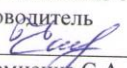





ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено
на методической
комиссии
преподавателей и
мастеров
производственного
обучения по
профессиям «Повар,
кондитер», «Продавец,
контролёр-кассир»
протокол № 10 от
«15» июня 2023 г.
Руководитель
МК 
Черемиси́н С.А.

Согласовано
Зам.директора по ТО
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»

Федореева Н.Н.
«20» июня 2023 г.

Согласовано
Зам.директора по УПР
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»

Сычева Н.И.
«20» июня 2023 г.

Утверждено
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»

Королёв А.Г.
«20» июня 2023 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02

ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Место разработки программы: с.Амурзет, 2023 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, преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

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

Окунева А.Ю. - мастер производственного обучения по профессии «Продавец, контролёр-кассир» ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Федореева Л.Л. – мастер производственного обучения по профессии «Продавец, контролёр-кассир» ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....	87
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	88

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

Целью освоения профессионального модуля 02 Продажа продовольственных товаров является сформированный у обучающихся практический опыт по обслуживанию покупателей при продаже непродовольственных товаров, а также перечень соответствующих ФГОС СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части междисциплинарного курса (далее МК) 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами знаниями и умениями, в том числе:

обучающийся должен 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;

З 5. Дефекты продуктов;

З 6. Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

З 7. Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

З 8. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

З 10. Устройство и принципы работы оборудования;

З 11. Типовые правила эксплуатации оборудования;

З 12. Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

З 13. Закон о защите прав потребителей;

З 14. Правила охраны труда.

обучающийся должен уметь:

У 1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, 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;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **785** часов, в том числе:

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

 междисциплинарный курс - 229 часов в том числе:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – *153 часа*,

 самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося – *76 часов*;

 учебной практики – 256 часов;

 производственной практики – 299 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 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), общими (ОК) компетенциями, а также личностными результатами (ЛР) формируемыми в рамках освоения профессионального модуля и программы воспитания:

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).
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и

	видах деятельности.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.
ЛР 15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 16	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
ЛР 18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,
ЛР 20	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛР 21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР 26	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью
ЛР 27	Способный к применению инструментов бережливого производства
ЛР 28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР 29	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР 31	Способный к применению логики навыков и профессиональных задач
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 32	Осознанный выбор будущей профессии как путь реализации собственных жизненных планов
ЛР 34	Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 35	Способный к самообслуживанию, включая выполнение обязанностей
ЛР 36	Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к

	разным видам трудовой деятельности
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР 37	Сохранение традиций и поддержание престижа ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

3.1. Структура 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
	Всего:	784	153	60	76	256	299	

3.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 02. Розничная торговля продовольственными товарами.

3.2.1. Тематический план и содержание 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	Формируемые ОК, ПК, ЛР
1	2	3	4	5
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров			3	
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами		229		
2 курс 1 полугодие		78		
Раздел 1. Торгово-технологическое оборудование предприятий розничной торговли				
Тема 1.1. Охрана труда в розничной торговле	Содержание	1	1	ПК 2.5; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Организация работы по охране труда, законодательство. Инструктажи по технике безопасности, виды, назначение, ответственные.			
Тема 1.2. Немеханическое оборудование	Содержание		1	ПК 2.5; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	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.	1		

	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		ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Практические занятия	1	2	
	Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Оборудование торговых предприятий» Н.С. Никитченко Л.И. глава 1. «Мебель для предприятий торговли. Торговый инвентарь», задания стр. 4-12.			
	Контрольный тест по темам 1.1. Охрана труда в розничной торговле; 1.2. Немеханическое оборудование.	1	3	
Тема 1.3. Весомизмерительное оборудование	Содержание		1	ПК 2.5; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов. Общие требования, предъявляемые к весам.	1		
	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 гирино-шкальные РП-500Г13.	1		
	Практические занятия	4	2	
	Оформление схем и выполнение ответов на вопросы в учебном пособии «Рабочая тетрадь «Оборудование торговых предприятий» Н.С. Никитченко Л.И. глава 2. «Весомизмерительное оборудование», задания стр. 13-27.			
Контрольный тест по теме 1.3. Весомизмерительное оборудование	1	3		
Тема 1.4. Механическое и тепловое оборудование	Содержание		1	ПК 2.5; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Измельчительно-режущие оборудование, классификация, ассортимент. Машина для нарезания продовольственных товаров. Ленточная пила. Мясорубка МИМ-300. Фасовочное оборудование.	1		
	Упаковочное оборудование. Тепловое оборудование	1		
	Практические занятия	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	Содержание	1	1	ПК 2.4, ПК 2.5; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	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 Правила эксплуатации холодильного оборудования	1		
	Практические занятия	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.			
	Контрольный тест по теме 1.5. Холодильное оборудование	1	3	
Тема 1.6. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание		1	ПК 2.5; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	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		
	Практические занятия	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.	Содержание	1	1	ПК 2.3, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Органы контроля предприятий розничной торговли. Основные положения закона о защите прав потребителей. Права и обязанности продавца. Права и обязанности покупателя.			
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров, правила продажи				
Тема 2.1. Основные	Содержание	1	1	ПК 2.5;

положения товароведения продовольственных товаров.	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.			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Практическая работа	1	2	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Определение энергетической ценности продовольственных товаров. Расшифровка штрих-кода продовольственных товаров.			
Тема 2.2. Зерно и крупы.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация, ассортимент, показатели качества зерна, условия хранения. Крупы: классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, маркировке, транспортированию и хранению.			
	Практические занятия	2	2	
	Изучение ассортимента круп по образцам и стандартам. Органолептическая оценка образцов круп по стандартам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	
	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».			
	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).			
	3. Решение кроссворда «Крупы» 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).			
Контрольный тест по теме 2.2. Зерно и крупы.	1	3		
Тема 2.3. Мука.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК

	Виды помола, классификация и ассортимент, показатели качества, сорта, условия и сроки хранения и транспортирования.			2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Практические занятия	2	2	
	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).			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	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».			
	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).			
	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).			
	Контрольный тест по теме 2.3. Мука.	1	3	
Тема 2.4. Макаронные изделия.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6;
	Классификация, ассортимент, виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения и транспортирования.			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Практические занятия	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).			ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15,
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам:			

	<p>«Технологический процесс производства макаронных изделий»;</p> <p>«Пищевая ценность и химический состав макаронных изделий»;</p> <p>«Классификация и ассортимент макаронных изделий»;</p> <p>«Требования к качеству макаронных изделий»;</p> <p>«Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение макаронных изделий».</p>			ЛР17, ЛР 32
	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).			
	Контрольный тест по теме 2.4. Макароны изделия.	1	3	
Тема 2.5. Хлеб и хлебобулочные изделия.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия транспортирования и хранения.			
	Практическая работа	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, планшетах 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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Сырье и производство хлеба»; «Ассортиментная характеристика хлеба»; «диетические хлебобулочные изделия»; «Национальные сорта хлеба»;			

	<p>«Требования к качеству хлеба»; «Дефекты хлеба»; «Болезни хлеба»; «Хранение хлеба и хлебобулочных изделий»; «Ассортиментная характеристика булочных изделий»; «Ассортиментная характеристика сдобных изделий»; «Ассортиментная характеристика сухарей».</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 1.3. «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).			
	Контрольный тест по теме 2.5. Хлеб и хлебобулочные изделия.	1	3	
Тема 2.6. Бараночные изделия.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и ассортиментная характеристика бараночных изделий, требования к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению.			
	Практическая работа	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа		1	
	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК

	Классификация, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортировка.			2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6;
	Практические занятия	2	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Изучение видов и сортов моркови и свеклы. Органолептическая оценка моркови и свеклы по образцам и стандарту на корнеплоды.			ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 32
	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»; «Болезни тыквенных овощей»; «Упаковывание и хранение тыквенных овощей»; «Ассортиментная характеристика томатных овощей»; «Болезни томатных овощей»; «Упаковывание и хранение томатных овощей»; «Ассортиментная характеристика бобовых овощей»; «Упаковывание и хранение бобовых овощей»;			

	«Ассортиментная характеристика зерновых овощей, упаковывание и хранение зерновых овощей».			
	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).			
	Контрольный тест по теме 2.7. Овощи.	1	3	
Тема 2.8. Плоды.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортировка.			
	Практическая работа	1	2	
	Изучение помологических сортов яблок по плакатам, муляжам, натуральным образцам и стандартам. Органолептическая оценка яблок по натуральным образцам и стандартам			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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).			
	Контрольный тест по теме 2.8. Плоды.	1	3	
Тема 2.9. Продукты переработки плодов и овощей.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.			
	Практическая работа	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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).			
	Контрольный тест по теме 2.9. Продукты переработки овощей.	1	3	
Тема 2.10. Грибы.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,
	Ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения.			
	Практическая работа	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.			ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Самостоятельная работа	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».			
	Контрольный тест по теме 2.10. Грибы.	1	3	
Тема 2.11. Пищевые концентраты и продукты детского питания, снеки.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация, ассортимент, показатели качества пищевых концентратов и продуктов детского питания, снеков. Маркировка, упаковка и хранение пищевых концентратов и продуктов детского питания снеков.			
	Лабораторно-практическая работа	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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 плодовоовощной 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>			
	Контрольный тест по теме 2.11. Пищевые концентраты, продукты детского питания	1	3	
Тема 2.12. Крахмал.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4,
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Продукты переработки крахмала.			
	Лабораторно-практическая работа	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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».			ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
Тема 2.13. Сахар.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	1	2	
	Изучение ассортимента сахара по планшетах и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации сахара по планшетах и образцам. Оценка качества сахара по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	2	2	
	Изучение ассортимента меда по планшетах и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации меда по планшетах и образцам. Оценка качества меда по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификационная характеристика сахара»; «Ассортимент меда, 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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация			

	качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Лабораторно-практическая работа	1	2	
	Изучение ассортимента карамели по планшетах и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации карамели по планшетах и образцам. Оценка качества карамели по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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».			
	Контрольный тест по темам: 2.12; 2.13; 2.14; 2.15.	1	3	
Тема 2.16. Шоколад и какао-порошок.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	1	2	
	Изучение ассортимента шоколада и какао-порошка по планшетах и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации шоколада и какао-порошка по планшетах и образцам. Оценка качества шоколада и какао-порошка по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	
	1. Выполнение сообщений на выбор по предложенным темам: «Классификационная характеристика карамели»; «Ассортимент шоколада и какао-порошка 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	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация			

лечебные кондитерские изделия.	качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
Тема 2.18. Мучные кондитерские товары.	Содержание	1	1	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Показатели градация качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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).			
	Итоговая контрольная работа за 1-е полугодие	1	3	
2 курс 2 полугодие		75		
Тема 2.19. Чай и чайные напитки.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15,
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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».			ЛР17, ЛР 32
	Контрольный тест по темам 2.19.; 2.20.	1	3	
Тема 2.21. Приправы.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	1	2	
	Изучение ассортимента приправ по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации приправ по образцам. Оценка качества приправ по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	1	2	
	Изучение ассортимента пряностей по планшетах и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации пряностей по планшетах и образцам. Оценка качества пряностей по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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).			

	Контрольный тест по темам 2.21; 2.22.	1		
Тема 2.23. Алкогольные напитки.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	2	2	
	Изучение ассортимента алкогольных напитков по планшетами и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации алкогольных напитков по планшетами и образцам. Оценка качества алкогольных напитков по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	I	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).			
Контрольный тест по темам: 2.23; 2.24; 2.25.	1	3		
Тема 2.26. Молоко питьевое и сливки.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2,
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	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.			ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	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	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6;
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Лабораторно-практическая работа.	1	2	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Изучение ассортимента молочных консервов по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации молочных консервов по образцам. Оценка качества молочных консервов по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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).			
Контрольный тест по темам 2.26; 2.27.	1	3		
Тема 2.28. Кисломолочные продукты. Мороженое.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6;
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			ОК 1, ОК 2,
	Лабораторно-практическая работа	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.			ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	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).			
Тема 2.29. Сыры.	Содержание	2	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6;
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Лабораторно-практическая работа.	2	2	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Изучение ассортимента кисломолочных продуктов по и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации кисломолочных продуктов по образцам. Оценка качества кисломолочных продуктов по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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			

	<p>торговую сеть»;</p> <p>«Ассортиментная характеристика импортных сыров, поступающих в розничную торговую сеть»;</p> <p>«Требования к качеству твердых сычужных сыров»;</p> <p>«Пороки сыров из молока низкого качества»;</p> <p>«Маркировка сыров»;</p> <p>«Упаковывание и хранение сыров»;</p> <p>«Приемка сыров от поставщика».</p>				
	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).				
	Контрольный тест по темам 2.28; 2.29.	1	3		
Тема 2.30. Яйца куриные. Продукты переработки яиц	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32	
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.				
	Лабораторно-практическая работа.	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.				
	Самостоятельная внеаудиторная работа		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».				
	Контрольный тест по теме 2.30.	1	3		
Тема 2.31. Растительные масла.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,	
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества,				

	упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Лабораторно-практическая работа.	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	
	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. Спреды и топленые смеси. Маргарин.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа.	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	

	<p>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».</p>			
Тема 2.33. Животные топленые жиры. Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа.	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15,
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа.	1	2	
	Изучение ассортимента майонеза по образцам. Проверка соблюдения сроков реализации майонеза по образцам. Оценка качества майонеза, по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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».			ЛР17, ЛР 32	
	Контрольная работа по темам: 2.31; 2.32; 2.33; 2.34.	1	3		
Тема 2.35. Мясо убойного скота.	Содержание	2	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32	
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.				
	Самостоятельная внеаудиторная работа		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».				
	Контрольный тест по теме 2.35. Мясо убойного скота.	1	3		
Тема 2.36. Мясные субпродукты. Фасованное мясо.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32	
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.				
	Самостоятельная внеаудиторная работа		1		2
	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,	
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества,				

	упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6;
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа.	2	2	

	Изучение ассортимента колбасных изделий по планшетах и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации колбасных изделий, по планшетах и образцам. Оценка качества колбасных изделий, по образцам, стандартам и ГОСТам.			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	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).			
Тема 2.41. Мясные копчености, продукты из шпика и мяса птицы.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6;
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	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».			
	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа.	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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).			
Контрольный тест по темам 2.36, 2.37, 2.38, 2.39, 2.40, 2.41, 2.42.	1	3		
Тема 2.43. Строение и пищевая ценность рыбы. Промысловые рыбы. Охлажденная и мороженая рыба.	Содержание	2	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Расценка и разделка рыбы. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа.	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.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа.	2	2	
	Изучение ассортимента соленой, пряной и маринованной рыбы, по планшетами и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации соленой, пряной и маринованной рыбы, по планшетами и образцам. Оценка качества соленой, пряной и маринованной рыбы, по образцам, стандартам и ГОСТам.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
Тема 2.46. Копченая рыба и балычные изделия из рыбы.	Содержание	2	1	
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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 2.47. Консервы и пресервы из рыбы, ракообразных и нерыбных морепродуктов.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	2	2	
	Изучение ассортимента консервов и пресервов из рыбы, ракообразных и нерыбных морепродуктов, по планшетами и образцам. Проверка соблюдения сроков реализации, консервов и пресервов из рыбы,			

	ракообразных и нерыбных морепродуктов по планшетах и образцам. Оценка качества, консервов и пресервов из рыбы, ракообразных и нерыбных морепродуктов по образцам, стандартам и ГОСТам.			ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Самостоятельная внеаудиторная работа	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.	Содержание	1	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7;
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
Тема 2.49. Икра рыб.	Содержание	2	1	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практическая работа	2	2-3	
	Изучение ассортимента рыбной икры.			
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	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».			
	Итоговая контрольная работа за 2-е полугодие.	1	3	
		Всего за 2 курс	229	в т.ч. 93ТО/60ПР/76СР

Воспитательная работа преподавателя с обучающимися				
Наименование модуля	Сроки	Направление и содержание работы	Ответственный	Формируемые ОК, ПК, ЛР
Направление воспитательной работы: профессиональное воспитание				
«Учебная дисциплина»	1 сентября	День знаний – торжественная линейка	преподаватель	ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	В течение учебного года	Участие в онлайн-конкурсах, олимпиадах, викторинах по профилю обучения	преподаватель	
		Экскурсии на профильные предприятия района	преподаватель	
	ноябрь	Круглый стол «Встречи с интересными людьми»	преподаватель	
апрель	Конкурсная неделя по профессии «Продавец, контролер-кассир»	преподаватель		

3.2.2. Тематический план и 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	Формируемые ОК, ПК, ЛР
1	2	3	4	
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров Виды работ: Обслуживание покупателей при продаже различных групп продовольственных товаров; Идентификация различных товарных групп; Оценка качества по органолептическим показателям; Распознавание дефектов пищевых продуктов; Устанавливание 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.		256	3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

2 курс 256 часов				
1. Общие требования к организации рабочего места продавца продовольственных товаров	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>Вводное инструктирование обучающихся по:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимами работы и формами организации труда на предприятиях розничной торговли; - правилами техники безопасности на предприятиях розничной торговли, видами травматизма и его причинами; - документальным оформлением инструктажей по технике безопасности; - основными гигиеническими требованиями к продавцам продовольственных товаров. 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
2. Экскурсия на предприятия розничной торговли, специализирующиеся на продаже продовольственных товаров	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>Ознакомление обучающихся с</p> <ul style="list-style-type: none"> - режимом работы и формами организации труда; - правилами внутреннего распорядка в учебной лаборатории; - правилами техники безопасности и видами травматизма, и его причинами; - документальным оформлением инструктажей; - основными гигиеническими требованиями для продавца продовольственных товаров - типами и специализацией продуктовых магазинов; - их планировкой; - правилами работы и организацией торговли; - торгово-техническим процессом и методами торговли; - штатом работников торгового зала; - ассортиментным перечнем товаров; - торговым оборудованием, инвентарем и инструментами. 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
3. Работа с микрокалькуляторами	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение видов, устройства, режимов и правил работы. 2. Выполнение расчётных упражнений с применением микрокалькуляторов: <ul style="list-style-type: none"> - работа в режиме память; 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,

	<ul style="list-style-type: none"> - работа без режима память; - работа по вычислению процентов; - работа по выполнению простого счета. 			ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
4. Весоизмерительное оборудование	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Знакомство с различными типами весов изучение их:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройства и принципа действия; - техники безопасности; - выполнение работ в режиме «тара»; - отработка упражнений по уходу за весами с соблюдением правил эксплуатации. 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
4.1. Механические весы	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Выполнение упражнений с механическими весами марки «РН 10Ц 13У» с применением микрокалькулятора по:</p> <ul style="list-style-type: none"> - установке весов по уровню с регулировкой стрелки весов; - снятию показаний с циферблата визуально. <p>2. Выполнение простых упражнений на весах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка сыпучих товаров по заданным отвесам; - фасовка товаров на развес по заданным отвесам. <p>3. Выполнение расчётных упражнений с применением микрокалькулятора в режиме «память».</p>	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
4.2. Электронные весы	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Выполнение упражнений с электронными весами марки «Штрих М-5» по:</p> <ul style="list-style-type: none"> - установке весов по уровню. <p>2. Выполнение простых упражнений на весах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка сыпучих товаров по заданным отвесам; - фасовка товаров на развес по заданным отвесам. <p>3. Выполнение расчетов стоимости покупки при</p>	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13,

	обслуживании покупателей с применением микрокалькулятора в различных режимах.			ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
5. Механическое, тепловое и холодильное оборудование торговых предприятий	<p>Содержание:</p> <p>1. Вводное инструктирование по ознакомлению обучающихся с:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видами механического оборудования, правилами эксплуатации в торгово-технологическом процессе, инструкциями по технике безопасности; - видами теплового оборудования, правилами эксплуатации в торгово-технологическом процессе, инструкциями по технике безопасности; - видами холодильного оборудования, правилами эксплуатации в торгово-технологическом процессе, инструкциями по технике безопасности <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"> - подготовке механического оборудования к работе; - выполнению работ в течение торгово-технологического процесса; - выполнению работ по уходу за механическим оборудованием; - подготовке теплового оборудования к работе; - выполнению работ на тепловом торгово-технологическом оборудовании в течение торгово-технологического процесса; - выполнению работ по уходу за механическим оборудованием; - подготовке холодильного оборудования к работе; - выполнению работ на холодильном торгово-технологическом оборудовании в течение торгово-технологического процесса; - выполнению работ по уходу за холодильным оборудованием. 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	3. Экскурсия на торговые предприятия. 4. Оформление отчётов по наблюдениям экскурсии.			
6. Товаросопроводительные документы	<p>Содержание:</p> <p>1. Ознакомление с требованиями к товаросопроводительной документации, правилами оформления и регистрации.</p> <p>2. Выполнение упражнений по изучению и оформлению товаросопроводительных документов на продовольственные товары:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление счет-фактур; - оформление товарно-транспортных накладных. - оформление накладных; - оформление товарных накладных; - оформление книги покупок и продаж; - оформление журнала учета поступивших товаров. - оформление актов приемки товаров по количеству и качеству; - оформление актов о порче, бое и ломе товаров. 	8	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
7. Маркировка продовольственных товаров	<p>Содержание:</p> <p>1. Выполнение упражнений по изучению маркировки и расшифровке штрих кодов на продовольственных товарах различных ассортиментных групп.</p>	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
8. Продажа круп	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание видов круп. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1,

	<ul style="list-style-type: none"> - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>
9. Продажа муки и макаронных изделий	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание видов и сортов муки и макаронных изделий. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p>	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
10. Продажа хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий - распознавание ассортимента бараночных и сухарных изделий. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно-транспортные 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	<p>накладные, накладные, счета-фактуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара. <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
11. Продажа овощей, плодов, грибов, и продуктов их переработки	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание видов и хозяйственных ботанических сортов овощей, плодов, грибов, и продуктов их переработки. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно-транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству 	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<p>(пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровка маркировки на упаковке товара <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
12. Продажа сэжков	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента сэжков. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p>	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
13. Продажа пищевых концентратов и продукты детского питания	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента пищевых концентратов и продуктов детского питания. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p>	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	<ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
14. Продажа сахара и мёда	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента сахара, меда. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	денежных купюр.			
15. Продажа сахаристых и мучных кондитерских изделий	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента конфет, карамели, драже, восточные сладости, диетические и лечебные кондитерские изделия; - распознавание ассортимента шоколада и какао-порошка; - распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	денежных купюр.			
16. Продажа чая и чайных напитков	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента чая и чайных напитков.</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: - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании.</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	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
17. Продажа приправ и пряностей	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента пряностей, приправ.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p>	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,

	<ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>
<p>18. Продажа крепких алкогольных напитков</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента крепких алкогольных напитков; - распознавание ассортимента ликероводочных изделий. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; 	<p style="text-align: center;">4</p>	<p style="text-align: center;">2-3</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<p>- пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
19. Продажа слабоалкогольных напитков	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента слабоалкогольных напитков; - распознавание ассортимента виноградных вин <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов 	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<p>качества, удостоверения качества, товарно-транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
20. Продажа безалкогольных напитков	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента безалкогольных напитков <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); 	8	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - расшифровка маркировки на упаковке товара 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
21. Продажа молока питьевого и сливок	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента молока, сливок, молочных консервов. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки; - холодильное оборудование. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: 	8	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	<ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
22. Продажа кисломолочных продуктов	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента кисломолочных продуктов. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p>	8	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	<ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
23. Продажа мороженого	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента мороженого. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - холодильное оборудование. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

24. Продажа сыров	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента сыров.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки; - холодильное оборудование.</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 торговом оборудовании.</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	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
25. Продажа яиц куриных	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента яиц.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических</p>	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2,

	<p>процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки; - пристенные горки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>
26. Продажа продуктов переработки яиц	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента продуктов переработки яиц <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; 	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - торговые прилавки, - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>
27. Продажа растительного масла	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента растительного масла. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов 	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<p>качества, удостоверения качества, товарно-транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
28. Продажа масла и пасты масляной из коровьего молока	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента масло и паста масляная из коровьего молока. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<p>(органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара. 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. 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>			
29. Продажа спрэдов и топлёных смесей	<p>. Содержание: 1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента спрэдов и топлёных смесей. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. 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. 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p>	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	<ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
30. Продажа маргарина	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента маргарина. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	<p>вкусовых особенностях товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
<p>31. Продажа животных топленых, кулинарные, кондитерские и хлебопекарных жиров</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента пищевых жиров. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - 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; 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 	8	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

32. Продажа майонеза	<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; - 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 торговом оборудовании.</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	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
33. Продажа мяса убойного скота	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента мяса разных видов животных.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических</p>	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,

	<p>процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>
34. Продажа мясных субпродуктов	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента мясные субпродукты. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. 	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17,</p>

	<p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			ЛР 32
35. Продажа фасованного мяса	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента фасованного мяса. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно-транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	<ul style="list-style-type: none"> - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара. <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
37. Продажа мяса домашней птицы	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента мяса домашней птицы. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к</p>	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<p>продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
38. Продажа мясных полуфабрикатов	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p>	8	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
39. Продажа кулинарных изделий из мяса	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента мясных кулинарных изделий 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; 	8	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.			
40. Продажа колбасных изделий	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента колбасных изделий.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование.</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 торговом оборудовании.</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	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
41. Продажа мясных копченостей, продуктов из шпика и мяса птицы	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента мясных копченостей,</p>	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6;

	<p>продуктов из шпика и мяса птицы.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>
42. Продажа мясных консервов	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента мясных консервов. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; 	8	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1,</p>

	<p>- пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>
43. Продажа охлажденной и мороженой рыбы	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента рыбы по семействам, по термическому состоянию. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов 	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<p>качества, удостоверения качества, товарно-транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>44. Продажа вяленой, сушеной, копченой рыбы и балычных изделий из рыбы</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента сушеной, вяленой и копченой рыбы и балычных изделий из рыбы. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - охлаждаемое оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	4	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<p>(органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровка маркировки на упаковке товара <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
45. Продажа консервов и пресервов из рыбы, ракообразных и не рыбных морепродуктов	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента рыбных консервов и пресервов; - распознавание ассортимента ракообразных и не рыбных морепродуктов. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - охлаждаемое оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	8	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>46. Продажа рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; 	8	2-3	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - выкладка товара на торговом оборудовании. 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 			
47. Продажа икры рыб	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента икры рыб. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - холодильное оборудование. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговом оборудовании. 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых 	4	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

	аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.			
48. Инвентаризация продовольственных товаров в торговом зале	Содержание: 1. Выполнение подготовки товара в торговом зале к инвентаризации. 2. Проведение инвентаризации продовольственных товаров в торговом зале по отделам с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий). 3. Проведение контрольных инвентаризаций в торговом зале по отделам с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий по заданиям).	8	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
49. Инвентаризация операционной кассы торгового зала	Содержание: 1. Выполнение подготовки операционной кассы к инвентаризации. 2. Проведение инвентаризации операционной кассы с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий). 3. Проведение контрольной инвентаризации операционной кассы с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий по заданиям).	8	2-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
Дифференцированный зачёт	Содержание работ: 1. Оформление внутри магазинных витрин и рекламная выкладка товаров. 2. Работа с весоизмерительным оборудованием. 3. Обслуживание и расчет с покупателями с применением контрольно-кассовой техники. 4. Документальное оформление торгово-технологических процессов.	4	3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
	Итого за 2 курс	256		

		Экзамен квалификационный Содержание работ: 1. Оформление внутри магазинных витрин и рекламная выкладка товаров 2. Работа с весоизмерительным оборудованием 3. Обслуживание и расчет с покупателями с применением контрольно-кассовой техники 4. Документальное оформление торгово-технологических процессов	6	3	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32
Воспитательная работа мастера производственного обучения с обучающимися					
Наименование модуля	Сроки	Направление и содержание работы	Ответственный	Формируемые ОК, ПК, ЛР	
Направление воспитательной работы: профессиональное воспитание					
«Профессиональный выбор»	1 сентября	День знаний – торжественная линейка	мастер группы	ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32	
	Апрель-июнь	Производственная практика обучающихся (в соответствии с профессиональным модулем)	мастер группы		
	В течение учебного года	Участие в онлайн-конкурсах, олимпиадах, викторинах по профилю обучения	мастер группы		
		Экскурсии на профильные предприятия района	мастер группы		
	ноябрь	Круглый стол «Встречи с интересными людьми»	мастер группы		
апрель	Конкурсная неделя по профессии «Продавец, контролер-кассир»	мастер группы			

3.2.3. Тематический план и содержание производственной практики по профессиональному модулю 02. Продажа продовольственных товаров

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ	Формируемые ОК, ПК, ЛР
1	2	3	4	5
ПК 2.1-2.7	ПМ.02. Продажа продовольственных товаров	299	<p>1. Ознакомление обучающихся с торговым предприятием торгующих продовольственными товарами.</p> <p>2. Подготовка торгового оборудования к выполнению работ:</p> <p>3. Приемка товаров продовольственных товаров различных ассортиментных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зерномучных товаров; - кондитерских изделий; - плодоовощных товаров; - вкусовых товаров; - молочных товаров; - мясных товаров; - рыбных товаров; - жировых товаров - яичных товаров и пищевых концентратов, соевых продуктов. <p>4. Подготовка товаров к продаже различных ассортиментных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зерномучных товаров; - кондитерских изделий; - плодоовощных товаров; - вкусовых товаров; - молочных товаров; - мясных товаров; - рыбных товаров; 	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7; ЛР 1, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15, ЛР17, ЛР 32

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

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	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с режимом работы и формами организации труда на предприятии; - правилами внутреннего распорядка; - Ознакомление с правилами техники безопасности, видами травматизма и его причинами; - документальным оформлением инструктажей; - Ознакомление с основными гигиеническими требованиями для продавца продовольственных товаров 	6
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<p>Подготовка торгового оборудования к выполнению работ:</p>	275	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка весоизмерительного оборудования; - контрольно-кассовое оборудование; - прилавки; - пристенные горки 	18

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.		96			
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.					<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
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)		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"> - подготовка товара к инвентаризации; - инвентаризация продовольственных товаров; - работа с учетной документацией по инвентаризации; - контрольная инвентаризация 	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"> - подготовка операционной кассы к инвентаризации; - инвентаризация операционной кассы; - работа с учетной документацией по инвентаризации; - контрольная инвентаризация 	6
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.				
			Экзамен квалификационный	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика ПП.02 Продажа продовольственных товаров, проводится на предприятиях розничной торговли района. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а также руководитель практики от предприятия. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики в полном объеме. В рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется:

- мастером производственного обучения в форме периодического наблюдения, в период контроля прохождения производственной практики обучающимися на производстве;

- наставником, закреплённым за обучающимся на предприятии, в форме наблюдения за выполнением работ обучающимся и проставления соответствующих отметок в «Дневнике производственной практики».

По завершению производственной практики обучающийся сдаёт квалификационный экзамен, который входит в комплексный экзамен по профессиональному модулю.

Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и торговых предприятий, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
2. Продажа продовольственных товаров	Выполнение самостоятельных заданий, практических работ, выполнение квалификационной работы
3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Выполнение самостоятельных заданий, практических работ, выполнение квалификационной работы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Освоенные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров		
ПК 2.1. 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)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Демонстрация навыков подготовки товара к продаже. Осуществление выкладки товара	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ
ПК 2.3. 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	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	Осуществлять контроль за условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Демонстрация навыков эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Своевременное и точное оформления документации по сохранности товарно-материальных ценностей (составление товарного отчета)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	Изучение спроса и предложения товаров; Исследование целевой аудитории	
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями	Знание правил эксплуатации ККТ; знание правил охраны труда	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	Умение различать фальсифицированные денежные знаки	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары	Качественное обслуживание покупателей предоставление консультации, знание основных реквизитов	Экспертное наблюдение и

и услуги	накладной, товарно-транспортной накладной	оценка выполнения учебно-производственных работ Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям	Оформление документации по контролю поступления, выбытия и сдачи наличных денежных средств операционной и главной (Журнал кассира-операциониста, отчет кассира, приходный кассовый ордер, расходный кассовый ордер)	
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Своевременное и точное оформление документации по сохранности товарно-материальных ценностей (ежесменное составление отчета кассира-операциониста); точный правильный расчет с покупателями	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике

ответственность за результаты своей работы.		
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение не типовых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Оформление самостоятельной работы с использованием ИКТ. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе. Участие в планировании и организации групповой работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК.7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и Правилами продажи товаров	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике

Оценка личностных результатов, формируемых в части воспитательной работы с обучающимися в соотнесенная с критериями оценивания в соответствии с программой воспитания в том числе:

Код и наименование личностных результатов реализации программы воспитания	Критерии оценивания (КО)	Виды процедуры оценивания	Значения оценки
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	КО 12. Сформированность гражданской позиции.	<ul style="list-style-type: none"> - стандартизированные опросники - участие в мероприятиях - мониторинг активности 	<ul style="list-style-type: none"> - доля обучающихся, вовлеченных в реализацию проекта «Россия – страна возможностей»; - доля обучающихся вовлеченных в работу волонтерского отряда «Добрые сердца»; - доля обучающихся, участников проекта «Мы вместе»; - доля обучающихся, участников проекта «Большая перемена»
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий	КО 12. Сформированность гражданской позиции. КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и, мастерами и руководителями практики. КО 16.	<ul style="list-style-type: none"> - позитивное отношение к базовым ценностям - оценочные листы - участие в мероприятиях 	<ul style="list-style-type: none"> - доля обучающихся, состоящих на разных видах учета; - доля обучающихся, совершивших правонарушения и преступления.

<p>социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО 11. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p>		
<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии. КО 22. Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве. КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе исследовательской и проектной. КО 23. Участие</p>	<p>- стандартизированные опросники - оценочные листы - участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, региональных всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, командных проектах; - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>

	в конкурсах профессионального мастерства, командных проектах.		
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<p>КО16. Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p> <p>КО 08. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</p> <p>КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p>	<p>- психологическое исследование</p> <p>- стандартизированные опросники</p>	<p>- количество обращений по конфликтным ситуациям;</p> <p>- доля обучающихся, состоящих на разных видах учета;</p>

<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития.</p>	<p>- анализ продуктов творческой деятельности</p>	<p>- доля обучающихся, активно участвующих в организации и проведении культурно-творческих мероприятий (фестивалей, смотров-конкурсов и т.п.); - количество обучающихся, победителей и призеров в мероприятиях различного уровня творческой направленности; - доля обучающихся, участвующих в проектах и программах в сфере поддержки талантливой молодежи; - количество организованных студентами творческих мероприятий;</p>
<p>ЛР 13. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 10. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- самооценка событий участия в конкурсных неделях профессиональной направленности - позитивное отношение к участию в областных, региональных и международных олимпиадах, конкурсах, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсных неделях по профессии; - количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных и всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, в том числе в рамках конкурсного движения World Skills Russia; - доля обучающихся лица, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению;</p>

<p>ЛР 14. Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.</p>	<p>КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО 02. Оценка собственного продвижения, личностного развития. КО 06. Участие в исследовательской и проектной работе. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>- мониторинг участия в проектной деятельности - участие в мероприятиях</p>	<p>- количество обучающихся, принявших участие в конкурсных, предметных неделях и конкурсах профессионального мастерства - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей</p>
<p>ЛР 15. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по</p>	<p>- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>

	отношению к социально-экономической действительности.		
ЛР 16. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	КО 03. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО 01. Демонстрация интереса к будущей профессии. КО 07. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных, конкурсных неделях. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях	- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля обучающихся лицей, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению; - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;
ЛР 17. Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 09. Конструктивное	- оценочные листы - самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионал	- количество обучающихся, участвующих во внутренних лицейских, областных, региональных, всероссийских и международных

	<p>взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 04. Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</p>	<p>ьного - мониторинг участников конкурсов и соревнований</p>	<p>олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля обучающихся лиц, охваченных мероприятиями по профессиональному самоопределению; - доля обучающихся-участников научно-практических конференций, форумов, фестивалей;</p>
<p>ЛР 18. Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической</p>	<p>- оценочные листы - самооценка событий олимпиадах, конкурсах профессионального - мониторинг участников конкурсов и соревнований</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p>

	действительност и.		
ЛР 19. Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p> <p>КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p> <p>КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p> <p>- участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество обучающихся, открывших малый бизнес;</p> <p>- количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors;</p> <p>- доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности;</p> <p>- доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее;</p> <p>- доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее;</p> <p>- доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее</p>
ЛР 20. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности</p> <p>КО 14. Проявление</p>	<p>- оценочные листы</p> <p>- психологические исследования</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»;</p> <p>- количество</p>

<p>действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.</p>	<p>правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>- участие в мероприятиях</p>	<p>обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства; - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее</p>
<p>ЛР 21. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>КО 05. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности КО 14. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. КО 23. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных</p>	<p>- оценочные листы - психологические исследования - участие в мероприятиях</p>	<p>- доля студентов, принявших участие в конкурсах, олимпиадах по направлению «Предпринимательство», «Финансовая грамотность»; - количество обучающихся, открывших малый бизнес; - количество обучающихся, участвующих в региональных олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства;</p>

	<p>проектах. КО 24. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально- экономической действительност и.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - численность участников регионального чемпионата WS, в том числе – World Skills Russia Juniors; - доля студентов, планирующих дальнейшее обучение в вузах по профессиональной направленности; - доля студентов, трудоустроенных по окончании обучения в лицее; - доля студентов, поступивших в вуз по окончании обучения в лицее; - доля студентов, прошедших обучения по профессиональным программам в лицее
--	--	--