



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 10 от 28.05.2026г.

Утверждено
приказом № №218 от 15.06.2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по профессии

38.01.02. Продавец, контролер-кассир

нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 723 от 02 августа 2013 г. (ред. от 03.07.2024).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Макарова Т.В., Хроленко Н. В. преподаватели ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Программа профессионального модуля реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров, а также, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ВД 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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	-обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.
Уметь	-идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - рассчитывать энергетическую ценность продуктов; -производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.
Знать	- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; -ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - дефекты продуктов; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; -нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; - закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 987 часов

Из них на освоение МДК - 345 часов

на практики: учебную - 216 часов и производственную – 426 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.										
			Обучение по МДК, в час.						Практическая подготовка				
			Лекции	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работ (проектов), часов	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	учебная, часов	производственная, часов	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 2.1-2.7 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами	345	100	130	-	115	-	-	-	-	-	-	-
ПК 2.1-2.7 ОК 01-07, ОК 09	Учебная практика, часов	216							210	-	-	-	6
ПК 2.1-2.7 ОК 01-07, ОК 09	Производственная практика	426								420		-	6
	Промежуточная аттестация по ПМ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	987	100	130	-	115			210	420	-	-	12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация продажи и продажа продовольственных товаров		345		
МДК 02 Розничная торговля продовольственными товарами		345		
Тема 1.1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда		26		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
Тема 1.1.1 Организация технического оснащения торговли.	Специализация и типизация магазинов. Основные принципы размещения розничной торговой сети	2	Лекция	
Тема 1.1.2 Правовые основы охраны труда	Охрана труда, основные инструкции по технике безопасности в торговом предприятии.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.1.3 Охрана труда и техника безопасности	Виды инструктажей на рабочем месте продавца продовольственных товаров.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.1.4 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	2	Лекция	
Тема 1.1.5 Немеханическое оборудование	Классификация немеханического оборудования , устройство и правила работы.	2	Лекция	
Тема 1.1.6 Нормативно-техническая документация на различные виды торгового оборудования	Изучение нормативно-технической документации на различные виды торгового оборудования	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.1.7 Весоизмерительное оборудование	Классификация, устройство и правила работы на весоизмерительном оборудовании.	2	Лекция	
Тема 1.1.8 Установка весов настольных циферблатных, электронных и шкальных товарных весов	Установка весов настольных циферблатных, электронных и шкальных товарных весов.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.1.9 Механическое и тепловое оборудование	Классификация механического и теплового оборудования. Правила работы.	2	Лекция	
Тема 1.1.10 Холодильное оборудование	Классификация холодильного оборудования. Правила работы.	2	Лекция	
Тема 1.1.11 Торговые автоматы	Использование торговых автоматов в розничной торговле, их устройство.	2	Лекция	

Подъемно-транспортное оборудование				
Тема 1.1.12 Овладение приемами эксплуатации различных видов торгового оборудования	Овладение приемами эксплуатации различных видов торгового оборудования	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.1.13 Эксплуатация различных видов оборудования	Правила эксплуатации различных видов оборудования	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.2 Изучение покупательского спроса		4		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
Тема 1.2.1 Покупательский спрос	Виды покупательского спроса и факторы, влияющие на его изменения	2	Лекция	
Тема 1.2.2 Разработка анкеты для изучения покупательского спроса	Методы изучения покупательского спроса, разработка анкет для изучения покупательского спроса	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3 Основы товароведения продовольственных товаров		10		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.4
Тема 1.3.1 Предмет и задачи товароведения	Предмет и задачи товароведения. Связь товароведения с другими предметами.	2	Лекция	
Тема 1.3.2 ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя	Изучение ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3.3 Расчет энергетической ценности продуктов. Маркировка продовольственных товаров.	Расчет энергетической ценности продуктов. Маркировка продовольственных товаров	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.3.4 Качество продовольственных товаров	Изучение качества продовольственных товаров	2	Лекция	
Тема 1.3.5 Основы товароведения продовольственных товаров.	Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.4 Продажа зерномучных товаров, хлеба и хлебобулочных изделий, пищевых концентратов		18		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1- 2.7
Тема 1.4.1 Зерномучные товары, мука.	Классификация зерномучных товаров, муки. Способы производства.	2	Лекция	
Тема 1.4.2 Крупа. Макароны изделия. Пищевые концентраты.	Классификация круп, макаронных изделий, пищевых концентратов.	2	Лекция	
Тема 1.4.3 Оценка качества круп, муки, макаронных изделий.	Оценка качества круп, муки, макаронных изделий органолептическим способом.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.4.4 Хлеб и хлебобулочные изделия	Классификация, способы производства хлеба и хлебобулочных изделий.	2	Лекция	
Тема 1.4.5 Оценка качества хлеба и хлебобулочных товаров.	Оценка качества хлеба и хлебобулочных товаров органолептическим способом.	2	Практическое занятие Практикум	

Тема 1.4.6 Сухарные и бараночные изделия	Классификация и способы производства сухарных и бараночных изделий.	2	Лекция	
Тема 1.4.7 Оценка качества сухарных и бараночных изделий.	Оценка качества сухарных и бараночных изделий органолептическим способом.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.4.8 Приёмка по количеству и качеству. Размещение и выкладка зерномучных товаров, хлеба, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.	Изучение технологии приемки товаров в магазине, размещение и выкладка зерномучных товаров, хлеба, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.4.9 Продажа зерномучных товаров, хлеба и хлебобулочных изделий, пищевых концентратов.	Изучение правил продажи зерномучных товаров, хлеба и хлебобулочных изделий, пищевых концентратов	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.5 Продажа молочных товаров		24		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1- 2.7
Тема 1.5.1 Молоко и сливки	Производство, классификация молока и сливок.	2	Лекция	
Тема 1.5.2 Оценка качества молока и сливок	Определение органолептическим способом качества молока и сливок.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.5.3 Кисломолочные продукты. Молочные консервы	Классификация кисломолочных продуктов и молочных консервов. Способы производства.	2	Лекция	
Тема 1.5.4 Оценка качества кисломолочных продуктов и молочных консервов	Определение органолептическим способом качества кисломолочных продуктов и молочных консервов	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.5.5 Твердые и мягкие сычужные сыры	Производство, классификация твердых и мягких сычужных сыров.	2	Лекция	
Тема 1.5.6 Оценка качества твёрдых и мягких сычужных сыров.	Определение органолептическим способом качества твёрдых и мягких сычужных сыров.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.5.7 Рассольные сыры, кисломолочные и переработанные сыры	Производство, классификация рассольных сыров, кисломолочных и переработанных сыров.	2	Лекция	
Тема 1.5.8 Оценка качества кисломолочных и переработанных сыров.	Определение органолептическим способом качества кисломолочных и переработанных сыров.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.5.9 Масло коровье. Мороженое	Производство и классификация масла коровьего, мороженного.	2	Лекция	
Тема 1.5.10 Оценка качества масла коровьего и мороженного.	Определение органолептическим способом качества масла коровьего и мороженного.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.5.11 Ассортимент молока и молочных товаров	Изучение ассортимента молока и молочных товаров	2	Практическое занятие Практикум	

Тема 1.5.10 Приёмка молочных товаров по количеству и качеству. Размещение и выкладка Продажа	Приёмка молочных товаров по количеству и качеству. Размещение и выкладка Продажа.	2	Практическое занятие Практикум	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1- 2.7
Тема 1.6 Продажа масложировых товаров		14		
Тема 1.6.1 Растительные масла.	Производство и классификация растительного масла.	2	Лекция	
Тема 1.6.2 Оценка качества масла растительного.	Органолептическая оценка качества масла растительного.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.6.3 Животные топленые жиры, кулинарные жиры, майонез	Производство, классификация животных топленых жиров, кулинарных жиров, майонезов	2	Лекция	
Тема 1.6.4 Масло и масляная паста, маргарин, спреды, топленые смеси, кулинарные жиры.	Производство, классификация масла и масляных паст, маргарина, спредов, топленых смесей, кулинарных жиров.	2	Лекция	
Тема 1.6.5 Оценка качества животных топленых жиров и маргарина	Органолептическая оценка качества животных топленых жиров и маргарина	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.6.6 Ассортимент масложировых товаров.	Изучение ассортимента масложировых товаров	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.6.7 Приёмка, размещение, выкладка, продажа масложировых товаров.	Правила приемки, размещения, выкладки и продажи масложировых товаров	2	Практическое занятие Практикум	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1- 2.7
Тема 1.7 Продажа яиц и яичных товаров		8		
Тема 1.7.1 Яйца и яичные товары.	Производство, классификация яиц и яичных товаров.	2	Лекция	
Тема 1.7.2 Ассортимент яиц и яичных товаров	Изучение ассортимента яиц и яичных товаров.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.7.3 Определение вида и категории яиц (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке)	Определение вида и категории яиц (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке)	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.7.4 Приёмка, размещение и выкладка яиц и яичных продуктов. Продажа.	Правила приемки, размещения и выкладки яиц и яичных продуктов	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.8 Продажа плодоовощных товаров		20		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1- 2.7
Тема 1.8.1 Клубнеплоды и корнеплоды. Тыквенные, томатные, бобовые, зерновые овощи.	Классификация клубнеплодов и корнеплодов. Тыквенные, томатные, бобовые, зерновые овощи.	2	Лекция	

Тема 1.8.2 Определение товарного качества клубнеплодов и корнеплодов, тыквенных, томатных, бобовых и зерновых товаров.	Определение товарного качества клубнеплодов и корнеплодов, тыквенных, томатных, бобовых и зерновых товаров.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.8.3 Капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи	Классификация капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных овощей.	2	Лекция	
Тема 1.8.4 Оценка качества капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных овощей.	Органолептическая оценка качества капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных овощей.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.8.5 Семечковые, косточковые плоды. Ягоды. Орехоплодные, тропические и субтропические плоды.	Классификация семечковых, косточковых плодов. Ягод. Орехоплодных, тропических и субтропических плодов.	2	Лекция	
Тема 1.8.6 Оценка качества семечковых, косточковых плодов, ягод, субтропических и тропических плодов.	Органолептическая оценка качества семечковых, косточковых плодов, ягод, субтропических и тропических плодов.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.8.7 Переработанные овощи и плоды. Грибы свежие и переработанные	Основные стадии производства переработанных овощей и плодов. Ассортимент грибов свежих.	2	Лекция	
Тема 1.8.8 Оценка качества переработанных плодов и овощей. Размещение и выкладка плодоовощных товаров.	Органолептическая оценка качества переработанных плодов и овощей. Размещение и выкладка плодоовощных товаров.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.8.9 Ассортимент свежих и переработанных плодов и овощей	Ассортимент свежих и переработанных плодов и овощей.	2	Практическое занятие Практикум	
Контрольная работа №1 Ассортимент товаров	Ассортимент товаров	2	Практическое занятие Контрольная работа	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1- 2.7
Тема 1.9. Продажа вкусовых товаров		24		
Тема 1.9.1 Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки	Производство, ассортимент чая и чайных напитков. Кофе и кофейных напитков.	2	Лекция	
Тема 1.9.2 Оценка качества чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков.	Органолептическая оценка качества чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.9.3 Пряности и приправы	Классификация пряностей и приправ. Назначение.	2	Лекция	

Тема 1.9.4 Оценка качества пряностей и приправ.	Органолептическая оценка качества пряностей и приправ.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.9.5 Ассортимент чая, кофе, чайных и кофейных напитков, приправ, соусов, пищевых кислот, поваренной соли	Изучение ассортимента чая, кофе, чайных и кофейных напитков, приправ, соусов, пищевых кислот, поваренной соли	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.9.6 Алкогольные напитки	Ассортимент алкогольных напитков. Производство.	2	Лекция	
Тема 1.9.7 Требования к качеству алкогольных напитков.	Требования к качеству алкогольных напитков	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.9.8 Слабоалкогольные и безалкогольные напитки Табачные изделия	Ассортимент слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Табачные изделия	2	Лекция	
Тема 1.9.9 Требования к качеству слабоалкогольных и безалкогольных напитков	Требования к качеству слабоалкогольных и безалкогольных напитков.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.9.10 Ассортимент пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков	Ассортимент пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.9.11 Приёмка, размещение и выкладка вкусовых товаров. Продажа	Приёмка, размещение и выкладка вкусовых товаров. Продажа.	4	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.10. Продажа крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий.		28		
Тема 1.10.1 Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мёд	Производство, классификация крахмала, крахмало продуктов, сахара, мёда	2	Лекция	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1- 2.7
Тема 1.10.2 Оценка качества крахмала, крахмалопродуктов, сахара и мёда	Органолептическая оценка качества крахмала, крахмалопродуктов, сахара и мёда	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.10.3 Фруктово-ягодные кондитерские изделия.	Производство фруктово-ягодных кондитерских изделий.	2	Лекция	
Тема 1.10.4 Оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	Органолептическая оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.10.5 Ассортимент крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и фруктово-ягодных изделий	Ассортимент крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и фруктово-ягодных изделий	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.10.6 Шоколад и какао-порошок	Производство шоколада и какао порошка. Классификация.	2	Лекция	

Тема 1.10.7 Оценка качества шоколада и какао порошка.	Органолептическая оценка качества шоколада и какао порошка.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.10.8 Карамель. Карамельные изделия. Конфетные изделия	Производство карамели, карамельных изделий, конфетных изделий.	2	Лекция	
Тема 1.10.9 Оценка качества карамели и конфетных изделий.	Органолептическая оценка качества карамели и конфетных изделий	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.10.10 Ассортимент кондитерских изделий: конфет, шоколада, карамели	Изучение ассортимента кондитерских изделий: конфет, шоколада, карамели	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.10.11 Мучные кондитерские изделия	Производство мучных кондитерских изделий. Классификация.	2	Лекция	
Тема 1.10.12 Халва. Восточные сладости. Кондитерские изделия специального назначения	Производство халвы, восточных сладостей, кондитерских изделий специального назначения.	2	Лекция	
Тема 1.10.13 Оценка качества мучных кондитерских изделий, восточных сладостей и халвы по органолептическим показателям.	Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий, восточных сладостей и халвы.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.10.14 Приёмка, размещение и выкладка крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий. Продажа.	Приёмка, размещение и выкладка крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий. Продажа.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.11. Продажа мяса и мясных продуктов		28		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1- 2.7
Тема 1.11.1 Мясо убойных животных.	Основные стадии производство мяса.	2	Лекция	
Тема 1.11.2 Оценка качества мяса убойных животных	Оценка качества мяса убойных животных	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.11.3 Мясные субпродукты Мясо фасованное.	Мясные субпродукты Мясо фасованное.	2	Лекция	
Тема 1.11.4 Оценка качества субпродуктов и фасованного мяса	Оценка качества субпродуктов и фасованного мяса	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.11.5 Мясо домашней птицы и дичи.	Производство и классификация мяса домашней птицы и дичи.	2	Лекция	
Тема 1.11.6 Оценка качества мяса домашней птицы и дичи	Оценка качества мяса домашней птицы и дичи	2	Практическое занятие Практикум	

Тема 1.11.7 Ассортимент мясных товаров, субпродуктов, мяса домашней птицы	Ассортимент мясных товаров, субпродуктов, мяса домашней птицы	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.11.8 Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	Классификация мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.	2	Лекция	
Тема 1.11.9 Оценка качества мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий	Оценка качества мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.11.10 Колбасные изделия.	Производство колбасных изделий. Классификация.	2	Лекция	
Тема 1.11.11 Мясные копчености. Мясные консервы.	Производство мясных копченостей, мясных консервов.	2	Лекция	
Тема 1.11.12 Оценка качества колбасных изделий, мясных копченостей и мясных консервов.	Оценка качества колбасных изделий, мясных копченостей и мясных консервов.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.11.13 Ассортимент мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, мясных консервов	Ассортимент мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, мясных консервов	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.11.14 Размещение мяса и мясных продуктов Продажа	Размещение мяса и мясных продуктов Продажа.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.12. Продажа рыбы и рыбных продуктов		26		ОК. 1-7, 9 ПК 2.1- 2.7
Тема 1.12.1 Семейства важнейших промысловых рыб.	Классификация промысловых рыб.	2	Лекция	
Тема 1.12.2 Живая, охлажденная и мороженая рыба.	Ассортимент живой, охлажденной и мороженой рыбы.	2	Лекция	
Тема 1.12.3 Соленая, сушеная и вяленая рыба.	Ассортимент соленой, сушеной и вяленой рыбы.	2	Лекция	
Тема 1.12.4 Копченая рыба. Балычные изделия.	Ассортимент копченой рыбы. Балычные изделия.	2	Лекция	
Тема 1.12.5 Оценка качества рыбы	Оценка качества рыбы	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.12.6 Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия	Производство рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.	2	Лекция	
Тема 1.12.7 Оценка качества рыбных изделий	Оценка качества рыбных изделий	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.12.8 Икра. Нерыбное водное сырье.	Производство, классификация икры. Нерыбного водного сырья.	2	Лекция	

Тема 1.12.9 Оценка качества икры, нерыбного водного сырья, консервов и пресервов	Оценка качества икры, нерыбного водного сырья, консервов и пресервов	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.12.10 Рыбные консервы и пресервы.	Производство и классификация рыбных консервов и пресервов.	2	Лекция	
Тема 1.12.11 Ассортимент рыбы и рыбных консервов	Изучение ассортимента рыбы и рыбных консервов.	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.12.12 Размещение, выкладка и продажа рыбы и рыбных продуктов	Размещение, выкладка и продажа рыбы и рыбных продуктов	2	Практическое занятие Практикум	
Тема 1.12.13 Продажа рыбы и рыбных продуктов	Правила продажи рыбы и рыбных продуктов	2	Практическое занятие Практикум	

Самостоятельная работа	Устройство и планировка магазинов. Основные типы магазинов Основные принципы размещения розничной торговой сети Формирование ассортимента товаров в магазине, на основе покупательского спроса Химический состав продовольственных товаров (вода, минеральные вещества, макроэлементы) Химический состав продовольственных товаров (углеводы, моносахариды, дисахариды, полисахариды) Химический состав продовольственных товаров (жиры, белки, витамины, ферменты) Химический состав продовольственных товаров (органические кислоты, дубильные вещества, красящие вещества, ароматические вещества, фитонциды, пектиновые вещества) Требования к качеству круп. Определение количества и качества клейковины. Определение зольности муки. Основные требования к упаковке и хранению муки Классификация молочных товаров. Приёмка молочных товаров по количеству и качеству. Размещение и выкладка Продажа. Ассортимент масложировых товаров. Правила приемки, размещения, выкладки и продажи масложировых товаров. Определение вида и категории яиц (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке). Ассортимент свежих и переработанных плодов и овощей. Оценка качества переработанных плодов и овощей. Размещение и выкладка плодоовощных товаров. Ассортимент чая, кофе, чайных и кофейных напитков, приправ, соусов, пищевых кислот, поваренной соли. Ассортимент пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков. Ассортимент крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и фруктово-ягодных изделий. Ассортимент кондитерских изделий: конфет, шоколада, карамели Халва. Восточные сладости. Кондитерские изделия специального назначения. Ассортимент мясных товаров, субпродуктов, мяса домашней птицы. Ассортимент мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, мясных консервов. Организация продажи рыбы и рыбных продуктов. Оценка качества икры, нерыбного водного сырья, консервов и пресервов. Ассортимент рыбы и рыбных консервов. Размещение, выкладка и продажа рыбы и рыбных продуктов.	115		
Учебная практика Виды работ			216	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1- 2.7
1.	Правила охраны труда и пожарной безопасности. Виды инструктажей		6	
2.	Мебель и инвентарь для торговых предприятий: подготовка к работе, правила эксплуатации, устранение мелких неисправностей		6	
3.	Весомизмерительное оборудование: подготовка к работе, правила эксплуатации, устранение мелких неисправностей.		6	
4.	Измельчительно-режущее и упаковочное оборудование: подготовка к работе, правила эксплуатации, устранение мелких неисправностей		6	
5.	Контрольно-кассовые машины: подготовка к работе, правила эксплуатации, устранение мелких неисправностей		6	

6.	Холодильное оборудование: подготовка к работе, правила эксплуатации, устранение мелких неисправностей.	6	
7.	Подъемно-транспортное оборудование: подготовка к работе, правила эксплуатации, устранение мелких неисправностей	6	
8.	Прочее торговое оборудование: подготовка к работе, правила эксплуатации, устранение мелких неисправностей	6	
9.	Подготовка товаров к продаже.	6	
10.	Проверка качества продовольственных товаров	6	
11.	Выкладка и размещение товаров на рабочем месте продавца	6	
12.	Оформление ценников	6	
13.	Условия и сроки хранения продовольственных товаров.	6	
14.	Особенности продажи зерномучных товаров	6	
15.	Особенности продажи зерномучных товаров	6	
16.	Особенности продажи сахара, крахмала, меда	6	
17.	Особенности продажи сахара, крахмала, меда	6	
18.	Особенности продажи кондитерских изделий.	6	
19.	Особенности продажи кондитерских изделий.	6	
20.	Особенности продажи кондитерских изделий.	6	
21.	Особенности продажи плодоовощных товаров и грибов	6	
22.	Особенности продажи плодоовощных товаров и грибов	6	
23.	Особенности продажи вкусовых товаров.	6	
24.	Особенности продажи вкусовых товаров.	6	
25.	Особенности продажи молочных товаров	6	
26.	Особенности продажи молочных товаров	6	
27.	Особенности продажи мясных товаров.	6	
28.	Особенности продажи мясных товаров.	6	
29.	Особенности продажи мясных товаров.	6	
30.	Особенности продажи рыбных товаров	6	
31.	Особенности продажи рыбных товаров	6	
32.	Особенности продажи жировых и яичных товаров	6	
33.	Особенности продажи жировых и яичных товаров	6	
34.	Особенности продажи пищевых концентратов и соевых продуктов.	6	
35.	Особенности продажи пищевых концентратов и соевых продуктов.	6	
Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет		6	
Производственная практика		426	
Виды работ			
1.	Правила охраны труда и пожарной безопасности	6	ОК. 1-7, 9 ПК 2.1- 2.7
2.	Виды инструктажей	6	
3.	Режим работы, специализация, планировка	6	
4.	Характеристика экономических показателей	6	
5.	Характеристика экономических показателей	6	
6.	Разработка программ по изучению покупательского спроса.	6	

7.	Составление анкеты используя, типы опросов, применяемых при анкетировании для изучения спроса покупателей.	6	
8.	Анализ исследований и оформление результатов исследований.	6	
9.	Анализ исследований и оформление результатов исследований.	6	
10.	Подготовка рабочего инвентаря	6	
11.	Подготовка торгового оборудования	6	
12.	Порядок размещения инвентаря	6	
13.	Приемка товаров по количеству	6	
14.	Приемка товаров по количеству	6	
15.	Приемка товаров по количеству	6	
16.	Приемка товаров по качеству	6	
17.	Приемка товаров по качеству	6	
18.	Приемка товаров по качеству	6	
19.	Проверка товаросопроводительных документов	6	
20.	Подготовка товаров к продаже	6	
21.	Подготовка товаров к продаже	6	
22.	Выкладка товаров и размещение товаров на рабочем месте продавца	6	
23.	Выкладка товаров и размещение товаров на рабочем месте продавца	6	
24.	Соблюдение безопасных условий труда	6	
25.	Соблюдение безопасных условий труда	6	
26.	Оформление ценников	6	
27.	Обслуживание покупателей	6	
28.	Обслуживание покупателей	6	
29.	Обслуживание покупателей	6	
30.	Обслуживание покупателей	6	
31.	Обслуживание покупателей	6	
32.	Обслуживание покупателей	6	
33.	Обслуживание покупателей	6	
34.	Обслуживание покупателей	6	
35.	Обслуживание покупателей	6	
36.	Обслуживание покупателей	6	
37.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
38.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
39.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
40.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
41.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
42.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
43.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
44.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
45.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
46.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
47.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	6	
48.	Дополнительные операции по обслуживанию покупателей	6	
49.	Дополнительные операции по обслуживанию покупателей	6	

50.	Дополнительные операции по обслуживанию покупателей	6	
51.	Дополнительные операции по обслуживанию покупателей	6	
52.	Дополнительные операции по обслуживанию покупателей	6	
53.	Дополнительные операции по обслуживанию покупателей	6	
54.	Дополнительные операции по обслуживанию покупателей	6	
55.	Создание благоприятных условий хранения продовольственных товаров	6	
56.	Создание благоприятных условий хранения продовольственных товаров	6	
57.	Создание благоприятных условий хранения продовольственных товаров	6	
58.	Проверка сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров	6	
59.	Проверка сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров	6	
60.	Проверка сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров	6	
61.	Использование торгово-технологического оборудования по назначению	6	
62.	Требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	6	
63.	Требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	6	
64.	Установка и эксплуатация торгового оборудования	6	
65.	Установка и эксплуатация торгового оборудования	6	
66.	Эксплуатационно-техническая документация на торгово-технологическое оборудование	6	
67.	Учёт материальных ценностей	6	
68.	Проведение инвентаризации	6	
69.	Проведение инвентаризации	6	
70.	Проведение инвентаризации	6	
Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет		6	
Всего		987	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

- лаборатория товароведения;
- лаборатория технического оснащения торговых организаций и охраны труда;
- мастерская Интернет-маркетинг.

Оборудование учебного кабинета «Лаборатория товароведения»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (образцы товаров)
- комплект учебно - методической документации;

Оборудование учебного кабинета «Лаборатория технического оснащения торговых организаций и охраны труда»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- торгово-технологическое оборудование (весоизмерительное, ККТ)
- комплект учебно - методической документации;

Оборудование мастерской Интернет-маркетинг:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением
- видеопроектор мультимедийный
- МФУ лазерный, А4, цветной, лазерный
- экран для проектора на штативе, 16:9
- Web-камера
- наушники с микрофоном;
- обучающие компьютерные программы.
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- ПК
- обучающие компьютерные программы
- ККТ

Реализация профессионального модуля включает учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций.- М.:Издательский центр «Академия», 2018.-208с. - ISBN978-5-7695-35741

2. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами.- 2-е изд. перераб.-М.-Издательский центр «Академия», 2018.-544с.

3. Новикова А.М. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров.- М.: Академия, 2019.- 480 с -ISBN5-7695-1488-4

Справочники:

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-384с. - ISBN978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир. - М.: Дашков и К, 2007 г. -396 с.-

ISBN5-91131-293-X;

2. Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). - М.: Дашков и К, 2008 г. - 124 с. - ISBN5-91131-389-8;

3. Романов А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. - Томск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5;

4. Кащенко В.Ф., Кащенко Л. В. Торговое оборудование. - М.:Альфа-М, 2008 г. - 398 с. - ISBN5-98281-070-3

5. Тюнюков Б.К., Коршунов Н.П. Электронная техника предприятий торговли. - М.: КНОРУС, 2006 г.- 192 с.- ISBN5-85971-097-6; Памбухчиянц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008 г.- 316 с. - ISBN978-5-91131-623-5;

6. Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб.пособие. - М.: Дашков и К, 2007 г.- 404 с. - ISBN5-91131-354-5;

7. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. -М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с.- ISBN5-16-002202-3;

Парфентьева Т.Р. и др. Оборудование торговых предприятий.-М.: Академия 2010. - 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;

8. Позняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность, 2-е издание. - Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 311 с.- ISBN978-5-379-00189-6; Плотникова, Т.В.,

9. Позняковский, В.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 304 стр.- ISBN978-5-379-5 Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

10. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

11. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

12. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);

13. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;

14. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст

15. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;

16. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;

17. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);

18. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Отечественные журналы:

1. «Современная торговля»,
2. «Мерчендайзинг»,
3. «Торговое оборудование».

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>
2. Сайт Новости и технологии торгового бизнеса www.torgrus.com.
3. Сайт «Современная торговля» www.sovtorg.panor.ru
4. Справочная система Гарант www.garant.ru
5. Справочно - правовая система Консультант Плюс www.consultant.ru
6. Сайт Сообщества профессиональной розничной торговли <https://subscribe.ru/catalog/trade.retailer>

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП 01 Основы деловой культуры; ОП 02 Основы бухгалтерского учета; ОП.03 Организация и технология розничной торговли; ОП.04 Санитария и гигиена.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающихся и регламентируется Положением об учебной и производственной практике.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
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 торгового-	Знания: - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - дефекты продуктов; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; - Закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях,

технологического оборудования ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	Умения: - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - рассчитывать энергетическую ценность продуктов; - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.	при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; - определить необходимые ресурсы;	программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

	- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	– на практических занятиях; – при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; – при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. Умения: - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знания: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. Умения: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знания: - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. Умения:	

	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений. Умения: - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения Умения: - описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на	Знания: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	

государственном и иностранном языках	- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности. Умения: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
---	--	--