

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Пономарева Светлана Викторовна  
 Должность: Проректор по УР и НО  
 Дата подписания: 16.09.2022 10:41:55  
 Уникальный программный ключ:  
 bb52f959411e64617366ef2977b97e87139b1a2d



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(ДГТУ)**

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Проректор по УРиНО  
 С.В. Пономарева  
 «16.09.2022» 2022 г.

## Продажа продовольственных товаров

### рабочая программа профессионального модуля

**Закреплена за** **Авиационно-технологический колледж**

**Учебный план** **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

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

**Форма обучения** **очная**

**Часов по учебному плану** **464**

в том числе:

аудиторные занятия **138**

самостоятельная работа **62**

практика **264**

**Формы контроля в семестрах:**  
 зачеты с оценкой 2  
 квалификационный экзамен 2

**Распределение часов модуля по семестрам**

Семестр	2		Итого	
	Неделя 13			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	84	84	84	84
Практические	54	54	54	54
Итого ауд.	138	138	138	138
Учебная практика	156	156	156	156
Производственная практика	108	108	108	108
В том числе в форме практ.подготовки	274	274	274	274
Сам. работа	62	62	62	62
Итого	464	464	464	464

Программу составил(и):

Преподаватель первой квалификационной категории АКТ, Стрюкачева В. А. Стрюкачева В. А.

Рецензент(ы):

Директор ООО "Маркет", Ростов-на-Дону Чернов А.В. Чернов А.В.  
Преподаватель высшей квалификационной категории АТК Олейник Г.И. Олейник Г.И.

Рабочая программа профессионального модуля

**Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. (приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 723)

составлена на основании учебного плана:

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

утвержденного Учёным советом университета от « 23 » 11 2022 протокол № 4 .

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета

**Авиационно-технологического колледжа**

Протокол от 23.10. 2022 г. № 2

Срок действия программы: 2023-2024 уч.г.

Директор АТК Зибров В.А. Зибров В.А.

<b>1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	
1.1	Овладение обучающимися видом профессиональной деятельности "Продажа продовольственных товаров".
<b>2. МЕСТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	ПМ.02
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Организация и технология розничной торговли
2.1.2	Санитария и гигиена
2.1.3	Основы деловой культуры
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данного профессионального модуля необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Защита выпускной квалификационной работы
<b>3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ - ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	
ОК 1: Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
ОК 2: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	
ОК 3: Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	
ОК 4: Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	
ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6: Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 7: Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	
ОК 8: Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	
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	
ЛР 1: Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	
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 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 социально опасное поведение окружающих	
ЛР 4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	
ЛР 5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
ЛР 7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	
ЛР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	

<b>ЛР 9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся</b>
<b>ЛР 10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</b>
<b>ЛР 11: Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</b>
<b>ЛР 12: Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</b>
<b>ЛР 13: Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</b>
<b>ЛР 14: Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</b>
<b>ЛР 15: Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</b>
<b>ЛР 16: Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу</b>
<b>ЛР 17: Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</b>
<b>ЛР 18: Стрессоустойчивый, коммуникабельный</b>
<b>ЛР 19: Способный к личностному самоопределению, умеющий ставить цели и жизненные планы</b>
<b>ЛР 20: Владующий навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире</b>

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен**

<b>3.1 Знать:</b>
3.1.1 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
3.1.2 особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
3.1.3 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
3.1.4 показатели качества различных групп продовольственных товаров;
3.1.5 дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
3.1.6 классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
3.1.7 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
3.1.8 устройство и принципы работы оборудования;
3.1.9 типовые правила эксплуатации оборудования;
3.1.10 нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
3.1.11 Закон о защите прав потребителей;
3.1.12 правила охраны труда;
<b>3.2 Уметь:</b>
3.2.1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
3.2.2 устанавливать градации качества пищевых продуктов;
3.2.3 оценивать качество по органолептическим показателям;
3.2.4 распознавать дефекты пищевых продуктов;
3.2.5 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
3.2.6 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
3.2.7 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
3.2.8 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
<b>3.3 Иметь практический опыт:</b>
3.3.1 обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

#### 4 . ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив.	Примечание
	<b>МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами</b>						
	<b>Раздел 1. Осуществление торгово- технологического процесса</b>						

1.1	Формирование ассортимента товаров в розничной торговле /Лек/	2	4	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.2 Э1 Э2 Э3		
1.2	Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары. Разработка анкет для изучения покупательского спроса. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Практическая подготовка.
1.3	Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 3 ОК 7 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л2.1 Л2.2 Э2 Э3		
1.4	Определение видов планировки торгового зала магазина. Экскурсия в магазин. /Ср/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Разработка презентации.
1.5	Технология приемки товаров в продовольственных магазинах /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
1.6	Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с требованиями. /Пр/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Практическая подготовка.
1.7	Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству. /Ср/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Подготовка доклада.
1.8	Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
1.9	Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям /Пр/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Практическая подготовка.
1.10	Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям. /Ср/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Подготовка доклада.

1.11	Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
1.12	Выявление соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале с правилам торговли и составление отчета. /Пр/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Практическая подготовка.
1.13	Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии. /Ср/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Подготовка доклада.
1.14	Технология продажи товаров /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
1.15	Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания покупателей. /Ср/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Разработка презентации.
1.16	Применение статей административного права за нарушения и правил торговли /Пр/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	2	Практическая подготовка. Разбор конкретных ситуаций.
1.17	Обслуживание покупателей. Культура обслуживания покупателей /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
1.18	Основные правила работы магазинов /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
1.19	Основные правила продажи продовольственных товаров /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 11 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		

1.20	Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
1.21	Методы продажи продовольственных товаров /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
<b>Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров</b>							
2.1	Товароведная характеристика зерномучных товаров /Лек/	2	4	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.2	Определение видов и сортов зерномучных товаров. /Пр/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.3	Товароведная характеристика вкусовых товаров /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.4	Выявление ассортимента зерномучных товаров в торговом предприятии. Экскурсия в торговое предприятие. /Ср/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3		Разработка презентации.
2.5	Определение видов, группы вкусовых товаров. Органолептическая оценка качества. /Пр/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		

2.6	Особенности применения вкусовых товаров. /Ср/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Разработка презентации.
2.7	Товароведная характеристика плодовоовощных товаров /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.8	Определение видов и сорта свежих овощей и фруктов, органолептическая оценка качества. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.9	Определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л2.1 Л2.2 Э2 Э3		
2.10	Полезные свойства переработанных, сушеных и быстрозамороженных овощей и плодов для организма /Ср/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Подготовка доклада.
2.11	Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия. /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.12	Определение видов кондитерских изделий, органолептическая оценка качества. /Пр/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.13	Ознакомление с ассортиментом фруктово-ягодных кондитерских изделий в торговом предприятии. /Ср/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Подготовка доклада.



2.14	Товароведная характеристика молочных товаров /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.15	Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки. /Пр/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.16	Характеристика ассортимента молочных товаров /Ср/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Разработка презентации.
2.17	Товароведная характеристика пищевых жиров /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.18	Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.19	Характеристика ассортимент пищевых жиров /Ср/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Разработка презентации.
2.20	Товароведная характеристика мяса и мясных товаров /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.21	Определение видов и органолептическая оценка качества, расчет калорийности мясных продуктов. /Пр/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.22	Консультации на мясные товары /Ср/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Разработка презентации.

2.23	Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов. /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.24	Определение видов и ассортимента яиц. Органолептическая оценка качества. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.25	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров. /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Тест
2.26	Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества. /Пр/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		
2.27	Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров. /Ср/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		Разработка презентации.
	<b>Раздел 3. Торговый инвентарь.</b>						
3.1	Техника безопасности при использовании торгового инвентаря. /Лек/	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.5 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 20	Л1.1 Э1 Э2 Э3		
3.2	Мебель для торговых предприятий. Мебель торгового зала, для подсобных помещений. /Лек/	2	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Э1 Э2 Э3		письменный опрос
3.3	Тара и тарные операции. /Лек/	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.2 Э1 Э2 Э3		
3.4	Дифференцированный зачет. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3		

	<b>УП.02.01 Учебная практика (производственное обучение) «Продажа продовольственных товаров»</b>						
	<b>Раздел 1. Продажа продовольственных товаров.</b>						
1.1	Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Инструкция по организации рабочего места продавца, подготовкой инвентаря, оборудования и инструментов к работе, уход за рабочим местом, инвентарем и оборудованием. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 0 ЛР Р 13 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3		Практическая подготовка
1.2	Продажа зерновых культур. Ассортимент круп, оценка качества по органолептическим показателям, товарные сорта. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.3	Продажа муки. Идентификация видов муки, ассортимент муки, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 0 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 18 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производствен
1.4	Продажа макаронных изделий. Идентификация макаронных изделий, ассортимент, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производствен
1.5	Продажа пищевых концентратов. Идентификация пищевых концентратов, ассортимент в зависимости от назначения, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производствен ных ситуаций.
1.6	Продажа хлеба. Идентификация хлеба и хлебобулочных изделий, ассортимент в зависимости от вида муки, рецептуре, способу выпечки, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производствен ных ситуаций.
1.7	Продажа бараночных и сухарных изделий. Идентификация бараночных и сухарных изделий, ассортимент в зависимости от вида муки, рецептуре, форме и размеру, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производствен ных ситуаций.
1.8	Продажа свежих овощей. Идентификация свежих овощей, ассортимент в зависимости от строения и употребляемой в пищу части растения, по сортам, цвету, форме, размеру и назначению, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производствен ных ситуаций.

1.9	Продажа свежих плодов. Идентификация свежих плодов, ассортимент в зависимости от строения и употребляемой в пищу части растения, по сортам, цвету, форме, размеру и назначению, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л2.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.10	Продажа переработанных овощей и плодов. Идентификация переработанных овощей и плодов, ассортимент в зависимости от способа переработки, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.11	Продажа сахара и его заменителей, крахмала, мёда. Идентификация сахара и его заменителей, крахмала, мёда по способу получения. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.12	Продажа фруктово-ягодных, пастильных изделий и мармелада. Идентификация фруктово-ягодных, пастильных изделий и мармелада по сырью и способу получения. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.13	карамели. Идентификация карамели по рецептуре и способу приготовления. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.14	шоколада и какао- порошка, конфет, ириса и драже. Идентификация шоколада и какао-порошка, конфет, ириса и драже по рецептуре и способу приготовления, по внешнему оформлению. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.15	Продажа мучных кондитерских изделий. Идентификация мучных кондитерских изделий по рецептуре и способу приготовления отделки. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.16	Продажа чая и кофе. Идентификация чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков по сырью и особенностям производства. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.

1.17	Продажа минеральных вод и соковой продукции. Идентификация минеральных вод и соковой продукции по назначению и способу производства. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.18	Продажа молока и кисломолочной продукции. Идентификация молока и кисломолочной продукции по жирности. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.19	Продажа масла коровьего и сыра Идентификация масла коровьего и сыра по видам и жирности. Оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.20	Продажа яиц и яичных продуктов. Идентификация яиц по видам, срокам хранения и массе. Оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.21	Продажа колбасных изделий. Идентификация колбасных изделий по особенностям приготовления и категориям. Оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
1.22	Продажа рыбы. Идентификация рыбы по видам разделки, способам посола и копчения, рыбные консервы и пресервы, морепродукты(нерыбные объекты) в зависимости от сырья и особенностей приготовления. Оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.  Тест по разделу 1.
	<b>Раздел 2. Работа на весоизмерительном , технологическом и оборудовании.</b>						
2.1	Подготовка весоизмерительного оборудования к работе, с соблюдением правил безопасной подготовки, установка весов. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.5 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.
2.2	Эксплуатация измельчительно-режущего оборудования. Эксплуатация упаковочного оборудования (устройство «холодный стол», «горячий стол», вакуум-упаковочное оборудование). /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.5 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка.  Анализ производственных ситуаций.

2.3	Эксплуатация холодильного оборудования, сканирующего оборудования. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19	Л1.1 Л2.1 Э1 Э2 Э3	4	Практическая подготовка. Анализ производственных ситуаций..
2.4	Дифференцированный зачет. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2 Э3		Защита отчёта о практической подготовке.
	<b>ПП.02.01 Производственная практика «Продажа продовольственных товаров»</b>						
	<b>Раздел 1. Продажа продовольственных товаров</b>						
1.1	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности. Ознакомление с базой практики. Изучение правил охраны труда и внутреннего распорядка. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	.	Практическая подготовка
1.2	Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.3	Проверка количества, качества продовольственных товаров при приемке на рабочем месте. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.4	Санитарно - гигиеническая подготовка торгово-технологического оборудования к работе. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.5	Участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.6	Оформление ценников на товары. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.7	Анализ рациональности использования торговой мебели при размещении товаров. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка

1.8	Оценка эффективности применения приемов выкладки продовольственных товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.9	Анализ соответствия продажи продовольственных товаров в магазине нормативным требованиям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.10	Участие в обслуживании покупателей. Выявление особенности продажи товаров методом самообслуживания индивидуальным способом обслуживания. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.11	Анализ соблюдения сотрудниками торгового предприятия Закона РФ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене, возврате товаров, при выполнении расчетов с покупателями. Анализ выполнения сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.12	Продажа различных групп продовольственных товаров, обслуживание покупателей, предоставление им достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.13	Работа на торгово-технологическом оборудовании. Анализ размещения и условий хранения продовольственных товаров в торговом зале. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.14	Подготовка к работе и осуществление взвешивания отдельных видов продовольственных товаров на весоизмерительном оборудовании. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.15	Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.16	Изучение покупательского спроса. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка

1.17	Анализ покупательского спроса (группа товаров на усмотрение студентов с учётом места прохождения производственной практики), проведение анкетирования покупателей. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Практическая подготовка
1.18	Дифференцированный зачет. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2		Защита отчета по практической подготовке.
	Квалификационный экзамен	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2 Э3		

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Экз
Л1.1	Жулидов Сергей Иванович, Многоотраслевой колледж г. Моршанск	Организация торговли: Учебник	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2022	25
Э1	Памбухчиянц, О. В. Организация торговли : учебник / О. В. Памбухчиянц. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 294 с. : ил., табл. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621685">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621685</a> . – ISBN 978-5-394-04289-8. – Текст : электронный.			ЭБС

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Экз
Л2.1	Чебакова Галина Викторовна, Горбачева Мария Владимировна, Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии - МВА им. К.И. Скрябина	Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА- М", 2021	25
Л2.2	Коник Нина Владимировна, Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова	Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2020	25
Э2	Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник : [12+] / О. А. Косарева. – Москва : Университет Синергия, 2020. – 452 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=617835">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=617835</a>			ЭБС
Э3	Власова, Ж. А. Товароведение продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 208 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/258743">https://e.lanbook.com/book/258743</a>			ЭБС

### 6.2. Перечень информационных технологий

#### 6.2.1 Перечень программного обеспечения

6.2.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО);
6.2.1.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)

#### 6.2.2 Перечень информационных справочных систем

6.2.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>
6.2.2.2	ЭБС издательства «Лань» - <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
6.2.2.3	ЭБС IPRbooks - <a href="https://www.iprbookshop.ru/">https://www.iprbookshop.ru/</a>
6.2.2.4	ЭБС «Znanium.com» - <a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>
6.2.2.5	ЭБС Юрайт - <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
6.3.2.6	ЭБС «Руконт» <a href="https://lib.rucont.ru/search">https://lib.rucont.ru/search</a>
6.2.2.7	ЭБС «Консультант студента» <a href="https://www.studentlibrary.ru/">https://www.studentlibrary.ru/</a>



6.3.2.8	База электронных учебно-методических материалов ДГТУ <a href="https://ntb.donstu.ru/content/elektronno-informacionnye-resursy">https://ntb.donstu.ru/content/elektronno-informacionnye-resursy</a>
6.2.2.9	Справочная правовая система «Консультант Плюс» <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
6.2.2.10	Информационно-справочная система «Техэксперт: нормы, правила, стандарты и законодательство России» <a href="https://xn--e1aaougdegv4f.xn--80aswg/normy-pravila-standarty-i-zakonodatelstvo-rossii">https://xn--e1aaougdegv4f.xn--80aswg/normy-pravila-standarty-i-zakonodatelstvo-rossii</a>
6.2.2.11	Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a>

#### **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

7.1	Кабинет «Организация и технология розничной торговли». Место преподавателя, столы ученические, стулья ученические, доска меловая. Оборудование и технические средства обучения: переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), персональный компьютер. Презентационный материал, плакаты.
7.2	Лаборатория «Торгово-технологическое оборудование». Место преподавателя, столы ученические, стулья ученические, доска меловая, шкаф, жалюзи, тумба. Оборудование и технические средства обучения: комплексная автоматизация EasyBOX lite (Короб, денежный ящик, сканер, POS- терминал, ПП «АйтидаRetail: EasyBOX» v.2, принтер документов), стеллажи торговые, прилавок, образцы продовольственных и не продовольственных товаров, весы торговые, весы бытовые, детектор купюр, переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), персональный компьютер. Презентационный материал, плакаты.
7.3	Лаборатория «Учебный магазин». Место преподавателя, столы ученические, стулья ученические, доска меловая, шкаф, жалюзи, тумба. Оборудование и технические средства обучения: комплексная автоматизация EasyBOX lite (Короб, денежный ящик, сканер, POS- терминал, ПП «АйтидаRetail: EasyBOX» v.2, принтер документов), стеллажи торговые, прилавок, образцы продовольственных и не продовольственных товаров, весы торговые, весы бытовые, детектор купюр, переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), персональный компьютер. Презентационный материал, плакаты.
7.4	Кабинет для самостоятельной работы обучающихся. Оснащение: компьютерные столы, стулья, персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.
7.5	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Оснащение: компьютерные столы, стулья, персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.
7.5	Организация, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании заключенного договора об организации практической подготовки обучающихся ДГТУ № ДК03.1.5-22/970 от 02.11.2022 с ООО " Югторг ". Оборудование организации и техническое оснащение рабочих мест соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по обсеваемому виду деятельности с использованием современных технологий ,материалов и оборудования.

#### **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Прилагаются.