>76</b>	<b>256</b>	<b>299</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 02. Розничная торговля продовольственными товарами.

#### 3.2.1. Программа МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров			
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами		229	
<b>2 курс 1 полугодие</b>		<b>78</b>	
<b>Раздел 1. Торгово-технологическое оборудование предприятий розничной торговли</b>			
Тема 1.1. Охрана труда в розничной торговле	<b>Содержание</b> Организация работы по охране труда, законодательство. Инструктажи по технике безопасности, виды, назначение, ответственные.	1	1
Тема 1.2. Немеханическое оборудование	<b>Содержание</b> Классификация торгово-технологического оборудования. Назначение и классификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели торговых предприятий. Виды торговой мебели и мебели торговых помещений. Выбор торговой мебели и расчет ее потребности. Торговый инвентарь: для упаковки и вскрытия тары, контроля качества товаров, подготовке товаров к продаже. Рекламно - выставочный инвентарь. Средства измерения длины и объема: понятие, назначение, классификация, виды, правила измерения.	1 1	1
	<b>Практические занятия</b> Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Оборудование торговых предприятий» Н.С. Никитченко Л.И. глава 1. «Мебель для	1	2



	предприятий торговли. Торговый инвентарь», задания стр. 4-12.		
	<b>Контрольный тест по темам 1.1. Охрана труда в розничной торговле; 1.2. Немеханическое оборудование.</b>	1	3
Тема 1.3. Весоизмерительное оборудование	<b>Содержание</b>		1
	Значение измерительного оборудования.	1	
	Классификация и индексация торговых весов.		
	Общие требования, предъявляемые к весам.		
	Устройство весов. Требования безопасности при эксплуатации весов	1	
	Весы настольные циферблатные РН10Ц13У.	1	
	Весы настольные циферблатные РН3Ц13У.	1	
	Весы электронные ВЭ-15Т.	1	
Весы товарные гирно-шкальные РП-500Г13.	1		
<b>Практические занятия</b>		4	2
Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Оборудование торговых предприятий» Н.С. Никитченко Л.И. глава 2. «Весоизмерительное оборудование», задания стр. 13-27.			
<b>Контрольный тест по теме 1.3. Весоизмерительное оборудование</b>		1	3
Тема 1.4. Механическое и тепловое оборудование	<b>Содержание</b>		1
	Измельчительно-режущие оборудование, классификация, ассортимент. Машина для нарезания продовольственных товаров. Ленточная пила.	1	
	Мясорубка МИМ-300. Фасовочное оборудование.		
	Упаковочное оборудование. Тепловое оборудование	1	
<b>Практические занятия</b>		1	2
Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Оборудование торговых предприятий» Н.С. Никитченко Л.И. глава 3. «Измельчительно-режущее, упаковочное и тепловое оборудование», задания стр. 28-32.			
Тема 1.5. Холодильное оборудование	<b>Содержание</b>	1	1
	Значение холодильного оборудования. Способы получения холода и характеристика источников охлаждения. Классификация торгового оборудования и требования предъявляемые к нему.		
	Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные шкафы	1	
	Сборные холодильные камеры. Другое холодильное оборудование	1	
	Правила эксплуатации холодильного оборудования		
<b>Практические занятия</b>		1	2

	Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Оборудование торговых предприятий» Н.С. Никитченко Л.И. глава 4. «Холодильное оборудование», задания стр. 33-40.		
	<b>Контрольный тест по теме 1.5. Холодильное оборудование</b>	1	3
Тема 1.6. Подъемно-транспортное оборудование	<b>Содержание</b>		1
	Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Оборудование для горизонтального перемещения грузов. Стационарные и передвижные конвейеры Оборудование для вертикального перемещения грузов, подъемники. Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования и требования по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах.	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	2
	Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Оборудование торговых предприятий» Н.С. Никитченко Л.И. глава 6. «Подъемно-транспортное оборудование», задания стр. 45-48.		
Тема 1.7. Защита прав потребителей	<b>Содержание</b>	1	1
	Органы контроля предприятий розничной торговли. Основные положения закона о защите прав потребителей. Права и обязанности продавца. Права и обязанности покупателя.		
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров, правила продажи</b>			
Тема 2.1. Введение в товароведение.	<b>Содержание</b>	1	1
	Задачи товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров: определение градации качества, факторы, влияющие на него. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность. Стандарты. Основы хранения продовольственных товаров.		
	<b>Практическая работа</b>	1	
	Определение энергетической ценности продовольственных товаров. Расшифровка штрих-кода продовольственных товаров.		2
Тема 2.2. Зерно и крупы.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация, ассортимент, показатели качества зерна, условия хранения. Крупы: классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, маркировке, транспортированию и хранению.		
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	Изучение ассортимента круп по образцам и стандартам. Органолептическая оценка образцов круп по стандартам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3

	<p>1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам:          «Характеристика зерновых культур»;          «Производство, сортность и маркировка пшеницы»;          «Производство, сортность и маркировка гречневой крупы»;          «Производство, сортность и маркировка овсяной крупы»;          «Производство, сортность и маркировка риса»;          «Производство, сортность и маркировка пшеничной крупы»;          «Производство, сортность и маркировка ячменной крупы»;          «Производство, сортность и маркировка кукурузной крупы»;          «Производство, сортность и маркировка гороха».</p>		
	<p>2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 1. «Зерномучные товары», пункт 1.1. «Крупа», задания 1-15. (стр. 4-6).</p>		
	<p>3. Решение кроссворда «Крупа» в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 1. «Зерномучные товары», пункт 1.1. «Крупа», задание 21 (стр. 7).</p>		
	<p><b>Контрольный тест по теме 2.2. Зерно и крупы.</b></p>	1	3
Тема 2.3. Мука.	<p><b>Содержание</b></p>	1	1
	<p>Виды помола, классификация и ассортимент, показатели качества, сорта, условия и сроки хранения и транспортирования.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	2
	<p>Изучение вида и сорта ржаной и пшеничной муки по образцам и стандартам (ГОСТ 26574-85).          Определение органолептическим методом качества муки по стандартам (ГОСТ 26574-85).</p>		
	<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b></p>	1	3
	<p>1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам:          «Виды помолов и их характеристика»;          «Ассортимент пшеничной муки, его характеристика»;          «Ассортимент ржаной муки, его характеристика»;          «Ассортимент гречневой муки, его характеристика»;          «Ассортимент кукурузной муки, его характеристика»;          «Упаковка, маркировка и хранение муки»;          «Зараженность муки вредителями, меры безопасности» .</p> <p>2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 1. «Зерномучные товары», пункт 1.2. «Мука», задания 1-7. (стр. 7-8).</p>		

	3. Решение кроссворда «Мука» в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 1. «Зерномучные товары», пункт 1.2. «Мука», задание 21 (стр. 14-15).		
	<b>Контрольный тест по теме 2.3. Мука.</b>	1	3
Тема 2.4.Макаронные изделия.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация, ассортимент, виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения и транспортирования.		
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	Изучение видов и сорта макаронных изделий по образцам и стандарту на макаронные изделия (ГОСТ 875-92). Органолептическая оценка качества макаронных изделий по образцам и стандарту (ГОСТ 875-92) .		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Технологический процесс производства макаронных изделий»; «Пищевая ценность и химический состав макаронных изделий»; «Классификация и ассортимент макаронных изделий»; «Требования к качеству макаронных изделий»; «Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение макаронных изделий». 2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 1. «Зерномучные товары», пункт 1.6. «Макаронные изделия», задания 1-12. (стр. 20-21). 3. Решение кроссворда «Макаронные изделия» в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 1. «Зерномучные товары», пункт 1.6. «Макаронные изделия», задание 14 (стр. 22-23).		
<b>Контрольный тест по теме 2.4. Макаронные изделия.</b>	1	3	
Тема 2.5. Хлеб и хлебобулочные изделия.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия транспортирования и хранения.		
	<b>Практическая работа</b>	2	2
	Изучение классификации и ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки. Органолептическая оценка хлеба по образцу и стандарту (ГОСТ 14697-69). Характеристика пороков хлеба и причин их возникновения.		

	Изучение ассортимента хлебобулочных и сдобных изделий по плакатам, планшетам с рисунками образцов и стандартов. Органолептическая оценка качества хлебобулочных и сдобных изделий по натуральным образцам батонов и сдобных изделий, стандартам на хлеб. Ознакомление с ассортиментом сдобных сухарей, руководствуясь стандартом (ГОСТ 8494-73). Органолептическая оценка сдобных сухарей на основании образцов и стандарта.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Сырье и производство хлеба»; «Ассортиментная характеристика хлеба»; «диетические хлебобулочные изделия»; «Национальные сорта хлеба»; «Требования к качеству хлеба»; «Дефекты хлеба»; «Болезни хлеба»; «Хранение хлеба и хлебобулочных изделий»; «Ассортиментная характеристика булочных изделий»; «Ассортиментная характеристика сдобных изделий»; «Ассортиментная характеристика сухарей».		
	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 1. «Зерномучные товары», пункт 1.3. «Хлеб и хлебобулочные изделия», задания 1-19. (стр.9-11).		
	3. Решение кроссворда «Хлебобулочные изделия» в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 1. «Зерномучные товары», пункт 1.5. «Хлеб и хлебобулочные изделия», задание 21 (стр.14-15).		
	<b>Контрольный тест по теме 2.5. Хлеб и хлебобулочные изделия.</b>	1	3
	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и ассортиментная характеристика бараночных изделий, требования к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению.		
	<b>Практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента бараночных изделий по плакатам и планшетах с рисунками образцов и стандартам. Органолептическая оценка качества бараночных изделий по видам сушек и стандартам на бараночные изделия.		
Тема 2.6. Бараночные изделия.	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3

	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика бараночных изделий»; «Требования к качеству бараночных изделий»; «Упаковывание, хранение бараночных изделий».		
	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 1. «Зерномучные товары», пункт 1.4. «Бараночные изделия», задания 1-15. (стр.15-16).		
Тема 2.7.Овощи.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортировка.		
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	Изучение видов и сортов моркови и свеклы. Органолептическая оценка моркови и свеклы по образцам и стандарту на корнеплоды.		
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификационная характеристика овощей»; «Ассортиментная характеристика клубнеплодов»; «Болезни клубнеплодов»; «Ассортиментная характеристика корнеплодов»; «Упаковывание и хранение корнеплодов»; «Требования к расфасовыванию и хранению клубнеплодов»; «Упаковывание и хранение клубнеплодов»; «Ассортиментная характеристика капустных овощей»; «Болезни капустных овощей»; «Упаковывание и хранение капустных овощей»; «Ассортиментная характеристика луковых овощей»; «Требования к качеству луковых овощей»; «Болезни луковых овощей»; «Упаковывание и хранение луковых овощей»; «Ассортиментная характеристика салатно-шпинатных овощей»; «Упаковывание и хранение салатно-шпинатных овощей»; «Ассортиментная характеристика десертных овощей»; «Упаковывание и хранение десертных овощей»; «Ассортиментная характеристика пряных овощей»; «Упаковывание и хранение пряных овощей»; «Ассортиментная характеристика тыквенных овощей»;		

	<p>«Болезни тыквенных овощей»;</p> <p>«Упаковывание и хранение тыквенных овощей»;</p> <p>«Ассортиментная характеристика томатных овощей»;</p> <p>«Болезни томатных овощей»;</p> <p>«Упаковывание и хранение томатных овощей»;</p> <p>«Ассортиментная характеристика бобовых овощей»;</p> <p>«Упаковывание и хранение бобовых овощей»;</p> <p>«Ассортиментная характеристика зерновых овощей, упаковывание и хранение зерновых овощей».</p>		
	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 2. «Плодоовощные товары», пункт 2.1. «Свежие овощи», задания 1-13. (стр.27-28).		
	3. Решение кроссворда «Корнеплоды» в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 2. «Плодоовощные товары», пункт 2.1. «Свежие овощи», задание 15 (стр.30-31).		
	<b>Контрольный тест по теме 2.7. Овощи.</b>	1	3
Тема 2.8. Плоды.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортировка.		
	<b>Практическая работа</b>	1	2
	Изучение помологических сортов яблок по плакатам, муляжам, натуральным образцам и стандартам. Органолептическая оценка яблок по натуральным образцам и стандартам		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификационная характеристика свежих плодов»; «Ассортиментная характеристика семечковых плодов»; «Болезни семечковых плодов, требования к упаковыванию, транспортированию и хранению»; «Ассортиментная характеристика косточковых плодов»; «Болезни косточковых плодов, требования к упаковыванию, транспортированию и хранению»; «Ассортимент субтропических и тропических плодов»; «Болезни субтропических и тропических плодов, требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению»; «Ассортиментная характеристика экзотических плодов»; «Ассортиментная характеристика ягод»;			

	«Болезни ягод, требования к качеству, упаковке, хранению».		
	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 2. «Плодоовощные товары», пункт 2.2. «Свежие плоды», задания 1-19. (стр.31-33).		
	3. Решение кроссворда «Семечковые плоды» в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 2. «Плодоовощные товары», пункт 2.2. «Свежие плоды», задание 21 (стр.34).		
	<b>Контрольный тест по теме 2.8. Плоды.</b>	1	3
Тема 2.9. Продукты переработки плодов и овощей.	<b>Содержание</b>	1	1
	Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		
	<b>Практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента овощных и плодоовощных консервов, используя стандарты, планшеты с этикетками овощных и плодово-ягодных консервов. Расшифровка литографических обозначений и маркировки на образцах и этикетках плодоовощных консервов.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика квашенных и соленых овощей и плодов»; «Ассортиментная характеристика маринованных овощей и плодов»; «Ассортиментная характеристика сушеных овощей и плодов»; «Ассортиментная характеристика закусочных и обеденных блюд сублимационной сушки»; «Ассортиментная характеристика быстрозамороженных овощей и плодов»; «Ассортимент овощных и плодово-ягодных консервов»; «Ассортимент консервов для детского и диетического питания».		
2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 2. «Плодоовощные товары», пункт 2.3. «Консервы овощные и плодово-ягодные», задания 1-18. (стр.35-36).			
	<b>Контрольный тест по теме 2.9. Продукты переработки овощей.</b>	1	3
Тема 2.10. Грибы.	<b>Содержание</b>	1	1
	Ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения.		
	<b>Практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента грибов и продуктов их переработки, используя стандарты, планшеты с		



	этикетками полуфабрикатов и грибных консервов. Расшифровка литографических обозначений и маркировки на образцах и этикетках грибных консервов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Пищевая и товарная ценность грибов»; «Ассортиментная характеристика сушеных грибов, требование к упаковке, маркировке, хранению»; «Ассортиментная характеристика маринованных и консервированных грибов, требование к упаковке, маркировке, хранению»; «Ассортиментная характеристика соленых грибов, требование к упаковке, маркировке, хранению».		
	2. Составление кроссвордов по теме «Грибы».		
	<b>Контрольный тест по теме 2.10. Грибы.</b>	1	3
	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация, ассортимент, показатели качества пищевых концентратов и продуктов детского питания, снеков. Маркировка, упаковка и хранение пищевых концентратов и продуктов детского питания снеков.		
Тема 2.11. Пищевые концентраты и продукты детского питания, снеки.	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента пищевых концентратов и продуктов детского питания по планшетам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации пищевых концентратов и продуктов детского питания по планшетам и образцам. Оценка качества пищевых концентратов и продуктов детского питания по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3

	<p>1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам:  «Классификационная характеристика пищевых концентратов»;  «Ассортимент пищевых концентратов первых и вторых блюд»;  «Ассортиментная характеристика полуфабрикатов мучных изделий»;  «Ассортиментная характеристика кулинарных порошкообразных соусов»;  «Ассортиментная характеристика пищевых концентратов сладких блюд»;  «Требования к качеству пищевых концентратов»;  «Требования к маркировке, транспортированию и хранению пищевых концентратов»;  «Классификационная характеристика продуктов детского питания и предъявляемые к ним требования»;  «Ассортиментная характеристика заменителей женского молока»;  «Ассортиментная характеристика продуктов детского прикорма на основе зерновой и зерно -молочной основе»;  «Ассортиментная характеристика продуктов детского прикорма на плодоовощной основе»;  «Ассортиментная характеристика продуктов детского прикорма на мясной основе»;  «Ассортиментная характеристика продуктов детского прикорма на рыбной основе»;  «Ассортиментная характеристика продуктов детского прикорма на растительной основе с мясом»;  «Ассортимент детских чаев»;  «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению продуктов детского питания».</p>		
	<b>Контрольный тест по теме 2.11. Пищевые концентраты, продукты детского питания</b>	1	3
Тема 2.12. Крахмал.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Продукты переработки крахмала.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента крахмала по планшетам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации крахмала по планшетам и образцам. Оценка качества крахмала по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификационная характеристика крахмала»; «Ассортимент крахмала поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению крахмала».		
Тема 2.13. Сахар.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества,		

	упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента сахара по планшетам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации сахара по планшетам и образцам. Оценка качества сахара по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификационная характеристика сахара»; «Ассортимент сахара поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению сахара».		
Тема 2.14. Мед.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	2	2
	Изучение ассортимента меда по планшетам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации меда по планшетам и образцам. Оценка качества меда по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификационная характеристика сахара»; «Ассортимент сахара поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению сахара». 2. Составление кроссвордов по теме «Мед».		
Тема 2.15. Карамель. Конфеты и драже.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента карамели по планшетам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации карамели по планшетам и образцам. Оценка качества карамели по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификационная характеристика карамели»; «Ассортимент карамели поступающей в розничную торговую сеть, требования к качеству»;		

	«Требование к упаковыванию, маркировке и хранению карамели».		
	2. Составление кроссвордов по теме «Карамель».		
	<b>Контрольный тест по темам: 2.12; 2.13; 2.14; 2.15.</b>	1	3
Тема 2.16. Шоколад и какао-порошок.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента шоколада и какао-порошка по планшетами и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации шоколада и какао-порошка по планшетами и образцам. Оценка качества шоколада и какао-порошка по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификационная характеристика карамели»; «Ассортимент карамели поступающей в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению карамели». 2. Составление кроссвордов по теме «Шоколад и какао-порошок». 3. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 4. «Кондитерские товары», пункт 4.2. «Шоколад», задания 1-9. (стр.52-53).		
Тема 2.17. Диетические и лечебные кондитерские изделия.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
Тема 2.18. Мучные кондитерские товары.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 4. «Кондитерские товары», пункт 4.4. «Печенье», задания 1-17. (стр.57-38); пункт 4.5. «Пряники и вафли», задания 1-13. (стр.59-60).		
	<b>Итоговая контрольная работа за 1-е полугодие</b>	1	3

	<b>2 курс 2 полугодие</b>	<b>75</b>	
Тема 2.19. Чай и чайные напитки.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента чая и чайных напитков по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации чая и чайных напитков по образцам. Оценка качества чая и чайных напитков по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
1. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 3. «Вкусовые товары», пункт 3.1. «Чай», задания 1-12. (стр.38-39).			
Тема 2.20. Кофе и кофейные напитки.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента кофе и кофейных напитков по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации кофе и кофейных напитков по образцам. Оценка качества кофе и кофейных напитков по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Производство и химический состав кофе»; «Ассортиментная характеристика натурального кофе поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению кофе»; «Ассортиментная характеристика кофе-продуктов».			
	<b>Контрольный тест по темам 2.19.; 2.20.</b>	1	3
Тема 2.21. Приправы.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента приправ по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации приправ по образцам. Оценка качества приправ по образцам, стандартам и ГОСТам.		

	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика приправ поступающих в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению приправ»; 2. Оформление таблицы «Ассортиментная характеристика приправ».		
Тема 2.22. Пряности.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента пряностей по планшетам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации пряностей по планшетам и образцам. Оценка качества пряностей по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика пряностей поступающих в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению пряностей»; 2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 3. «Вкусовые товары», пункт 3.2. «Пряности», задания 1-12. (стр.40-42).		
	<b>Контрольный тест по темам 2.21; 2.22.</b>	1	
Тема 2.23. Алкогольные напитки.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	2	2
	Изучение ассортимента алкогольных напитков по планшетам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации алкогольных напитков по планшетам и образцам. Оценка качества алкогольных напитков по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика водки поступающей в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению водки»;		

	«Ассортиментная характеристика крепких виноградных вин, поступающих в розничную торговую сеть»; «Требования к упаковке, маркировке и хранению крепких вин»; «Ассортиментная характеристика коньяков, поступающих в розничную торговую сеть»; «Требования к упаковке, маркировке и хранению коньяков».		
	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 3. «Вкусовые товары», пункт 3.3. «Виноградные вина и коньяки», задания 1-16. (стр.43-45).		
Тема 2.24. Слабоалкогольные напитки.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента слабоалкогольных напитков по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации слабоалкогольных напитков по образцам. Оценка качества слабоалкогольных напитков по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика кваса поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению кваса»; «Ассортиментная характеристика крепкого пива, поступающего в розничную торговую сеть»; «Требования к упаковке, маркировке и хранению пива».		
Тема 2.25. Безалкогольные напитки.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента безалкогольных напитков по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации безалкогольных напитков по образцам. Оценка качества безалкогольных напитков по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика минеральной и питьевой воды поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению минеральной и питьевой воды»;		

	«Ассортиментная характеристика фруктовых соков и нектаров, поступающих в розничную торговую сеть»; «Требования к упаковке, маркировке и хранению фруктовых соков»; «Ассортиментная характеристика газированных безалкогольных напитков, поступающих в розничную торговую сеть»; «Требования к упаковке, маркировке и хранению безалкогольных напитков».		
	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 3. «Вкусовые товары», пункт 3.4. «Безалкогольные напитки», задания 1-18. (стр.46-47).		
	<b>Контрольный тест по темам: 2.23; 2.24; 2.25.</b>	1	3
Тема 2.26. Молоко питьевое и сливки.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	1	2
	Изучение ассортимента молока питьевого и сливок по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации молока питьевого и сливок по образцам. Оценка качества молока питьевого и сливок по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика молока стерилизованного, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика молока пастеризованного, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика сливок поступающих в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковыванию, маркировке и хранению молока питьевого»; «Требования к упаковке, маркировке и хранению сливок».			
Тема 2.27. Молочные консервы	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	1	2
	Изучение ассортимента молочных консервов по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации молочных консервов по образцам. Оценка качества молочных консервов по образцам, стандартам и ГОСТам.		



	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика молочных консервов, поступающих в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковке, маркировке и хранению молочных консервов».		
	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 5. «Молочные товары», пункт 5.1. «Молочные консервы», задания 1-19. (стр.63-64).		
	<b>Контрольный тест по темам 2.26; 2.27.</b>	1	3
	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	2	2
	Изучение ассортимента кисломолочных продуктов по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации кисломолочных продуктов по образцам. Оценка качества кисломолочных продуктов по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
Тема 2.28. Кисломолочные продукты. Мороженое.	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика жидких кисломолочных продуктов (кумыса и кефира), поступающих в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика диетических кисломолочных продуктов, поступающих в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика сметаны, поступающей в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика творога и творожных изделий, поступающих в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требование к упаковке, маркировке и хранению кисломолочных продуктов».		
	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 5. «Молочные товары», пункт 5.2. «Кисломолочные продукты», задания 1-19. (стр.65-67).		
	<b>Содержание</b>	2	1
Тема 2.29. Сыры.	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	2	2

	Изучение ассортимента кисломолочных продуктов по и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации кисломолочных продуктов по образцам. Оценка качества кисломолочных продуктов по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика твердых сычужных сыров, поступающих в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика полутвердых сычужных сыров, поступающих в розничную торговую сеть»; «Ассортиментная характеристика мягких сыров, поступающих в розничную торговую сеть»; «Ассортиментная характеристика рассольных и кисломолочных сыров, поступающих в розничную торговую сеть»; «Ассортиментная характеристика плавленых сыров, поступающих в розничную торговую сеть»; «Ассортиментная характеристика импортных сыров, поступающих в розничную торговую сеть»; «Требования к качеству твердых сычужных сыров»; «Пороки сыров из молока низкого качества»; «Маркировка сыров»; «Упаковывание и хранение сыров»; «Приемка сыров от поставщика».		
	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 5. «Молочные товары», пункт 5.3. «Сыры», задания 1-24. (стр.68-73).		
	<b>Контрольный тест по темам 2.28; 2.29.</b>	1	3
Тема 2.30. Яйца куриные. Продукты переработки яиц	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	2	2
	Изучение ассортимента яиц куриных по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации яиц куриных по образцам. Оценка качества яиц куриных по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3

	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика яиц куриных, поступающих в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Пороки и дефекты куриных яиц, градация качества»; «Маркировка куриных яиц»; «Упаковывание и хранение куриных яиц»; «Приемка куриных яиц от поставщика». «Ассортиментная характеристика продуктов переработки яиц куриных, поступающих в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Упаковка и маркировка сухих яичных продуктов»; «Яичный меланж, требования к качеству, и хранению».		
	<b>Контрольный тест по теме 2.30.</b>	1	3
	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	1	2
	Изучение ассортимента растительных масел по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации растительных масел по образцам. Оценка качества растительного масла по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
Тема 2.31. Растительные масла.	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика подсолнечного растительного масла, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика кунжутного растительного масла, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика оливкового растительного масла, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика арахисового растительного масла, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика кукурузного растительного масла, поступающего в розничную торговую сеть»; «Требования к упаковке, маркировка растительного масла».		
Тема 2.32. Масло и паста масляная из коровьего молока.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		

Спреды и топленые смеси. Маргарин.	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	1	2
	Изучение ассортимента масла и пасты из коровьего молока, спредов и топленых смесей, маргарина по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации масла и пасты из коровьего молока, спредов и топленых смесей, по образцам. Оценка качества масла и пасты из коровьего молока, спредов и топленых смесей, по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика масла и пасты из коровьего молока, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика спредов, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Ассортиментная характеристика топленых смесей, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требования к упаковке, маркировка масла и пасты из коровьего молока»; «Требования к упаковке, маркировка спредов»; «Требования к упаковке, маркировка топленых смесей». «Ассортиментная характеристика маргарина, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требования к упаковке, и маркировке маргарина»; «Правила приемки маргарина от поставщиков».		
Тема 2.33. Животные топленые жиры. Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	1	2
	Изучение ассортимента животных топленых жиров, жиров кулинарных, кондитерских и хлебопекарных по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации животных топленых жиров, жиров кулинарных, кондитерских и хлебопекарных, по образцам. Оценка качества животных топленых жиров, жиров кулинарных, кондитерских и хлебопекарных, по образцам, стандартам и ГОСТам.		
Тема 2.34. Майонез.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		

	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	1	2
	Изучение ассортимента майонеза по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации майонеза по образцам. Оценка качества майонеза, по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Ассортиментная характеристика майонеза, поступающего в розничную торговую сеть, требования к качеству»; «Требования к упаковке, и маркировке майонеза»; «Правила приемки майонеза от поставщиков».		
	<b>Контрольная работа по темам: 2.31; 2.32; 2.33; 2.34.</b>	1	3
	<b>Содержание</b>	2	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификация мяса убойных животных, поступающего в розничную торговую сеть»; «Послеубойное изменение в мясе»; «Виды тканей мяса, убойных животных»; «Маркировка и клеймение мяса убойных животных»; «Характеристика мяса говядины»; «Характеристика мяса телятины»; «Характеристика мяса баранины»; «Характеристика мяса свинины»; «Требования к качеству мяса»; «Дефекты мяса»; «Хранение и транспортирование мяса».		
	<b>Контрольный тест по теме 2.35. Мясо убойного скота.</b>	1	3
	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	2
Тема 2.35. Мясо убойного скота.			
Тема 2.36. Мясные субпродукты. Фасованное мясо.			

	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификация и состав субпродуктов»; «Требование к качеству субпродуктов»; «Упаковывание и хранение субпродуктов».		
Тема 2.37. Мясо домашней птицы.	<b>Содержание</b> Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1	1
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Морфологический и химический состав мяса птицы»; «Классификация мяса птицы»; «Требование к качеству мяса птицы»; «Упаковывание, маркировка и хранение мяса птицы».		
Тема 2.38. Мясные полуфабрикаты.	<b>Содержание</b> Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1	1
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	2
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Характеристика ассортимента натуральных мясных полуфабрикатов»; «Характеристика ассортимента мелкокусковых мясных полуфабрикатов»; «Характеристика ассортимента панированных полуфабрикатов»; «Характеристика ассортимента бескостных мясных полуфабрикатов»; «Требование к качеству мясных полуфабрикатов»; «Упаковывание, маркировка и хранение мясных полуфабрикатов».		
Тема 2.39. Кулинарные изделия из мяса.	<b>Содержание</b> Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	1	1
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	2
	«Ассортиментная характеристика мясных кулинарных изделий»; «Ассортиментная характеристика кулинарных изделий из птицы»; «Ассортиментная характеристика быстрозамороженных мясных блюд»; «Требования к упаковыванию, маркировке и хранению мясных полуфабрикатов».		
Тема 2.40. Колбасные изделия.	<b>Содержание</b> Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка,	1	1

	маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	2	2
	Изучение ассортимента колбасных изделий по планшетам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации колбасных изделий, по планшетам и образцам. Оценка качества колбасных изделий, по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Характеристика ассортимента вареных колбасных изделий»; «Характеристика ассортимента желатиновой продукции»; «Характеристика ассортимента полукопченых колбас»; «Характеристика ассортимента копченых колбас»; «Характеристика ассортимента варено- копченых колбас»; «Требование к качеству вареных колбасных изделий»; «Требования к качеству желатиновой продукции»; «Требования к качеству копченых колбасных изделий»; «Требования к качеству варено-копченых изделий»; «Дефекты колбас»; «Упаковывание, маркировка и сроки хранения копченых полукопченых и копченых колбас».		
	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 6. «Мясные товары», пункт 6.1. «Колбасные изделия», задания 1-22. (стр.74-76).		
	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Процесс производства мясных копченостей»; «Характеристика ассортимента мясных копченостей»; «Характеристика ассортимента продуктов из шпика»; «Характеристика ассортимента копченостей из мяса птицы»; «Требования к качеству мясных копченостей»; «Упаковывание, маркировка и сроки хранения мясных копченостей».		
Тема 2.41. Мясные копчености, продукты из шпика и мяса птицы.	2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 6. «Мясные товары», пункт 6.2. «Мясные копчености», задания 1-17. (стр.77-79).		

Тема 2.42. Мясные консервы.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	2	2
	Изучение ассортимента мясных консервов по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации мясных консервов, по образцам. Оценка качества мясных консервов, по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Процесс производства мясных консервов»; «Характеристика ассортимента мясных консервов»; «Характеристика ассортимента мясных консервов для детского и диетического питания»; «Требования к качеству мясных консервов»; «Упаковывание, маркировка и сроки хранения мясных консервов». 2. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 6. «Мясные товары», пункт 6.3. «Мясные консервы», задания 1-15. (стр.80-81).		
<b>Контрольный тест по темам 2.36, 2.37, 2.38, 2.39, 2.40, 2.41, 2.42.</b>	1	3	
Тема 2.43. Строение и пищевая ценность рыбы. Промысловые рыбы. Охлажденная и мороженая рыба.	<b>Содержание</b>	2	1
	Расценка и разделка рыбы. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	2	2
	Изучение ассортимента промысловых рыб по плакатам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации промысловых рыб. Оценка качества промысловых рыб, по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
1. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 7. «Рыба и рыбные товары», пункт 7.1. «Семейства важнейших промысловых рыб», задания 1-22. (стр.83-88).			
Тема 2.44. Соленая, пряная и маринованная рыба.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		



	<b>Лабораторно-практическая работа.</b>	2	2
	Изучение ассортимента соленой, пряной и маринованной рыбы, по планшетам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации соленой, пряной и маринованной рыбы, по планшетам и образцам. Оценка качества соленой, пряной и маринованной рыбы, по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 7. «Рыба и рыбные товары», пункт 7.3. «Соленая и копченая рыба», задания 1-14. (стр.89-90).		
Тема 2.45. Вяленая и сушеная рыба.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
Тема 2.46. Копченая рыба и балычные изделия из рыбы.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 7. «Рыба и рыбные товары», пункт 7.3. «Соленая и копченая рыба», задания 1-14. (стр.89-90).		
		1	3
Тема 2.47. Консервы и пресервы из рыбы, ракообразных и нерыбных морепродуктов.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	2	2
	Изучение ассортимента консервов и пресервов из рыбы, ракообразных и нерыбных морепродуктов, по планшетам и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации, консервов и пресервов из рыбы, ракообразных и нерыбных морепродуктов по планшетам и образцам. Оценка качества, консервов и пресервов из рыбы, ракообразных и нерыбных морепродуктов по образцам, стандартам и ГОСТам.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	1	3
	1. Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Товароведение продовольственных» товаров» Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева глава 7. «Рыба и рыбные товары», пункт 7.4. «Рыбные консервы и пресервы», задания 1-18. (стр.92-		

	93).		
Тема 2.48. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
Тема 2.49. Икра рыб.	<b>Содержание</b>	1	1
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>		3
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Процесс производства рыбной икры»; «Характеристика ассортимента икры осетровых рыб»; «Характеристика ассортимента икры лососевых рыб»; «Характеристика ассортимента икры частиковых рыб»; «Требования к качеству рыбной икры»; «Упаковывание, маркировка и сроки хранения рыбной икры».	1	
	<b>Итоговая контрольная работа за 2-е полугодие.</b>	1	
	<b>Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы по написанию I части письменной экзаменационной работы по профессии «Продавец продовольственных товаров».</b>	33	
	<b>Тематика письменных экзаменационных работ</b> 1. Технология продажи круп в розничной торговой сети. 2. Технология продажи макаронных изделий в розничной торговой сети. 3. Технология продажи свежих овощей: корнеплодов в магазинах розничной торговой сети. 4. Технология продажи свежих овощей: клубнеплодов в магазинах розничной торговой сети. 5. Технология продажи свежих овощей: капустных и луковых в магазинах розничной торговой сети. 6. Технология продажи свежих овощей: пряных и десертных в магазинах розничной торговой сети. 7. Технология продажи свежих овощей: томатных в магазинах розничной торговой сети. 8. Технология продажи свежих плодов: семечковых, косточковых, субтропических и тропических в магазинах розничной торговой сети. 9. Технология продажи грибов в магазинах розничной торговой сети.		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Технология продажи чая и чайных напитков в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>11. Технология продажи кофе и кофейных напитков в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>12. Технология продажи приправ и соусов в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>13. Технология продажи пищевых кислот и поваренной соли в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>14. Технология продажи алкогольных напитков в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>15. Технология продажи безалкогольных напитков в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>16. Технология продажи крахмала, сахара и меда в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>17. Технология продажи фруктово-ягодных кондитерских товаров в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>18. Технология продажи шоколада и какао порошка в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>19. Технология продажи карамели и конфетных изделий в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>20. Технология продажи мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, вафель в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>21. Технология продажи мучных кондитерских изделий: пироженных и тортов в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>22. Технология продажи молочных товаров: молока, сливок в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>23. Технология продажи кисломолочных товаров в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>24. Технология продажи молочных консервов и сухих молочных товаров в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>25. Технология продажи молочных товаров для детского питания и мороженого в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>26. Технология продажи сыров: твердых и мягких в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>27. Технология продажи яйца и яичных товаров в розничной торговой сети.</li> <li>27. Технология продажи жиров в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>28. Технология продажи масла в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>29. Технология продажи твердых сыров в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>30. Технология продажи мягких сычужных сыров в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>31. Технология продажи мяса домашней птицы и дичи в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>32. Технология продажи вареных колбас в магазинах розничной торговой сети.</li> <li>33. Технология продажи полукопченых колбас розничной торговой сети.</li> <li>34. Технология продажи мясо-копченостей и полуфабрикатов из мяса, в магазинах розничной торговой сети.</li> </ol>		
--	---	--	--

	<p>35. Технология продажи рыбы свежемороженой в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>36. Технология продажи икры и балычных изделий в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>37. Технология продажи кондитерских изделий в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>38. Технология продажи сахаристых кондитерских изделий в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>39. Технология продажи слабоалкогольных изделий и безалкогольных напитков в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>40. Технология продажи крепких спиртных напитков в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>41. Технология продажи вин в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>42. Технология продажи субтропических фруктов в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>43. Технология продажи семечковых плодов в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>44. Технология продажи косточковых плодов в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>45. Технология продажи овощей в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>46. Технология продажи макаронных изделий в магазинах розничной торговой сети.</p> <p>47. Технология продажи крупяных изделий в магазинах розничной торговой сети.</p>		
	<b>Всего за 2 курс</b>	<b>229 в т.ч 93ТО/60ПР/76СР</b>	

## Содержание учебной практики по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

Учебная практика по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров – 256 часов			
Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 02. Продажа продовольственных товаров</b>		<b>256</b>	<b>3</b>
<b>Виды работ:</b> Обслуживание покупателей при продаже различных групп продовольственных товаров; Идентификация различных товарных групп; Оценка качества по органолептическим показателям; Распознавание дефектов пищевых продуктов; Установление градации качества пищевых продуктов; Соблюдение оптимальных условий хранения продовольственных товаров; Выполнение подготовки измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования; Использовать в технологическом процессе механического, измерительного, технологического, контрольно-кассового оборудования.			
<b>2 курс 1 полугодие (72 часа)</b>			
<b>2.1. Общие требования к организации рабочего места продавца.</b>	Содержание: Вводное инструктирование обучающихся по ознакомлению с: - режимами работы и формами организации труда на предприятиях розничной торговли;	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правилами техники безопасности на предприятиях розничной торговли, видами травматизма и его причинами;</li> <li>- документальным оформлением инструктажей по технике безопасности;</li> <li>- основными гигиеническими требованиями к продавцам продовольственных товаров;</li> </ul>		
<b>2.2. Экскурсия на предприятия</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>Ознакомление обучающихся с</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режимом работы и формами организации труда;</li> <li>- правилами внутреннего распорядка в учебной лаборатории;</li> <li>- правилами техники безопасности и видами травматизма и его причинами;</li> <li>- документальным оформлением инструктажей;</li> <li>- основными гигиеническими требованиями для продавца продовольственных товаров</li> <li>- типами и специализацией продуктовых магазинов;</li> <li>- их планировкой;</li> <li>- правилами работы и организацией торговли;</li> <li>- торгово-техническим процессом и методами торговли;</li> <li>- штатом работников торгового зала;</li> <li>- ассортиментным перечнем товаров;</li> <li>- торговым оборудованием, инвентарем и инструментами</li> </ul>	4	3
<b>2.3. Работа с микрокалькуляторами</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Выполнение расчётных упражнений с применением микрокалькуляторов в режимах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с памятью;</li> <li>- работа с процентами.</li> </ul>	4	3
<b>2.4. Знакомство с весоизмерительным оборудованием</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Знакомство с различными типами весов изучение их:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройства и принципа действия;</li> <li>- техники безопасности;</li> <li>- выполнение работ в режиме «тара»;</li> <li>- отработка упражнений по уходу за весами с соблюдением правил</li> </ul>	4	3

	эксплуатации.		
<b>2.5. Работа на весах марки «РН 10Ц 13У» и расчеты с покупателями</b>	<p>Содержание:</p> <p>1. Выполнение упражнений с механическими весами марки «РН 10Ц 13У» с применением микрокалькулятора по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- установке весов по уровню с регулировкой стрелки весов;</li> <li>- снятию показаний с циферблата визуально.</li> </ul> <p>2. Выполнение простых упражнений на весах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка сыпучих товаров по заданным отвесам;</li> <li>- фасовка товаров на развес по заданным отвесам.</li> </ul> <p>3. Выполнение расчётных упражнений с применением микрокалькулятора в режиме «память».</p>	4	
<b>2.6. Работа на весах марки «Штрих М-5» «Штрих МП Ш 15 – 2,5» «МК – 15.2 – А 21» ТBS – 200» «РП-500 Г13»и расчеты с покупателями</b>	<p>Содержание:</p> <p>1.Выполнение упражнений с электронными весами марки «Штрих М-5» по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- установке весов по уровню;</li> </ul> <p>2. Выполнение простых упражнений на весах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка сыпучих товаров по заданным отвесам;</li> <li>- фасовка товаров на развес по заданным отвесам;</li> </ul> <p>3. Выполнение расчетов стоимости покупки при обслуживании покупателей с применением микрокалькулятора в различных режимах.</p>	4	3
<b>2.7. Механическое, тепловое и холодильное оборудование торговых предприятий. Экскурсия на торговые предприятия.</b>	<p>Содержание:</p> <p>1. Вводное инструктирование по ознакомлению обучающихся с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видами механического оборудования, правилами эксплуатации в торгово-технологическом процессе, инструкциями по технике безопасности;</li> <li>- видами теплового оборудования, правилами эксплуатации в торгово-технологическом процессе, инструкциями по технике безопасности;</li> <li>- видами холодильного оборудования, правилами эксплуатации в торгово-технологическом процессе, инструкциями по технике безопасности;</li> </ul> <p>2. Наблюдение обучающимися выполнения торговых операций с применением механического, теплового и холодильного торгового оборудования в предприятиях розничной торговли, по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке механического оборудования к работе;</li> <li>- выполнению работ в течение торгово-технологического процесса;</li> </ul>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнению работ по уходу за механическим оборудованием;</li> <li>- подготовке теплового оборудования к работе;</li> <li>- выполнению работ на тепловом торгово-технологическом оборудовании в течение торгово-технологического процесса;</li> <li>- выполнению работ по уходу за механическим оборудованием;</li> <li>- подготовке холодильного оборудования к работе;</li> <li>- выполнению работ на холодильном торгово-технологическом оборудовании в течение торгово-технологического процесса;</li> <li>- выполнению работ по уходу за холодильным оборудованием.</li> </ul> <p>3. Оформление отчётов по наблюдениям экскурсии.</p>		
<b>2.8. Работа по изучению товаросопроводительных документов</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с требованиями к товаросопроводительной документации, правилами оформления и регистрации;</li> <li>2. Выполнение упражнений по изучению и оформлению товаросопроводительных документов на продовольственные товары: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление счет-фактур;</li> <li>- оформление товарно-транспортных накладных. - оформление накладных;</li> <li>- оформление товарных накладных;</li> <li>- оформление книги покупок и продаж;</li> <li>- оформление журнала учета поступивших товаров.</li> <li>- оформление актов приемки товаров по количеству и качеству;</li> <li>- оформление актов о порче, бое и ломе товаров.</li> </ul> </li> </ol>	8	3
<b>2.9. Работа по изучению маркировки и штрих кодов на товарах различных ассортиментных групп</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение упражнений по изучению маркировки и расшифровке штрих кодов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- на продовольственных товарах различных ассортиментных групп.</li> </ul> </li> </ol>	4	3
<b>2.10. Зерно и крупы: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание видов круп.</li> </ul> </li> <li>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> </ul> </li> </ol>	4	3



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пристенные горки.</li> <li>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> </li> <li>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> </li> <li>5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul> </li> </ul>		
<b>2.11. Мука, макаронные изделия: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание видов и сортов муки, макарон. Виды муки, макаронных изделий.</li> </ul> </li> <li>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> </li> <li>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по</li> </ul> </li> </ol>	4	3

	<p>стандарту);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.12. Хлеб и хлебобулочные и бараночные изделия: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий</li> <li>- распознавание ассортимента бараночных и сухарных изделий</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p>	4	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.13. Овощи, плоды, грибы: изучение ассортимента, продажа. Продукты переработки овощей.</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание видов и хозяйственных ботанических сортов свежих овощей: клубнеплоды, корнеплоды;</li> <li>- распознавание видов свежих овощей: листовых, томатных, тыквенных. Грибы свежие и переработанные</li> <li>- распознавание ассортимента переработанных плодов и овощей</li> </ul> </li> <li>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> </li> <li>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> </li> <li>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> </li> <li>5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных</li> </ul> </li> </ol>	4	

<p><b>2.14. Снэки, крахмал: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p>купюр.</p> <p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента крахмала, снэков.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>	4	3
<p><b>2. 15. Пищевые концентраты и продукты детского питания: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента пищевые концентраты и продукты детского питания</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок;</p>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.16. Сахар, мёд: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента сахара, меда</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и</li> </ul>	4	3

	<p>перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.17. Карамель, конфеты драже, шоколад и какао – порошок, мучные кондитерские товары изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента конфет, карамели, драже;</li> <li>- восточные сладости, диетические и лечебные кондитерские изделия;</li> <li>- распознавание ассортимента шоколада и какао-порошка;</li> <li>- распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> </ul>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> <li>5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul> </li> </ul>		
	<b>Всего за 1 курс 2 полугодие</b>	<b>72</b>	
<b>2 курс 2 полугодие 184 часа</b>			
<b>2.19 – 2.20. Вкусовые товары: Чай и чайные напитки: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента чая и чайных напитков</li> </ul> </li> <li>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> </li> <li>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> </li> <li>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> </li> <li>5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных</li> </ul> </li> </ol>	8	3

<p><b>2.21. Вкусовые товары: приправы, пряности – ассортимент, продажа.</b></p>	<p>купюр.</p> <p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента пряностей, приправ.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>	4	3
<p><b>2.22. Алкогольные напитки: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента крепких алкогольных напитков; - распознавание ассортимента ликероводочных изделий</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок;</p>	4	3



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.23. Слабоалкогольные напитки: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента слабоалкогольных напитков;</li> <li>- распознавание ассортимента виноградных вин.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> </ul>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> <li>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> </li> <li>5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul> </li> </ul>		
<p><b>2.24 – 2.25. Безалкогольные напитки: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента безалкогольных напитков</li> </ul> </li> <li>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> </li> <li>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> </li> <li>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> </li> </ol>	8	3

	<p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<b>2.26 – 2.27. Молоко питьевое и сливки: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента молока, сливок, молочных консервов.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>	8	3
<b>2.28 - 2.29. Кисломолочные продукты: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p>	8	3

	<p>- распознавание ассортимента кисломолочных продуктов</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.30. Мороженое: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента мороженого</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul>	4	3

	<p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.31. Сыры: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента сыров</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul>	4	3

	<p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.32. Яйца куриные: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента яиц.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> </ul>	4	3

	- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.		
<b>2.33. Продукты переработки яиц: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента продуктов переработки яиц.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>	4	3
<b>2.34. Растительные масла: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента растительного масла.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок;</p>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.35. Масло и паста масляная из коровьего молока.</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента масло и паста масляная из коровьего молока.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> </ul>	4	3



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.36.Спрэды и топлёные смеси: изучение ассортимента, продажа.</b></p>	<p style="text-align: center;">. Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента спрэды и топлёные смеси.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul>	4	3

	<p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.37.Маргарин: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента маргарина.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>	4	3

<p><b>2.38-2.39. Животные топленые жиры: изучение ассортимента, продажа. Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента пищевых жиров.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>	8	3
<p><b>2.40. Майонез: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента майонеза.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки;</p>	4	3

	<p>- пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.41. Мясо убойного скота: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента мяса разных видов животных.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> </ul>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> <li>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> </li> <li>5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul> </li> </ul>		
<p><b>2.42. Мясные субпродукты: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента мясные субпродукты.</li> </ul> </li> <li>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> </li> <li>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> </li> <li>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> </li> <li>5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> </ul> </li> </ol>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<b>2.43. Фасованное мясо: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента фасованного мяса</li> </ul> </li> <li>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> </li> <li>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> </li> <li>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> </li> <li>5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul> </li> </ol>	4	3
<b>2.44. Мясо домашней птицы: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента мяса домашней птицы.</li> </ul> </li> <li>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</li> </ol>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.45 - 2.46. Мясные полуфабрикаты: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> </ul>	8	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.47-2.48. Кулинарные изделия из мяса: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента мясных кулинарных изделий.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul>	8	3



	<p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<b>2.49. Колбасные изделия: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента колбасных изделий.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>	4	3
<b>2.50. Мясные копчености, продукты из шпика и мяса птицы: изучение</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p>	4	3

<p><b>ассортимента, продажа</b></p>	<p>- распознавание ассортимента мяскопченостей</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.51 – 2.52. Мясные консервы: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента мясных консервов</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества,</li> </ul>	8	3

	<p>удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.53. Охлажденная и мороженая рыба: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента рыбы по семействам, по термическому состоянию, нерыбное водное сырье</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.54. Вяленая, сушеная рыба, копченая рыба и балычные изделия из рыбы: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента рыбы сушеной и вяленой, балычных изделий.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> </ul>	4	3

	- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.		
<b>2.55 – 2.56. Консервы и пресервы из рыбы, ракообразных и не рыбных морепродуктов: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:  - распознавание ассортимента рыбных консервов и пресервов;  - распознавание ассортимента ракообразных и не рыбных морепродуктов;</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:  - весы различных марок;  - контрольно-кассовые аппараты различных марок;  - торговые прилавки;  - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:  - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);  - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);  - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:  - фасовка товара;  - оформление ценников;  - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:  - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;  - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;  - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>	8	3
<b>2.57- 2.58. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: изучение ассортимента, продажа</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:  - распознавание ассортимента рыбных кулинарных изделий.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов</p>	8	3

	<p>следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</li> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<p><b>2.59. Икра рыб: изучение ассортимента, продажа</b></p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента икры рыб.</li> </ul> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы различных марок;</li> <li>- контрольно-кассовые аппараты различных марок;</li> <li>- торговые прилавки;</li> <li>- пристенные горки.</li> </ul> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные,</li> </ul>	4	3

	<p>накладные, счета-фактуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</li> <li>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</li> </ul> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фасовка товара;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- выкладка товара на торговое оборудование;</li> </ul> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</li> <li>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</li> <li>- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</li> </ul>		
<b>2.60- 2.61. Инвентаризация продовольственных товаров в торговом зале</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение подготовки товара в торговом зале к инвентаризации.</li> <li>2. Проведение инвентаризации продовольственных товаров в торговом зале по отделам с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий).</li> <li>3. Проведение контрольных инвентаризаций в торговом зале по отделам с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий по заданиям).</li> </ol>	8	3
<b>2.62 – 2.63. Инвентаризация операционной кассы</b>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение подготовки операционной кассы к инвентаризации.</li> <li>2. Проведение инвентаризации операционной кассы с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий).</li> <li>3. Проведение контрольной инвентаризации операционной кассы с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий по заданиям).</li> </ol>	8	3
<b>2.64.Дифференцированный зачёт</b>	<p style="text-align: center;">Содержание работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оформление внутримагазинных витрин и рекламная выкладка товаров.</li> <li>2. Работа с весоизмерительным оборудованием с применением</li> </ol>	4	3

	<p>контрольно-кассовой техники.</p> <p>3. Обслуживание и расчет с покупателями.</p> <p>4. Документальное оформление торгово-технологических процессов.</p>		
	<b>Итого за 2 полугодие 2 курса</b>	<b>184</b>	
	<b>Итого за 2 курс</b>	<b>256</b>	
	<p><b>Экзамен квалификационный</b></p> <p style="text-align: center;">Содержание работ:</p> <p>1. Оформление внутримагазинных витрин и рекламная выкладка товаров.</p> <p>2. Работа с весоизмерительным оборудованием.</p> <p>3. Обслуживание и расчет с покупателями с применением контрольно-кассовой техники.</p> <p>4. Документальное оформление торгово-технологических процессов.</p>	6	



### 3.2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 2.1-2.7	ПМ.02. Продажа продовольственных товаров	299	<p><b>1.Ознакомление обучающихся с торговым предприятием торгующих продовольственными товарами.</b></p> <p><b>2. Подготовка торгового оборудования к выполнению работ:</b></p> <p><b>3. Приемка товаров продовольственных товаров различных ассортиментных групп:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зерномучных товаров;</li> <li>- кондитерских изделий;</li> <li>- плодоовощных товаров;</li> <li>- вкусовых товаров;</li> <li>- молочных товаров;</li> <li>- мясных товаров;</li> <li>- рыбных товаров;</li> <li>- жировых товаров</li> <li>- яичных товаров и пищевых концентратов, соевых продуктов.</li> </ul> <p><b>4. Подготовка товаров к продаже различных ассортиментных групп: :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зерномучных товаров;</li> <li>- кондитерских изделий;</li> <li>- плодоовощных товаров;</li> <li>- вкусовых товаров;</li> <li>- молочных товаров;</li> <li>- мясных товаров;</li> <li>- рыбных товаров;</li> <li>- жировых товаров;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- яичных товаров и пищевых концентратов, соевых продуктов</li> <li><b>5. Продажа товаров различных ассортиментных групп:</b></li> <li>- зерномучных товаров;</li> <li>- кондитерских изделий;</li> <li>- плодоовощных товаров;</li> <li>- вкусовых товаров;</li> <li>- молочных товаров;</li> <li>- мясных товаров;</li> <li>- рыбных товаров;</li> <li>- жировых товаров;</li> <li>- яичных товаров и . пищевых концентратов, соевых продуктов</li> <li><b>6. Инвентаризация продовольственных товаров в торговом зале.</b></li> <li><b>7. Инвентаризация операционной кассы</b></li> </ul>
	<i><b>ВСЕГО часов</b></i>	299	<b>Квалификационный экзамен</b>

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Формируемые профессиональные компетенции	Содержание производственной практики	Кол-во часов, всего	Виды выполняемых работ	Кол-во часов
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</p>	<p>Ознакомление обучающихся с торговым предприятием торгующих продовольственными товарами.</p>	6	<p>- Ознакомление с режимом работы и формами организации труда на предприятии;</p> <p>- правилами внутреннего распорядка;</p> <p>- Ознакомление с правилами техники безопасности, видами травматизма и его причинами;</p> <p>- документальным оформлением инструктажей;</p> <p>- Ознакомление с основными гигиеническими требованиями для продавца продовольственных товаров.</p>	6
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<p>Подготовка торгового оборудования к выполнению работ:</p>	275	<p>- подготовка весоизмерительного оборудования;</p> <p>- контрольно-кассовое оборудование;</p>	18

			- прилавки; - пристенные горки.	
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Приемка продовольственных товаров различных ассортиментных групп (зерномучных товаров, кондитерских изделий, плодоовощных товаров, вкусовых товаров, молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров, жировых товаров, яичных товаров и пищевых концентратов, соевых продуктов.		- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверка фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов муки по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;	96
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.				
ПК2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Продажа продовольственных товаров различных ассортиментных групп( зерномучных товаров, кондитерских изделий, плодоовощных товаров, вкусовых товаров, молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров, жировых товаров, яичных товаров и пищевых концентратов, соевых продуктов)		- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя через контрольно-кассовый аппарат; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.	161
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				
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные				

операции с покупателями.				
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков				
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.				
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям				
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей				
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Инвентаризация продовольственных товаров в торговом зале.	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка товара к инвентаризации</li> <li>- инвентаризация продовольственных товаров</li> <li>- работа с учетной документацией по инвентаризации</li> <li>- контрольная инвентаризация</li> </ul>	6
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования				
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Инвентаризация операционной кассы		<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка операционной кассы к инвентаризации</li> <li>- инвентаризация операционной кассы</li> <li>- работа с учетной документацией по инвентаризации</li> <li>- контрольная инвентаризация</li> </ul>	6
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.				
			<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>6</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий «Технология розничной торговли продовольственными товарами», («Учебный магазин»), кабинета «Технология розничной торговли продовольственными товарами».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- весы (рычажные и электронные),
- инвентарь для приемки, подготовки и продажи товаров и вскрытие тары,
- образцы товаров в ассортименте изучаемых групп,
- образцы этикеток и образцы товаров, каталоги товаров.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Никифорова Н.С. «Товароведение продовольственных товаров». М.: Академия. 2007 г.
2. Муравина И.В. «Основы товароведения», М.: Академия, 2007 г.
3. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А., Моисеенко Н.С. «Продавец», Ростов-на-Дону: Феникс, 2009 г.
4. Улейский Н.Т. Оборудование торговых предприятий, Ростов-на-Дону:Феникс, 2008 г.
5. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий, М.: Академия, 2009 г.
6. Улейский Н.Т. Холодильное оборудование, Ростов-на-Дону:Феникс, 2008
7. Бурашников Ю.Н. Охрана труда в торговле, М.: Академия, 2006 г.
8. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле, М.: Дашков и Ко, 2007 г.
9. Никифорова Н.С. Рабочая тетрадь по товароведению продовольственных товаров
10. Справочник товароведа продовольственных товаров А.М. Новикова. 2-тома. М.: Академия. 2008 г.

Дополнительные источники:

1. Паеткина Е.Ю. Теория товароведения, Академия, 2010 г.
2. Маркировка и сертификация товаров и услуг. Федько В.П. Феникс. 2006 г. ГОСТы, ТУ
3. Правила торговли. Омега. 2009 г.
4. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий, 2008 г.
5. Закон РФ «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» от 18.06.1993 г. № 5215-1
6. Журналы:
7. - «Товаровед продовольственных товаров»  
- «Современная торговля»  
- «Современное торговое оборудование»  
- «Магазины»  
- «Мерчендайзер»  
- «Спрос»  
- Журнал «Правила пожарной безопасности для объектов торговли», М.: Экзамен, 2007 г.
8. Закон РФ «О защите прав потребителей»
9. Правила торговли, М.: ИНФРА, 2007 г.

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет **54** академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Учебная практика (производственного обучения) и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализоваться как концентрировано в нескольких периодах, так и рассредоточено, чередуясь с практическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Форма проведения консультаций (индивидуальные, письменные, устные, групповые)

Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие дисциплины: «Основы деловой культуры», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Организация и технология розничной торговли».

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение профессиональному модулю:

Наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоением обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю модуля «Продажа продовольственных товаров»

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии «Продавец продовольственных товаров» выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02.ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- Оформление документации по приёмке товаров и проверка сопроводительных документов на товары (накладная, товарно-транспортная накладная, качественное удостоверение)	Проверочные работы, практические работы, контрольные работы, самостоятельная внеаудиторная работа, экзамен, квалификационный экзамен
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- Демонстрация навыков подготовки товара к продаже. Осуществление выкладки товара.	
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- Качественное обслуживание покупателей предоставление консультации о пищевой ценности и вкусовых особенностях продовольственных товаров	
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- Осуществлять контроль за условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов.	
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Демонстрация навыков эксплуатацию торгово-технического оборудования.	
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- Своевременное и точное оформления документации по сохранности товарно-материальных ценностей (составление товарного отчета)	
Изучать спрос покупателей.	- Изучение спроса и предложения товаров; - Исследование целевой аудитории	

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие в олимпиадах профессионального мастерства конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ по учебной и производственной практике. Самостоятельная внеаудиторная работа. Использование электронных источников.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных и нестандартных профессиональных задач - эффективность и качество выполнения работ	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с АРМаи, Интернет, Интернет	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	
Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами	- демонстрация знаний о правилах реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и	

продажи товаров.	правилами продажи товаров.	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	