

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №\_\_  
к ОПОП ППССЗ по специальности  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

СОГЛАСОВАНО  
Директор  
ООО «АЦАН»  
\_\_\_\_\_  
А.Т. Акпирганов  
«25» 06 20\_\_ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

*ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»*

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. № 835 (зарегистрирован в Минюст России от 25 августа 2014 г. № 33769), на основании Приложения к ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена», в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС, 2019, выпуск №51), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» (ЕТКС).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Нестерова В.А., к.т.н., преподаватель высшей квалификационной категории, Богданова С.Б., преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»

Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида деятельности: Обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 4.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 4.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

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

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров (ЕТКС).

2 разряд

знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров (ЕТКС);

- нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания (ЕТКС);

- правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования (ЕТКС);

- приемы и методы обслуживания покупателей (ЕТКС);

- методы сокращения товарных потерь и затрат труда (ЕТКС).

уметь:

- обслуживать покупателей: нарезать, взвешивать и упаковывать продовольственные товары, производить расчет стоимости покупки, проверять реквизиты чека, выдавать покупки (ЕТКС).

- контролировать своевременность пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте (ЕТКС).

- подготовить товары к продаже: проверять наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковывать, осматривать внешний вид, проводить зачистку, нарезку, разделку и разрубку товаров (ЕТКС).

- подготовить рабочие места: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря, проводить заточку и правку инструмента; устанавливать весы (ЕТКС).

- получать и размещать упаковочный материал (ЕТКС).

- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы (ЕТКС).

- заполнять и прикреплять ярлыки цен (ЕТКС).

- подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке (ЕТКС).

- убирать нереализованные товары и тары (ЕТКС).
- подготовить товары к инвентаризации (ЕТКС).

3 разряд

знать:

- основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров (ЕТКС);
- признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров (ЕТКС);
- принципы оформления на прилавочных и внутримagaзинных витрин (ЕТКС);
- наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции (ЕТКС);
- основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования (ЕТКС);
- приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей (ЕТКС).

уметь:

- обслуживать покупателей (ЕТКС).
- консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров (ЕТКС).
- предлагать новые, взаимозаменяемые товары и сопутствующий ассортимент (ЕТКС).
- участвовать в получении товаров (ЕТКС).
- уведомлять администрацию о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости) (ЕТКС).
- оформлять наприлавочные и внутримagaзинные витрины, контролировать их состояния, изучать спрос покупателей (ЕТКС).
- осуществлять контроль за наличием акцизных и специальных марок, штриховых кодов и других средств торговой маркировки товаров, предусмотренных действующим законодательством и иными нормативными правовыми актами (НСРФ).
- соблюдать метрологические требования при отпуске нефасованных товаров (НСРФ).

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 522 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 378 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 124 часа;

консультации – 2 часа;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 36 часов.

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

Междисциплинарный курс	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
МДК 04.01. Товароведение продовольственных товаров	Междисциплинарный курс включен в учебный план на основании Приложения к ФГОС СПО по специальности	201	68	66

	38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена».			
МДК 04.02. Розничная торговля продовольственными товарами	Междисциплинарный курс включен в учебный план в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС, 2019, выпуск №51), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» (ЕТКС).	177	62	56

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности: Обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 4.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 4.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 4.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 4.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 4.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
ПК 4.1- 4.6	МДК 04.01 Товароведение продовольственных товаров	201	134	66	-	66	-	1		
	МДК 04.02 Розничная торговля продовольственными товарами	177	118	56	-	58	-	1		
	Учебная практика, часов	108							108	
	Производственная практика	36								36
	Всего:	522	252	122	-	124		2	108	36



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01 Товароведение продовольственных товаров		201	
Раздел 1. Товароведная характеристика продовольственных товаров		201	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала		
	1 Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	2	1
	Практические занятия		
	Практическая работа № 1 Расчет пищевой ценности продовольственных товаров	2	–
	Самостоятельная работа № 1. Оформление таблицы Витамины и минеральные вещества, влияние на организм.	6	-
Тема 1.2 Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала		
	1 Товароведная характеристика муки	2	1
	2 Товароведная характеристика круп	2	1
	3 Товароведная характеристика макаронных изделий	2	1
	4 Товароведная характеристика хлебобулочных изделий	2	1
	Практические занятия		
	Практическая работа № 2 Ознакомление с ассортиментом круп, идентификация круп по внешнему виду.	2	-
	Практическая работа № 3 Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий идентификация макаронных изделий по внешнему виду.	2	-
	Практическая работа № 4 Ознакомление с ассортиментом хлеба, определение показателей качества	2	-
	Самостоятельная работа №2 Подготовка сообщения Национальные виды хлеба	2	-
	Самостоятельная работа №3 Подготовка презентации Лечебно профилактические виды хлеба	3	-
	Самостоятельная работа №4 Работа с конспектами лекций	4	-
Тема 1.3 Товароведная характеристика плодоовощных товаров	Содержание учебного материала		
	1. Товароведная характеристика семечковых, косточковых плодов, ягод	2	1
	2. Товароведная характеристика тропических, субтропических плодов	2	1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	3.Товароведная характеристика свежих овощей (Клубнеплоды, корнеплоды, луковые)	2	1
	4.Товароведная характеристика свежих овощей (капустные, томатные)	2	1
	5.Товароведная характеристика свежих овощей (десертные, листовые, тыквенные)	2	1
	6.Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей	2	1
	Практические занятия		
	Практическая работа № 5 Ознакомление с ассортиментом свежих плодов идентификация по внешнему виду.	2	-
	Практическая работа № 6 Идентификация и определение качества свежих плодов	2	-
	Практическая работа № 7 Ознакомление с ассортиментом свежих овощей идентификация по внешнему виду.	2	-
	Практическая работа № 8 Ознакомление с ассортиментом переработанных плодов и овощей, идентификация по внешнему виду.	2	-
	Самостоятельная работа № 5 Подготовка презентации Грибы свежие и переработанные	6	-
	Самостоятельная работа №6Подготовка сообщения Способы консервирования плодов и овощей	4	-
Тема 1.4. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала		
	1.Товароведная характеристика чая, кофе, чайных и кофейных напитков	2	1
	2.Товароведная характеристика пряностей и приправ	2	1
	3.Товароведная характеристика алкогольных напитков	2	1
	4.Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков	2	1
	5.Товароведная характеристика безалкогольных напитков	2	1
	Практические занятия		
	Практическая работа № 9 Идентификация чая, ознакомление с ассортиментом, условиями хранения	2	-
	Практическая работа № 10 Определение видов пряностей	2	-
	Практическая работа № 11 Ознакомление с ассортиментом безалкогольных напитков	2	-
	Самостоятельная работа № 7 Составление конспекта Приправы	4	-
	Самостоятельная работа №8 Работа с конспектами лекций., с нормативными документами.	4	-
Тема1. 5 Товароведная	Содержание учебного материала		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
характеристика кондитерских товаров	1.Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий	2	1
	2.Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий	2	1
	3.Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий (печенье, пряники)	2	1
	Практические занятия		
	Практическая работа №12 Идентификация фруктово-ягодных кондитерских изделий	2	-
	Практическая работа №13 Идентификация различных видов карамели	2	-
	Практическая работа №14 Изучение ассортимента сахаристых кондитерских изделий	2	-
	Практическая работа №15 Идентификация печенья	2	-
	Практическая работа №16 Изучение ассортимента кондитерских изделий (вафли, торты, пирожное)	2	-
	Практическая работа №17 Изучение ассортимента кондитерских изделий в торговых предприятиях	2	-
	Самостоятельная работа № 9 Подготовка сообщения Новые виды тортов и пирожных	3	-
	Самостоятельная работа №10 Работа с конспектами лекций	2	-
	Содержание учебного материала		
Тема.1.6 Товароведная характеристика молочных товаров	1.Товароведная характеристика молока, сливок	2	1
	2.Товароведная характеристика кисломолочных продуктов	2	1
	3.Товароведная характеристика молочных консервов	2	1
	4.Товароведная характеристика сыров	2	1
	Практические занятия		
	Практическая работа № 18 Идентификация различных видов молока	2	-
	Практическая работа № 19 Идентификация кисломолочных напитков	2	-
	Практическая работа № 20 Изучение ассортимента кисло молочных продуктов	2	-
	Практическая работа № 21 Идентификация различных сыров по ассортиментной принадлежности	2	-
	Практическая работа № 22 Изучение ассортимента сыров в торговых предприятиях	2	-
	Практическая работа № 23 Изучение ассортимента масла коровьего	2	-
	Самостоятельная работа № 11 Подготовка сообщения Новые виды кисломолочных напитков	4	-
	Самостоятельная работа №12 Работа с конспектами лекций	4	-

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.7 Товароведная характеристика рыбных товаров	Содержание учебного материала		
	1.Товароведная характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы	2	1
	2.Товароведная характеристика соленой рыбы	2	1
	3.Товароведная характеристика копченой рыбы	2	1
	4.Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов	2	1
	Практические занятия		
	Практическая работа №24 Изучение видов разделки рыбы Изучение видов переработки рыбы	2	-
	Практическая работа №25 Изучение ассортимента мороженой и охлажденной рыбы	2	-
	Практическая работа №26 Изучение ассортимента копченой рыбы	2	-
	Практическая работа №27 Идентификация рыбных консервов и пресервов	2	-
	Практическая работа №28 Изучение ассортимента нерыбных водных продуктов, икры	2	-
	Самостоятельная работа № 13Подготовка презентации Морепродукты	6	-
	Самостоятельная работа №14 Работа с конспектами лекций	3	-
Тема 1.8 Товароведная характеристика мясных товаров	Содержание учебного материала		
	1.Товароведная характеристика мяса охлажденного, признаки доброкачественности	2	1
	2.Товароведная характеристика мяса мороженого, признаки доброкачественности	2	1
	3.Товароведная характеристика мясных субпродуктов.	2	1
	4.Товароведная характеристика колбасных изделий	2	1
	5.Товароведная характеристика мясокопченостей	2	1
	6.Товароведная характеристика мясных консервов	2	1
	Практические занятия		
	Практическая работа №29 Изучение ассортимента мяса, мясных субпродуктов и мясных полуфабрикатов	2	-
	Практическая работа №30 Идентификация колбасных изделий	2	-
	Практическая работа № 31 Изучение ассортимента колбасных изделий	2	-
	Практическая работа № 32 Изучение ассортимента мясных консервов	2	-
	Самостоятельная работа №154 Составление конспекта Характеристика мяса птицы	4	-
	Самостоятельная работа №16 Работа с конспектами лекций	4	-

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.9 Товароведная характеристика пищевых жиров и яичных товаров	Содержание учебного материала		
	1.Товароведная характеристика пищевых жиров	2	1
	Практические занятия		
	Практическая работа №33 Изучение ассортимента яичных товаров	2	-
	Самостоятельная работа № 17 Подготовка сообщения Спреды	3	-
Консультация		1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
МДК 04.02 Розничная торговля продовольственными товарами		117	
Раздел 2. Розничная торговля продовольственными товарами			
Тема 2.1 Торговые организации и их характеристики	Содержание учебного материала	12	
	1.Функции и классификация торговых предприятий	2	1
	2. Виды технологических планировок торгового зала	2	1
	3. Рабочие места в розничных торговых предприятиях	2	2
	4.Практическая работа № 34 Проектирование торгового зала магазина	2	-
	5.Практическая работа № 35 Устройство и планировки торгового зала магазина	2	-
	6.Практическая работа № 36 Виды расчетов потребности оборудования для торгового зала	2	-
	Самостоятельная работа 1.Типы торговых магазинов в г Тюмени. Тюменской области 2. Вида различных планировок торговых залов магазинов	4	-
Тема 2.2 Персонал розничного торгового предприятия	Содержание учебного материала	6	
	7.Охрана труда в розничных торговых предприятиях, режим труда торгового оперативного персонала	2	2
	8. Гигиена и санитария в торговле	2	2
	9. Материальная ответственность в торговле	2	2
	Самостоятельная работа 1.Санитарные нормы, существующие в торговле и	4	-

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	2. Санитарные требования к оборудованию, отпуску и хранению товаров 3. Личная гигиена работников торговли 4. Профилактические медицинские обследования		
Тема 2.3 Торговые вычисления	Содержание учебного материала	22	
	10. Метрическая система мер. Именованные числа.	2	2
	11. Сокращенные приемы устных вычислений	2	2
	12. Вычислительные средства	2	2
	13. Практическая работа № 37 Раздробление и превращение именованных чисел	2	-
	14. Практическая работа № 38 Действие над именованными числами	2	-
	15. Практическая работа № 39 Сокращение приемы устных вычислений	2	-
	16. Практическая работа № 40 Процентное вычисления. товарооборачиваемость	2	-
	17. Практическая работа № 41 Вычислительные средства, применяемые в торговле	2	-
	18. Практическая работа № 42 Денежные банкноты и монеты	2	-
	19. Практическая работа № 43 Отличительные особенности банкнот Банка России	2	-
	20. Практическая работа № 44 Работа с денежной наличностью при осуществлении расчетов	2	-
	Самостоятельная работа 1. Решение примеров с раздробленными и именованными числами 2. Решение примеров с именованными числами 3. Решение примеров устного вычисления 4. Решение примеров с применением вычислительной техники 5. Денежные банкноты и монеты	10	-
Тема 2.4 Тара и упаковка в торговле	Содержание учебного материала	4	
	21. Классификация и назначение тары	2	1
	22. Направление рынка упаковочных товаров	2	1
	Самостоятельная работа Виды упаковочных средств для реализации и продажи товаров	2	
Тема 2.5 Торговое оборудование	Содержание учебного материала	14	
	23. Виды и характеристика торгового оборудования	2	1
	24. Роль и назначение мебели и оборудования	2	1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	25. Практическая работа № 45 Торговый инвентарь продовольственного назначения	2	-
	26. Практическая работа № 46 Классификация, требование к весоизмерительному оборудованию	2	-
	27. Практическая работа № 47 Электронные весы, порядок установки	2	-
	28. Практическая работа № 48 Правила взвешивания на электронных весах	2	-
	29. Практическая работа № 49 Порядок взвешивания на электронных весах	2	-
	Самостоятельная работа	6	-
	1. Виды торгового оборудования для предприятий торговли 2. Новые виды электронного оборудования для взвешивания товара 3. Виды оборудования для чепирования товара		
Тема 2.6 Торговое обслуживание покупателей	Содержание учебного материала	14	
	30. Влияние покупательского спроса	2	1
	31. Методы изучения покупательского спроса	2	1
	32. Сущность организации товароснабжения	2	1
	33. Практическая работа № 50 Этапы процесса обслуживания	2	-
	34. Практическая работа № 51 Взаимодействие продавец и покупатель. Речевой этикет при обслуживании	2	-
	35. Практическая работа № 52 Методы изучения покупательского спроса. Составление анкет для изучения спроса	2	-
	36. Практическая работа № 53 Правила расчета с покупателями	2	-
	Самостоятельная работа 1. Культура продавца 2. Речевой профессиональный этикет 3. Психология и этику культуры продажи 4. Примеры, фото или видео на тему культура обслуживания 5. Создание презентаций роликов на тему культура обслуживания речевой этикет	15	-
Тема 2.7 Организация торгово-технологических процессов в магазине	Содержание учебного материала	30	
	37. Торгово-технологические процессы в предприятиях торговли	2	1
	38. Особенности приемки продовольственных товаров	2	1
	39. Основные принципы хранения продовольственных товаров	2	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	40. Классификация ассортимента, качество, маркировка товара	2	2
	41. Приемы подготовки продовольственных товаров к продаже	2	2
	42. Основные требования к размещению и выкладки продовольственных товаров	2	1
	43. Принципы оформления витрин, правила заполнения ценника	2	1
	44. Технология продажи продовольственных товаров	2	2
	45. Основные этапы обслуживания покупателей в торговом зале магазина	2	2
	46. Основные правила работы торгового предприятия	2	2
	47. Книга жалоб и предложений	2	2
	48. Правила продажи методом самообслуживания	2	1
	49. Методы обслуживания в продовольственных предприятиях	2	1
	50. Организация продажи в продовольственных предприятиях	2	1
	51. Дополнительные услуги	2	1
	52. Практическая работа № 54 Оформление ценников на продовольственные товары	2	-
	53. Практическая работа № 55 Правила продажи, выкладки хранения хлебобулочных, кондитерских товаров	2	-
	54. Практическая работа № 56 Правила продажи, выкладки хранения бакалейных, овощных и фруктовых товаров	2	-
	55. Практическая работа № 57 Правила продажи, выкладки хранения мясных, рыбных товаров	2	-
	56. Практическая работа № 58 Правила продажи, выкладки хранения молочных, маслосодержащих, яйца	2	-
	57. Практическая работа № 59 Правила продажи, выкладки хранения алкогольной продукции, табака	2	-
	58. Практическая работа № 60 Правила торговли, обмен и возврат товара, денежные средств	2	-
	59 Практическая работа № 61 Зачетное занятие	2	-
	Самостоятельная работа 1.Виды маркировки на товар, 2. Примеры на самостоятельное заполнение ценников 3.Основные этапы обслуживания покупателей, методы обслуживания 4 Закон о защите прав покупателей, Решение торговых ситуаций	18	-



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	5. Дополнительные услуги торговли 6. Факторы успешных продаж		
Консультация		1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика Виды работ:		108	-
1. Организация охраны труда, противопожарных мероприятий с соблюдений санитарных норм в торговом предприятии. Режим работы предприятия		6	-
2 .Идентификация ассортимента хлебобулочных товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-
3. Идентификация ассортимента бакалейных товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-
4. Идентификация ассортимента кондитерских товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-
5. Идентификация ассортимента молочных товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-
6. Идентификация ассортимента мясных товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-
7. Идентификация ассортимента рыбных товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-
8. Идентификация ассортимента овощных товаров маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-
9. Идентификация ассортимента фруктов, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-
10. Идентификация ассортимента безалкогольной продукции, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-
11. Идентификация ассортимента слабоалкогольной и алкогольной продукции , маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-
12. Идентификация ассортимента пищевых жиров, яичных продуктов маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи		6	-

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
13. Освоения приемов подготовки товаров к продаже		6	-
14. Освоения приемов выкладки различных групп товара в торговом зале магазина		6	-
15. Освоения приемов выкладки различных групп товара в торговом зале магазина		6	-
16. Освоение приемов взвешивания на весоизмерительном оборудовании		6	-
17. Освоение приемов взвешивания на весоизмерительном оборудовании		6	-
18. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.		6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:		36	-
1. Организация охраны труда, противопожарных мероприятий с соблюдений санитарных норм в торговом предприятии. Режим работы предприятия		6	-
2. Организация продажи товаров. Культура обслуживания покупателей		6	-
3. Основные правила работы предприятий торговли		6	-
4. Основные правила продажи продовольственных товаров		6	-
5. Эксплуатации торгово-технологического оборудования		6	-
6. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.		6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Экзамен квалификационный			
Всего		522	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебного кабинета

- Коммерческой деятельности

Лабораторий:

- Товароведения и экспертизы продовольственных товаров
- Технического оснащения торговых организаций
- Учебного магазина

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Торгово-технологическое оборудование: стеллажи, витрины, горки, ККМ, весы, муляжи и натуральные образцы продовольственных товаров, торговый инвентарь, комплект плакатов, методические рекомендации по проведению практических занятий, презентации по группам товаров, продовольственные товары, плакаты, учебные фильмы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 ФЗ-212, от 30.12.2001 ФЗ-196, от 22.08.2004 ФЗ-122, от 21.12.2004 ФЗ-171.

2. Закон РФ от 23 сентября 1992г. №3520 – «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товаров»

3. Закон РФ от 20.02.1995г. №24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации».

4. Закон РФ от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

5. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998г. №55

Основные источники:

1. Грибанова, И.В. Организация и технология торговли: учебное пособие / И.В. Грибанова, Н.В. Смирнова. — Минск: РИПО, 2019. — 203 с.

2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 478 с.

Дополнительные источники:

1. Памбухчиянц, О.В. Организация торговли: учебник / О.В. Памбухчиянц. — Москва: Дашков и К, 2017. — 296 с.

2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 4-е изд., стер. — М.: Академия, 2019. — 336 с., [16] с. цв. ил.

Интернет –ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. — Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>.

2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов □ Электронный ресурс □ – Режим доступа: <http://eor.edu.ru/>

3. Знай товар □ Электронный ресурс □ – Режим доступа: [www.znaytovar.ru/](http://www.znaytovar.ru/)

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует знание ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- проявляет способность проведения идентификации товаров различных групп по ряду внешних признаков и в соответствии с принятой классификацией, установления градаций качества;</li> <li>- выбирает метод оценки качества и проявляет навыки оценки качества органолептическим методом;</li> <li>- демонстрирует знания показателей качества, дефектов продовольственных товаров и их градацию качества;</li> <li>- проявляет самостоятельность при проведении операций по приемке товаров</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-61</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК 04.01, МДК 04.02;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет подготовку, размещение и выкладку продовольственных товаров с использованием рациональных методов, с учетом классификации;</li> <li>- проявляет понимание соблюдения правил техники безопасности при подготовке, размещению и выкладке товаров.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-61</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует навыки консультации покупателей, учитывая особенности пищевой ценности продовольственных</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических</li> </ul>

особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<p>товаров, предлагает взаимозаменяемые товары;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает возможности применения «Закона о защите прав потребителей» использует знания при обслуживании покупателей;</li> <li>- проявляет понимание психологии потребителя, предлагает конструктивные способы решения конфликтных ситуаций;</li> <li>- выполняет операции по обслуживанию покупателей с учетом правил расчетов и правил торговли.</li> </ul>	<p>занятий № 1-61</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет оптимальные условия хранения продовольственных товаров различных групп; с учетом особенностей.</li> <li>- выделяет показатели качества различных групп, определяет особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-61</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 4.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет подготовку измерительного, механического, технологического оборудования;</li> <li>- использует в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое оборудование;</li> <li>- соблюдает правила техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием.</li> <li>- демонстрирует навыки эксплуатации оборудования;</li> <li>- демонстрирует понимание правил охраны труда, выполняет их требования.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-61</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 4.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает и применяет оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</li> <li>- демонстрирует навыки расчета и обслуживания покупателей</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-61</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует интерес к будущей профессии.</li> <li>- проявляет понимание сущности и социальной значимости будущей профессии.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий работ № 1-61;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по УП, ПП, экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий</li> </ul>

		экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области разработки и применения технологических процессов;</li> <li>- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.</li> <li>- проявляет способности оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий работ № 1-61;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по УП, ПП, экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> <li>- проявляет способности к анализу и контролю.</li> <li>- демонстрирует понимание методов принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях, меры своей ответственности.</li> <li>- оценивает возможные риски; выбор способов решения задачи в соответствии с ситуацией.</li> <li>- проявляет ответственность за принятое решение.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий работ № 1-61;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по УП, ПП, экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,	- проявляет умения находить источники информации использует	Текущий контроль: наблюдение и оценка в



необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>информацию из различных источников для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>- Демонстрирует умение применять найденную информацию для выполнения профессиональных задач.</p>	<p>процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий работ № 1-61;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по УП, ПП, экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	<p>. Демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>- проявляет понимание области применения различных компьютерных программ.</p> <p>- Демонстрирует применение компьютерных навыков, выбор и использование компьютерной программы в соответствии с решаемой профессиональной задачей</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий работ № 1-61;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по УП, ПП, экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p>- проявляет понимание общих целей при выполнении операций торгово-технологического процесса</p> <p>- демонстрирует понимание мотивов поведения других людей.</p> <p>- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, потребителями в процессе практики;</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий работ № 1-61;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет навыки командной работы;</li> <li>- использует конструктивные способы общения с коллегами, руководством, потребителями.</li> </ul>	<p>самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по УП, ПП, экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий, способность добровольно брать на себя обязательства за общеконандный результат.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий работ № 1-61;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по УП, ПП, экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет интерес к обучению;</li> <li>- демонстрирует желания заниматься самообразованием;</li> <li>- осознает необходимость самообразования и повышения квалификации, планирования своего обучения.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий работ № 1-61;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по УП, ПП, экзамене по</li> </ul>

		<p>МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует способность ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- проявляет способность к адаптации в новых ситуациях,</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий работ № 1-61;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по УП, ПП, экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>