



УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «КУП»



А.А.Батрак
« 01 » апреля 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 02
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

Профессия СПО: 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Форма обучения: очная

Срок освоения: 10 месяцев

Москва
2022

Рабочая программа учебной
практики УП 02
профессионального модуля
ПМ.02 Продажа продовольственных
товаров разработан на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
(далее – ФГОС) по профессии
среднего профессионального
образования (далее – СПО)
38.01.02 Продавец, контролёр-
кассир

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение колледж
управления и производства

Рассмотрена и одобрена:

ПЦК Социально-экономического профиля и ПЦК Технологического профиля

Протокол № 4 от «31» марта 2022 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	4 - 5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	6 - 7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	8 - 44
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	45
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	46 - 49

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров является частью ОП СПО по ППКРС составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** в части освоения профессий по ОК 016-94 **«Продавец продовольственных товаров» «Контролёр-кассир»,** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **«Продажа продовольственных товаров»; «Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть реализована с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся. Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Реализация учебной практики профессионального модуля предусматривает проведение лабораторных и практических работ в форме практической подготовке обучающихся.

Практическая подготовка при реализации профессионального модуля организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным профессиональным.

1.2. Цели и задачи учебной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Требования к умениям	
2. Продажа продовольственных 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.

	ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
	ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.

1.3. Количество часов на освоение программы УП 02 профессионального модуля (ПМ) 02.Продажа продовольственных товаров практики:

учебной практики – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОП СПО по ППКРС по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

№ 2. Продажа продовольственных товаров;

№ 3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями; необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
2. Продажа продовольственных 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.
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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями.
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).

Содержание учебной практики по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

Учебная практика по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров – 256 часов			
Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров		108	3
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.			
2.1. Общие требования к организации рабочего места продавца.	Содержание: Вводное инструктирование обучающихся по ознакомлению с: - режимами работы и формами организации труда на предприятиях	2	3

	<p>розничной торговли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 		
2.2. Знакомство с весоизмерительным оборудованием	<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. 	2	3
2.3. Работа на весах марки «РН 10Ц 13У» и расчеты с покупателями	<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>	2	
2.4. Работа на весах марки «Штрих М-5» «Штрих МП Ш 15 – 2,5» «МК – 15.2 – А 21» ТБС – 200» «РП-500 Г13» и расчеты с покупателями	<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 обслуживании покупателей с применением микрокалькулятора в различных режимах.</p>	2	3

<p>2.5. Механическое, тепловое и холодильное оборудование торговых предприятий. Экскурсия на торговые предприятия.</p>	<p style="text-align: center;">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>	2	3
	<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. <p>3. Оформление отчетов по наблюдениям экскурсии.</p>		
<p>2.6. Работа по изучению товаросопроводительных документов</p>	<p style="text-align: center;">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. 	2	3

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

<p>2.9. Мука, макаронные изделия: изучение ассортимента, продажа</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание видов и сортов муки. Виды макаронных изделий.</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</p>	2	3
	<p>перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		

<p>2.10. Хлеб и хлебобулочные и бараночные изделия: изучение ассортимента, продажа</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий - распознавание ассортимента бараночных и сухарных изделий</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p>	2	
	<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>		

<p>2.11. Овощи, плоды, грибы: изучение ассортимента, продажа. Продукты переработки овощей.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание видов и хозяйственных ботанических сортов свежих овощей: клубнеплоды, корнеплоды; - распознавание видов свежих овощей: листовых, томатных, тыквенных. Грибы свежие и переработанные - распознавание ассортимента переработанных плодов и овощей</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</p>	<p>2</p>	
---	---	----------	--

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

<p>2.13. Сахар,мёд: изучение ассортимента, продажа</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента сахара, меда</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);</p>	2	3
	<p>- проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		

<p>2.14. Карамель, конфеты драже, шоколад и какао – порошок, мучные кондитерские товары изучение ассортимента, продажа</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента конфет, карамели, драже; - восточные сладости, диетические и лечебные кондитерские изделия; - распознавание ассортимента шоколада и какао-порошка; - распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий;</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:</p>	2	3
---	---	---	---

	<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>2.15.Вкусовые товары: Чай и чайные напитки: изучение ассортимента, продажа</p>	<p style="text-align: center;">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 торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</p>	2	3

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

	<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 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>2.18. Слабоалкогольные напитки: изучение ассортимента, продажа</p>	<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 качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, 	2	3

	<p>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>2.19. Безалкогольные напитки: изучение ассортимента, продажа</p>	<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); - 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; 	2	3

	<ul style="list-style-type: none"> - выкладка товара на торговое оборудование; 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. 		
2.20. Молоко питьевое и сливки: изучение ассортимента, продажа	<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. 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 торговое оборудование; 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. 	2	3
2.21. Кисломолочные продукты:	Содержание:	2	3

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

	<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 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>2.23. Сыры: изучение ассортимента, продажа</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента сыров <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); 	2	3

	<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 торговое оборудование; 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. 		
<p>2.24. Яйца куриные: изучение ассортимента, продажа</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 яиц. 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 торговое оборудование; 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; 	2	3

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
2.25. Растительные масла: изучение ассортимента, продажа	<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>	2	3
	<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 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>2.26. Масло и паста масляная из коровьего молока.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента масло и паста масляная из коровьего молока.</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,</p>	2	3
	<p>накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		

<p>2.27. Животные топленые жиры: изучение ассортимента, продажа. Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные: изучение ассортимента, продажа</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; - 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 торговое оборудование; 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. 	2	3
<p>2.28. Майонез: изучение ассортимента, продажа</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 майонеза. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; 	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 торговое оборудование; 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. 		
<p>2.29. Мясо убойного скота: изучение ассортимента, продажа</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 мяса разных видов животных. 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 	4	3

	<p>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 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>2.30. Мясные субпродукты: изучение ассортимента, продажа</p>	<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; - 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 торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых 	4	3

	<p>особенностях товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
2.31. Мясо домашней птицы: изучение ассортимента, продажа	<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</p>	4	3
	<p>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 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. 		

2.32. Колбасные изделия: изучение ассортимента, продажа	<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; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>	4	3
2.33. Мясные копчености, продукты из	<p style="text-align: center;">Содержание:</p>	4	3

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

<p>2.34. Охлажденная и мороженая рыба: изучение ассортимента, продажа</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента рыбы по семействам, по термическому состоянию, нерыбное водное сырье</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>	4	3
	<p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		

<p>2.35. Вяленая, сушеная рыба, копченая рыба и балычные изделия из рыбы: изучение ассортимента, продажа</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента рыбы сушеной и вяленой, балычных изделий.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</p>	4	3
---	--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
<p>2.36. Консервы и пресервы из рыбы, ракообразных и не рыбных морепродуктов: изучение ассортимента, продажа</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 рыбных консервов и пресервов; - распознавание ассортимента ракообразных и не рыбных морепродуктов; 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 торговое оборудование; 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	3

2.37. Икра рыб: изучение ассортимента, продажа	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента икры рыб.</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,</p>	<p style="text-align: center;">4</p>	<p style="text-align: center;">3</p>
	<p>удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		
2.38. Инвентаризация продовольственных товаров в торговом зале	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Выполнение подготовки товара в торговом зале к инвентаризации.</p> <p>2. Проведение инвентаризации продовольственных товаров в торговом зале по отделам с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий).</p> <p>3. Проведение контрольных инвентаризаций в торговом зале по отделам с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий по заданиям).</p>	<p style="text-align: center;">8</p>	<p style="text-align: center;">3</p>
2.39. Дифференцированный зачёт	<p style="text-align: center;">Содержание работ:</p> <p>1. Оформление внутримагазинных витрин и рекламная выкладка товаров.</p>	<p style="text-align: center;">4</p>	<p style="text-align: center;">3</p>

	2. Работа с весоизмерительным оборудованием с применением контрольно-кассовой техники. 3. Обслуживание и расчет с покупателями. 4. Документальное оформление торгово-технологических процессов.		
	Итого	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Реализация УП 02 профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов междисциплинарных курсов; лабораторий - учебный магазин, торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

учебные столы, стулья, стол преподавателя, кафедра, встроенные шкафы, классная доска, демонстрационные горки, учебные витрины, прилавки, холодильное оборудование, инвентарь для проведения лабораторно-практических работ, комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, телекоммуникационные, электронные справочники и учебники

Оборудование лаборатории Учебный магазин и рабочих мест лаборатории:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: учебная и справочная литература, нормативные документы, обучающие и инструкционные карты, плакаты, бутафория, муляжи, натуральные образцы продовольственных товаров, методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, презентации в электронном виде по отдельным темам.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Торгово-технологического оборудования»

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- Доска классная
- Стол, стул для преподавателя
- Столы, стулья для студентов
- торговое измерительное оборудование: РН-10Ц13У – 2 ед., РН-6Ц13У – 1 ед., РП-150Ш13 – 1 ед., ВЭ-15Т – 2 ед., ВНУ 2/15 – 1 ед.;
- торговый инвентарь
- комплекты гирь

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В процессе изучения ПМ.02. преподаватели и мастера должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика УП.01. проводится на базе учебного заведения.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практики осуществляют мастера производственного обучения. Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практики 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики по ПМ02 «Продажа продовольственных товаров» осуществляется мастером производственного обучения.

По завершению учебной практики обучающийся сдаёт дифференцированный зачет, 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.	

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.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Демонстрация навыков эксплуатации торгово-технического 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 и услуги.	Качественное обслуживание покупателей предоставление консультации, знание основных реквизитов накладной, товарно-транспортной накладной	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)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Своевременное и точное оформления 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 по учебной и производственной практики.
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 по учебной и производственной практики.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	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 по учебной и производственной практики.
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	Нахождение и использование информации для эффективного	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при

выполнения профессиональных задач.	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение не типовых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.	выполнении работ по учебной и производственной практики.
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 по учебной и производственной практики.
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 по учебной и производственной практики.
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 по учебной и производственной практики.
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 по учебной и производственной практики.

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с рабочей программой разработаны методические рекомендации в соответствии ФГОС. К основным видам учебных занятий отнесены практические занятия, лабораторные работы, самостоятельные работы, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и компетентностных профессиональных практических умений. Они составляют важную часть теоретической и практической подготовки.

Под руководством преподавателя обучающиеся выполняют практическое задание (в том числе в форме практической подготовки) пошаговым методом в соответствии с разработанными методическими материалами.

В индивидуальном опросе при проверке практической работы преподаватель выставляет

обучающему оценку за это практическое задание (в том числе в форме практической подготовки).