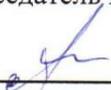


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УЯРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании ЦК	Заместитель директора по научно –методической работе
Председатель ЦК	
 / <u>Ласканин Павел Ю</u> Подпись / Ф.И.О.	 / <u>Курочкин Евгений Ю</u> Подпись / Ф.И.О.
Протокол № <u>7</u> от « <u>6</u> » <u>сентября</u> 20 <u>19</u> .г.	от « <u>20</u> » <u>09</u> 20 <u>19</u> .г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МДК.02.01 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ

---

*код и наименование профессионального модуля*

#### **38.01.02 Продавец, контролер-кассир.**

---

*код и наименование специальности, уровень подготовки: базовый, углубленный/  
код и наименование профессии*

г. Уяр  
**2019**

Рабочая программа МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 38.01.02 – «Продавец, контролер – кассир» (базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы профессий 38.00.00 Экономика и управление. Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29470. Министерство образования и науки российской федерации. ПРИКАЗ от 2 августа 2013 г. N 723. Об утверждении федерального государственного образовательного. ... среднее общее образование Кассир торгового зала Контролер-кассир Продавец непродовольственных товаров Продавец продовольственных товаров

**Организация-разработчик:** КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

**Разработчик:** Межова Наталья Ивановна мастер производственного обучения

*Ф.И.О., звание, должность, категория*

КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум», Ирбейский филиал

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	13
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## Продажа продовольственных товаров

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер – кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении основной программы обучения **38.01.02 Продавец, контролер – кассир** и в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации работников торговли по специальности **Продавец, контролер-кассир** на базе среднего полного общего образования.

уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

**уметь:** идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров- (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

**знать:**

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию и назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- закон « О защите прав потребителей»;
- правила охраны труда.

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –**355** часов в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося–**256** часоввключая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося–**171** часов;  
самостоятельной работы обучающегося– **85** часов;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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.
ПК2. 6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучить спрос покупателей.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1	Раздел 1. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству	75	50	18	25
ПК 2.2	Раздел 2. Подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров	39	26	12	13
ПК 2.3	Раздел 3. Продажа товаров и обслуживание покупателей	42	28	12	14
ПК 2.4	Раздел 4. Хранение продовольственных товаров в магазине.	18	12	6	6
ПК 2.5	Раздел 5. Эксплуатация торгового-технологического оборудования и инвентаря	37	25	14	12
ПК 2.6	Раздел 6. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	21	14	6	7
ПК 2.7	Раздел 7. Товароснабжение и формирование товарного ассортимента в магазине	24	16	6	8
<b>Итого</b>		<b>256</b>	<b>171</b>	<b>74</b>	<b>85</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3.2. ОСНОВНОЙ РАЗДЕЛ. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАНИ СОДЕРЖАНИЕ МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

Наименование МДК, разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Количество часов				Формируемые компетенции (код), знать, уметь	Уровень освоения	Вид самостоятельной работы		Формы текущего контроля знаний	Обеспеченность средствами обучения
			max	Аудиторных		Сам. раб.			Аудиторная	Внеаудиторная		
				Всего	ЛПЗ							
1	2	3				4	5	6	7	8	9	
<b>МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами</b>												
Раздел 1. Приемка продовольственных товаров по качеству и количеству		75	50	18	25							
Тема 1.1 Потребительские свойства продовольственных товаров	<b>Содержание</b>											
	1.1.1	Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.	9	6	0	3	ОК1-7 ПК2.1  <b>Знать:</b> классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп товаров; показатели качества  <b>Уметь:</b> идентифицировать различные группы, подгруппы и виды; устанавливать градации качества пищевых продуктов;	1	Конспект	Компьютерная презентация	Фронт. опрос	Учебники [3] [4] [5], Плакаты, таблицы, образцы товаров, тесты, рекомендации для ЛПЗ
	1.1.2	Ассортимент продовольственных товаров и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.	15	10	0	5		1	Конспект	«Химический состав продовольственных товаров», «Консервирование продовольственных товаров»	тест	
	1.1.3	Пищевая ценность пищевых продуктов.	3	2	0	1		1	Составление таблиц		Защита презент.	
	1.1.4	Показатели качества различных групп продовольственных товаров.	3	2	0	1			Работа с учебником		Устный опрос	
	1.1.5	Физические свойства продовольственных товаров, градация качества, дефекты продуктов.	3	2	0	1			Конспект		Защита презент.	
	1.1.6	ЛПЗ №1 Расчет энергетической ценности продуктов.	9	6	6	3		2-3	ЛПЗ		Отчет по ЛПЗ	

								рассчитывать энергетическую ценность					
<b>Тема 1.2. Технологическая планировка и оснащение оборудования помещений для приемки товаров</b>	<b>Содержание</b>												
	1.2.1	Назначение, планировка и размещение помещений для приемки продовольственных товаров.	3	2	0	1		ОК1-7 ПК2.1 <b>Знать:</b> назначение, планировку и размещение помещений для приемки товаров; виды торгового оборудования и инвентаря <b>Уметь:</b> определять оборудование и инвентарь, необходимый для приемки товаров	1	Конспект	Проработать теорию по конспекту	Фронт. опрос	Учебники [1] [2] [5], картинки, тесты
1.2.2	Виды торгового-технологического оборудования и инвентаря, необходимого для оснащения помещений для приемки продовольственных товаров.	3	2	0	1		1		Работа с учебником	тест			
<b>Тема 1.3. Технология приемки продовольственных товаров в магазине.</b>	<b>Содержание</b>												
	1.3.1	Особенности приемки основных групп продовольственных товаров по количеству.	3	2	0	1	ОК1-7 ПК2.1 <b>Знать:</b> показатели качества различных групп товаров; дефекты продуктов <b>Уметь:</b> оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты	1	Конспект	Оформить отчет по ЛПЗ	Фронт. опрос	Учебники [1]-[5], Инструкции П6 и П7, образцы бланков накладных и актов, карточки-задания, рекомендации для ЛПЗ	
	1.3.2	Особенности приемки основных групп продовольственных товаров по качеству.	3	2	0	1		1	Конспект		Фронт. опрос		
	1.3.3	Приемка товаров и тары по сопроводительным документам.	3	2	0	1			Конспект		Индивидуальные задания		
	1.3.4	ЛПЗ №2 Активирование установленного расхождения в количестве и качестве принимаемых продовольственных товаров.	9	6	6	3		2-3	ЛПЗ	Оформить отчет по ЛПЗ	Отчет по ЛПЗ		
1.3.5	ЛПЗ №3 Документальное оформление приемки товаров по сопроводительным документам.	9	6	6	3	2-3		ЛПЗ	Оформить отчет по ЛПЗ	Отчет по ЛПЗ			
<b>Раздел 2. Подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров.</b>			<b>39</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>13</b>							
<b>Тема 2.1 Подготовка товаров к продаже.</b>	<b>Содержание:</b>												
	2.1.1	Информация о товарных знаках и символах Клеймение и штампы. Маркировка и штрихкодирование товаров.	3	2	0	1	ОК1-7 ПК2.2 <b>Знать:</b> особенности	1	Чтение штрих кода	Подготовить рисунки товарных	Индивидуальные задания	Учебники [1] [2] [5], образцы товаров и	

	2.1.2	Виды тары, упаковки и упаковочных материалов.	1	1	0	0		маркировки, упаковки товаров, особенности подготовки товаров к продаже.	1	Работа с учебником	знаков и символов	Фронт. опрос	упаковки, кроссворды
	2.1.3	Планировка и размещение помещений для подготовки товаров к продаже.	2	1	0	1		<u>Уметь:</u> производить подготовку товаров к продаже.	1	Составление схемы		Фронт. опрос	
	2.1.4	Особенности подготовки продовольственных товаров к продаже.	3	2	0	1		подготовку товаров к продаже	1	Конспект		тест	
	2.1.5	ЛПЗ №4 «Расшифровка маркировки и штрихкодирование товаров»	9	6	6	3							
<b>Тема 2.2. Размещение продовольственных товаров в торговом зале.</b>	<b>Содержание:</b>												
	2.2.1	Технические планировки и размещение отделов в торговом зале.	3	2	0	1		ОК1-7 ПК2.2 <u>Знать:</u>	1	Составление схемы	Проработать теорию по конспекту	Фронт. опрос	Учебники [1] [2] [3], тесты, презентация
	2.2.2	Особенности размещения продовольственных товаров в торговом зале.	3	2	0	1		особенности размещения товаров в торговом зале; способы и методы выкладки товаров в торговом зале.	1	Конспект		Тест	
<b>Тема: 2.3. Выкладка продовольственных товаров в торговом зале.</b>	<b>Содержание:</b>												
	2.3.1	Способы и методы выкладки продовольственных товаров в торговом зале.	3	2	0	1		<u>Уметь:</u> выкладывать товар; оформлять ценники.	1	конспект	Проработать теорию по конспекту и ответить на вопросы	Устный опрос	Учебники [1] [2] [5], образцы ценников, актов, картинки, рекомендация для ЛПЗ
	2.3.2	Особенности выкладки и порядок оформления ценников отдельных товарных групп продовольственных товаров.	3	2	0	1			1	Оформление ценников		Индивидуальные задания	
	2.3.3	ЛПЗ №5 Активирование товарных потерь, возникающих при подготовке продовольственных товаров к продаже.	9	6	6	3			2-3	ЛПЗ		Отчет по ЛПЗ	
<b>Раздел 3. Продажа продовольственных товаров и обслуживание покупателей.</b>			<b>42</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>14</b>							
<b>Тема: 3.1. Торговое обслуживание покупателей</b>	<b>Содержание:</b>												
	3.1.1	Охрана труда работников розничной торговли.	3	2	0	1		ОК1-7 ПК2..3 <u>Знать:</u> правила охраны труда; закон о защите прав потребителей; особенности пищевой ценности	1	конспект	Проработать теорию по конспекту	Устный опрос	Закон «Защита прав потребителя», карточки-задания, атрибуты
	3.1.2	Основные правила работы магазина.	3	2	0	1			1	конспект		Письменная п/р	
	3.1.3	Правила продажи, возврата и обмена продовольственных товаров. Защита прав потребителей.	3	2	0	1			1	Работа с документ [9]		Индивидуальные задания	

								продуктов. <b>Уметь:</b> консультировать покупателей			Подобрать конфликтные ситуации		ролевой игры, рекомендации для ЛПЗ
	3.1.4	Устная реклама и консультирование покупателей.	2	1	0	1			1	Ролевая игра		Устный опрос	
	3.1.5	Психологические факторы организации торгового обслуживания покупателей.	1	1	0	0			1	конспект		Устный опрос	
	3.1.6	Этика поведения продавца и основы взаимоотношений продавца и покупателя.	3	2	0	1			1	Ролевая игра		Решение конфликтных ситуаций	
	3.1.7	<b>ЛПЗ№6</b> Стратегия поведения и правила поведения продавца в конфликтных ситуациях.	9	6	6	3			2-3	ЛПЗ		Отчет по ЛПЗ	
<b>Тема: 3.2. Продажа продовольственных товаров</b>	<b>Содержание:</b>												
	3.2.1	Основные правила продажи продовольственных товаров.	3	2	0	1		ОК1-7 ПК2.3	1	Конспект	Реферат «Дополнительные услуги розничной торговли»	Фронт.опрос	Учебники [1]-[5], Карточки-задания, образцы товаров
	3.2.2	Технология продажи отдельных продовольственных товаров.	3	2	0	1		<b>Знать:</b> основные правила продажи товаров; технологию и методы продажи товаров	1	Конспект		Индивидуальные задания	
	3.2.3	Методы продажи продовольственных товаров.	3	2	0	1		<b>Уметь:</b> обслуживать покупателей	1	Работа с учебником		Защита реферата	
	3.2.4.	<b>ЛПЗ№7</b> «Продажа отдельных продовольственных товаров, консультирование о их пищевой ценности»	9	6	6	3							
<b>Раздел 4. Хранение продовольственных товаров в магазине</b>			<b>18</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>							
<b>Тема4.1. Организация хранения продовольственных товаров в магазине.</b>	<b>Содержание:</b>												
	4.1.1	Условия и режим хранения, сроки годности, хранения и реализации продовольственных товаров .	3	2	0	1		ОК1-7 ПК2.4	1		Реферат «Виды, назначен. правила эксплуатации немеханического оборудования для хранения товаров в	Фронт.опрос	Учебники [1]-[5], Рекомендации для ЛПЗ
	4.1.2	Порядок и способы размещения и укладки товаров на хранение.	3	2	0	1		<b>Знать:</b> особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров.	1	Работа с учебником		Фронт.опрос	
	4.1.3	Виды товарных потерь, возникающие при хранении продовольственных товаров в магазине.	3	2	0	1		<b>Уметь:</b> создавать оптимальные условия хранения	1	Конспект		Защита реферата	

	4.1.4	<b>ЛПЗ№8</b> Активирование товарных потерь, возникающих при хранении продовольственных товаров в магазине	9	6	6	3		товаров	2-3	ЛПЗ	магазине»	Отчет по ЛПЗ	
<b>Раздел 5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования в магазине</b>			<b>37</b>	<b>25</b>	<b>14</b>	<b>12</b>							
<b>Тема 5.1. Классификация торгового оборудования и требования к оборудованию и инвентарю.</b>	<b>Содержание:</b>							ОК1-7 ПК2.5 <b>Знать:</b> классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования к нему. <b>Уметь:</b> производить подготовку измерительного, механического, технологического ККО			Подготовить отчет «Торговое оборудование в магазинах с. Ирбейское»		Учебники [1] [2], картинки, рекомендации для ЛПЗ
	5.1.1	Классификация, виды и назначение отдельных видов торгового оборудования и инвентаря.	2	1	0	1	1		Конспект	Фронт. опрос			
	5.1.2	Технические, эксплуатационные, эргономические, экономические, эстетические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговому оборудованию и инвентарю.	1	1	0	0	1		Составление таблиц	Отчет по торговому оборудованию			
	5.1.3	<b>ЛПЗ№9</b> Систематизирование в таблицу технических характеристик отдельных видов немеханического, весоизмерительного, контрольно-кассового, механического, теплового, подъемно-транспортного и холодильного оборудования.	9	6	6	3	2-3		ЛПЗ	Отчет по ЛПЗ			
<b>Тема 5.2. Устройство и принципы работы торгового оборудования.</b>	<b>Содержание:</b>							ОК1-7 ПК2.5 <b>Знать:</b> устройство и принципы работы оборудования; <b>Уметь:</b> производить подготовку измерительного, механического, технологического ККО			Реферат «Подъемно-транспортное оборудование: назначен, виды, устройств, принципы работы и правила эксплуатации»		Учебники [1] [2], картинки,
	5.2.1	Устройство и принципы работы отдельных видов механического измельчительно-режущего, фасовочно-упаковочного и теплового оборудования.	2	1	0	1	1		Конспект	Фронт. опрос			
	5.2.2	Устройство и принципы работы отдельных видов весоизмерительного оборудования.	1	1	0	0	1		Работа с учеб.	Фронт. опрос			
	5.2.3	Устройство и принципы работы отдельных видов холодильного оборудования.	2	1	0	1	1		Работа с учебником	Фронт. опрос			
	5.2.4	Устройство и принципы работы торговых автоматов.	1	1	0	0	1		Конспект	Фронт. опрос			
	5.2.5	Устройство и принципы работы контрольно-кассовой техники.	2	1	0	1	1		Конспект	Защита реферата			
	<b>5.2.6</b>	<b>ЛПЗ №10</b> Экскурсия на предприятие торговли по теме «Торговое оборудование и инвентарь»	2	2	2	0							





## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета деловой культуры, бухгалтерского учета, организации и технологии розничной торговли, санитарии и гигиены, безопасности жизнедеятельности; лаборатории торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: компьютер, проектор, экран, стенды.

Технические средства обучения:

комплект законодательных и нормативных документов; комплект учебно-методической документации; комплект учебных дидактических материалов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

торгово-технологическое оборудование: торговая мебель для торгового зала, торговый инвентарь, весы механического принципа действия, весы электронного принципа действия, контрольно-кассовые аппараты, торговый терминал, учебная программа для терминала, образцы, макеты и муляжи продовольственных товаров, комплект бланков для торговых операций, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий прилавок и торговая мебель, расчетный контрольно-кассовый узел, контрольно-кассовый аппарат, терминал, весоизмерительное оборудование, торговый инвентарь, образцы непродовольственных товаров.

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

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

Основные источники:

1. Учебник для НПО «Технология розничной торговли» под редакцией Л.А. Брагина и др., издательский центр «Академия» г. Москва, 2007 год.[1]
2. Учебник для НПО «Оборудование торговых предприятий» под редакцией Т.Р. Парфентьевой и др., издательский центр «Академия», г. Москва, 2007 год.[2]
3. Учебник для НПО «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» под редакцией А.М.Новиковой, Т.С.Голубкиной, Н.С.Никифоровой ПрофОбрИздат г. Москва, 2007 год [3]
4. Учебник для НПО «Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология» под редакцией А.М.Новиковой, Т.С.Голубкиной, Н.С.Никифоровой, издательский центр «Академия», г. Москва, 2007 год. [4]

Дополнительные источники:

1. Учебник для НПО «Продавец» под редакцией Л.И. Рубцовой и др., издательство «Феникс» г. Ростов- На- Дону, 2006 г. [5]
2. Учебное пособие «Практикум по товароведению продовольственных товаров» для НПО под редакцией Н.С.Никифоровой, издательский центр «Академия», 2009 год. [6]
3. Учебник «Учет и отчетность в торговле» для учащихся профессиональных лицеев, училищ, учебно-курсовых комбинатов под редакцией М.В. Микицей, издательский центр «Феникс» г. Ростов н/Дону, 2007 год. [7]
4. Учебник для НПО под редакцией И.В. Муравиной «Основы товароведения», издательский центр «Академия» г. Москва, 2007 год. [8]
5. Закон «О защите прав потребителей», 2008 год. [9]
6. Правила торговли, издание «Экзамен» г. Москва, 2010 год. [10]

7. Учебник для НПО « Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» под редакцией Ю.М. Бурашникова, А.С. Максимова, издательский центр « Академия» , 2007 год.
8. Учебник « Технология розничной торговли» под редакцией О.В. Памбухчиянц, издательско-торговая корпорация « Дашков и К», 2007 год.

**ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ  
(В ТОМ ЧИСЛЕ ДИСТАНЦИОННЫХ)**

Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Дистанционно
<b>Тема 1. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству</b>	50	Презентация «Показатели качества различных групп продовольственных товаров».	Видео – урок «Классификация групп, подгрупп продовольственных товаров». <a href="https://www.youtube.com/watch?v">https://www.youtube.com/watch?v</a> 2. Ответить на контрольные вопросы по данной теме. Работа по скайп.
<b>Тема 2. Подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров</b>	39	Презентация «Размещение продовольственных товаров в торговом зале»	«Основные методы и приемы размещения и выкладки продовольственных товаров в торговом зале» <a href="http://www.myshared.ru/slide/41380">http://www.myshared.ru/slide/41380</a>
<b>Тема 3. Продажа товаров и обслуживание покупателей</b>	28	Презентация «Торговое обслуживание покупателей»	Подготовить видео отчет по теме. Защитить по скайп.
<b>Тема 4. Хранение продовольственных товаров в магазине.</b>	12	Презентация «Организация хранения продовольственных товаров в магазине».	Реферат на данную тему с использованием интернет ресурсов. <a href="https://oopht.ru/hranenie-tovarov-v-magazine.html">https://oopht.ru/hranenie-tovarov-v-magazine.html</a>
<b>Тема 5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования и инвентаря</b>	25	Презентация «Торговое оборудование в магазинах продовольственных товаров»	Подготовить отчет по теме. Защитить по видео связи. (Скайп)
<b>Тема 6. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</b>	14	Презентация «Договор о полной индивидуальной и коллективной материальной ответственности»	Реферат «Отчетность материально – ответственных лиц» <a href="https://yandex.ru/video/preview?text">https://yandex.ru/video/preview?text</a> Защитить по скайп.
<b>Тема 7. Товароснабжение и формирование товарного ассортимента в магазине</b>	16	Презентация «Организация доставки товаров в магазин»	Реферат «Типовой договор о поставке товара»  Защитить по скайпу.