

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шаматович

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.02.2024 09:32:26

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86965a5825f9f4704

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Грозненский государственный нефтяной технический университет
имени академика М. Д. Миллионщикова**

Согласовано

с предприятием-работодателем
ООО «Успех»

_____ А. К. Аласханов

« 27 »



Утверждаю

Первый проректор

ФГБОУ ВО «Грозненский государственный
нефтяной технический университет имени
академика М. Д. Миллионщикова»

_____ И. Г. Гайрабеков

20 24 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

Профессия

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Квалификация

*Продавец продовольственных товаров - продавец
непродовольственных товаров - контролер-кассир*

Грозный – 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Продажи продовольственных товаров и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
ОК 08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Продажа непродовольственных товаров
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
Уметь	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово -овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных)
	устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям
	распознавать дефекты пищевых продуктов
	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров
	рассчитывать энергетическую ценность продуктов
	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно -кассового оборудования
	использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно -кассовое оборудование
Знать	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров
	особенности пищевой ценности пищевых продуктов
	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров
	показатели качества различных групп продовольственных товаров
	дефекты продуктов
	особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров
	классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования
	технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию
	устройство и принципы работы оборудования
	типовые правила эксплуатации оборудования
	нормативно -технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования
	Закон о защите прав потребителей
правила охраны труда	

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 402 часов

в том числе:

- на освоение МДК 180 часов;
- самостоятельная работа 60 часов;
- учебная практика 72 часов;
- производственная практика 144 часов;
- промежуточная аттестация 6.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Обучение по МДК				Практики	
			В том числе					
			Теоретических занятий	Практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ОК 01-ОК 08	Раздел 1. Осуществление торгово- технологического процесса	180	60	60	60		-	-
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ОК 01-ОК 08	Учебная практика	72					72	-
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ОК 01-ОК 08	Производственная практика	144					-	144
	Промежуточная аттестация	6						
	Всего:	402	60	60	60	6	72	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление торгово- технологического процесса		60/60	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарам		60/ 60	
Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Теоретические занятия	20	
	Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса. Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения.	4	ПК 2.1., ПК 2.3 ОК 01
	Практические занятия	12	
	1. Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары.	4	ПК 2.1., ПК 2.3 ОК 01
	2. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров.	4	ПК 2.4, ПК 2.7
	3. Разработка анкет для изучения покупательского спроса.	4	ПК 2.1., ПК 2.3 ОК 01
	Самостоятельная работа	12	
	Определение видов планировки торгового зала магазина.	12	ПК 2.4., ПК 2.7
Тема 1.2. Технология приемки товаров в	1. Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии. Сопроводительные документы. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.	6	ПК 2.2., ПК 2.5
	Практические занятия	12	

продовольственных магазинах	1. Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с требованиями.	4	ПК 2.4., ПК 2.5
	2. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров.	4	ПК 2.4., ПК 2.5
	Самостоятельная работа	16	ПК 2.4., ПК 2.5
	Определение видов планировки торгового зала магазина.	16	ПК 2.1., ПК 2.6
	Теоретические занятия	16	
Тема 1.3. Технология приемки товаров в продовольственных магазинах. Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже	1. Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии. Сопроводительные документы. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.	4	ПК 2.3., ПК 2.4. ОК 01., ОК 02., ОК 04
	2. Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество товаров при хранении.	6	ПК 2.4. ОК 01., ОК 04
	3. Подготовка продовольственного товара к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже. Товарные потери и меры по их сокращению.	6	ПК 2.4., ПК 2.5
	Практические занятия	16	
	1. Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с требованиями.	4	ПК 2.4. ОК 01., ОК 04
	2. Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД.	4	ПК 2.4., ПК 2.5
	3. Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям.	6	ПК 2.1., ПК 2.6
	Самостоятельная работа	12	
	Подготовка сообщения. Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству.	12	ПК 2.4., ПК 2.5
	Теоретические занятия	12	
Тема 1.4. Технология	1. Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования.	6	ПК 2.3., ПК 2.6.

размещения и выкладки отдельных видов товаров	2. Размещение и выкладка отдельных видов продовольственных товаров. Новые правила размещения молочной продукции в торговом зале 10.11.2017 № 102 изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	6	ОК 01 ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 04
	Практические занятия	12	
	1. Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли и составление отчета.	6	ПК 2.4., ПК 2.7
	2. Определение видов пищевых концентратов.	6	ПК 2.2., ПК 2.4., ПК 2.7
	Самостоятельная работа	10	
	Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии. Подготовка сообщения.	10	ОК 08
	Обслуживание покупателей. Культура обслуживания покупателей Основные правила работы магазинов Основные правила продажи продовольственных товаров. Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров. Методы продажи товаров.	8	ПК 2.2., ПК 2.4., ПК 2.7
Тема 1.5. Технология продажи товаров	Пищевые концентраты. Классификация пищевых концентратов. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения.	8	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 04
	Практические занятия	8	
	Решение торговых ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей. Применение статей административного права за нарушение правил торговли.	8	ПК 2.2., ПК 2.4., ПК 2.7
	Самостоятельная работа обучающегося	10	
	Решение торговых ситуаций. «Применение статей административного права за нарушения и правил торговли».	10	ПК 2.1., ПК 2.2. ОК 04
Учебная практика Виды работ: 1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; 2. Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта; 3. Расшифровывать содержание маркировки товаров;	72	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7.	

<p>4. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники;</p> <p>5. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>7. Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе;</p> <p>8. Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара</p>		<p>ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 08</p>
<p>Производственная практика Виды работ</p> <p>1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> <p>3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> <p>4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p> <p>5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p> <p>6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>7. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>144</p>	<p>ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ПК 1.7. ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 08</p>
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>6</p>	
<p>Всего</p>	<p>402</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория(и) «Лаборатория Торгово-технологического оборудования» оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные электронные издания

Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88443>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865>

2. Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86287>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК.2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку</p> <p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p> <p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов</p> <p>ПК. 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово- технологического оборудования</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей</p> <p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей</p> <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</p>	<p>Критерии оценивания рубежной аттестации:</p> <p>Аттестован - выставляется обучающемуся, ответившему правильно на 6-20 вопросов.</p> <p>Не аттестован - выставляется обучающемуся, который ответил менее 5 вопроса.</p> <p>Критерии оценивания зачета/экзамена:</p> <p>Зачтено - выставляется обучающемуся, ответившему правильно на 11 вопросов.</p> <p>Не зачтено - выставляется обучающемуся, который ответил 10 и менее вопроса.</p> <p>Отлично - выставляется обучающемуся, ответившему на 31-40 вопросов.</p> <p>Хорошо - выставляется обучающемуся, ответившему на 21-30 вопросов.</p> <p>Удовлетворительно - выставляется обучающемуся, ответившему на 11 и более вопросов.</p>	<p>Рубежная аттестация</p> <p>Экзамен</p>

<p>ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продаж товаров.</p> <p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>		
---	--	--

Разработчик:

Преподаватель ФСПО



(подпись)

/ Р.Ш. Магамадова/

Согласовано:

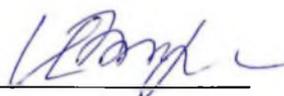
Председатель ПЦК «Экономика и право»



(подпись)

/ Д.С. Тураева/

Зам. декана по МР ФСПО



(подпись)

/ И.В. Сулейманова /

Директор ДУМР



(подпись)

/ М.А. Магомаева /