

Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение Псковской области  
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по

\_\_\_\_\_ Л.Е. Васильева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**Рабочая программа**

**Модуль 03 Продажа кондитерской и шоколадной  
продукции**

**По профессии 12901 «Кондитер»**

**Разработчик мастер  
производственного обучения  
Парфенова Т.А**

**П. Локня**

**2021г.**

## **Общая характеристика**

Модуль 03 Продажа кондитерской и шоколадной продукции предназначен для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья , по профессии 12901 «Кондитер» .

Форма обучения: очная.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

### **1. Планируемые результаты**

Изучение дисциплины готовит слушателей к освоению компетенций:

**К 2.4 Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера**

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить навыки:

-приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить знания:

1.Правила и технология наличных и безналичных расчетов с потребителями

В результате освоения дисциплины слушатель должен освоить умения:

1.производить расчеты с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты



## 1. Тематика и содержание дисциплины

№ урока	Тип урока	Тема урока и краткое содержание материала	Кол-во часов	Литература и мто
1	лекция	<p><u>Организация торговли кондитерской и шоколадной продукцией</u></p> <p>(сущность торговли, виды покупательского спроса ,основные требования , предъявляемые к организации товароснабжения)</p>		<p>Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г.</p> <p>Стр.361,382</p>
2	Лекция	<p><b>Изучение закона РФ « О защите прав потребителей»</b></p>	2	
3	лекция	<p><u>Технология приемки кондитерских и шоколадных изделий</u></p> <p>(приемка товаров по количеству, особенности приемки хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции)</p>		<p>Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г.</p> <p>402-409</p>
4	лекция	<p><u>Технология приемки кондитерских и шоколадных изделий</u></p> <p>(приемка товаров по качеству, особенности приемки хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции)</p>		<p>Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г.</p> <p>402-409</p>

5	лекция	<u>Условия и правила хранения кондитерских товаров</u> (режим хранения(освещение, влажность ,температура помещения ,санитарно-гигиенические требования)		Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г.  412-416
С.Р		<u>Составить сообщение «Условия и правила хранения шоколадной продукции»</u>	2	
6	лекция	<u>Подготовка к продаже кондитерских изделий</u> (основные правила при подготовки кондитерских изделий к продаже)		Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г.  422
С.Р		<u>Составить сообщение «Подготовка к продаже хлебобулочной продукции»</u>	2	<u>Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г.</u>  421
7	Лекция	<u>Правила выкладки кондитерской и шоколадной продукции</u> (Понятие горизонтальной и вертикальной , декоративной выкладки, оборудование для выкладки кондитерских товаров)	2	Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г.  431-436

С.Р		<u>Составить сообщение «Правила выкладки хлебобулочных изделий»</u>	2	Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г. 436
8	ПР	<u>Горизонтальная и вертикальная выкладка кондитерских товаров</u>	2	Учебный магазин
9	ПР	<u>Декоративная выкладка кондитерских и шоколадных изделий</u>	2	Учебный магазин
10	Лекция	<u>Организация продажи товаров</u> <u>Культура обслуживания покупателей</u> ( правила встречи покупателя , изучение спроса, показ товара)	2	Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г. 439, 460-463
11	Лекция	<u>Технология продажи кондитерских изделий</u> (взвешивание товара, дефекты и возврат изделий поставщику,)		Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г. 444-445
С.Р		<u>Составить сообщение «Технология продажи хлебобулочных изделий»</u>	2	Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г. 443

12	ПР	<u>Взвешивание кондитерских и шоколадных товаров</u>	2	Заводские паспорта и инструкции для работы на весовом оборудовании  Весы. Кондитерские и шоколадные изделия
13	Лекция	<u>Правила оформления ценников на кондитерскую и шоколадную продукцию</u>	2	Интернет ресурсы  hhh//www.consultant.ru  hhh//www.torgrus.com/
14	Лекция	<u>Правила и технология наличных и безналичных расчетов с потребителями</u>	2	Интернет ресурсы  hhh//www.consultant.ru  hhh//www.torgrus.com/
15	ПР	<u>Наличный расчет с покупателем</u> ( работа с калькулятором)	2	
16	ПР	<u>Безналичный расчет с покупателем</u>	2	
17	Лекция	<u>Материальная ответственность</u> (составление договора работника о материальной ответственности, составление коллективного договора )	2	Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г.

18	Лекция	<u>Правила торговли и расчета с покупателем по предварительным заказам</u>	2	Учебник « Товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Москва 2004 г.  458
19	Лекция	<u>Личная гигиена продавца</u> <u>Санитарные требования к помещению</u> <u>Техника безопасности</u>	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.63  С.В Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-Москва издательский центр « Академия» 2014 –стр 104
<b>С.Р</b>		<b><u>Повторение пройденного материала</u></b> <b><u>Подготовка к дифференцированному зачету</u></b>	4	
20		<u>Дифференцированный зачет</u>		
		<b>Итого часов -52 в том числе</b> <b>Лекций -20,</b> <b>ПР-20,</b> <b>Сам.раб -12</b>		

## **2. Информационно-методическое обеспечение**

1. Видеозаписи лекций
2. Конспекты теоретических материалов
3. Методические рекомендации по выполнению практических заданий и самостоятельной работе
4. Литература по теме дисциплины

## **3. Литература**

И.Ю. Бурчакова « организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»- Москва изд. Центр « Академия» 2018

В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» -Москва изд. Центр « Академия» 2016

Г.Г Лутошкина « Тепловое оборудование предприятий общественного питания»- Москва изд. Центр « Академия» 2008

Т.Б.Цыганова « Технология и организация производства хлебобулочных изделий»- Москва изд. Центр « Академия» 2014

М.И. Ботов « Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания»- Москва изд. Центр « Академия» 2016

Интернет ресурсы

<http://www.consultant.ru>

<http://www.torgrus.com/>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023