

Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения
Омской области «Москаленский профессиональный техникум» в с. Элита

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
Юр О.Ю.
Протокол №6 от 28 мая 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Н.В. Кудрявцев
____.____.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Укрупнённая группа профессий 38.00.00 Экономика и управление.

Организация разработчик: филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум» в селе Элита

Разработчики:

Елесина Е.Б. – Зав. производственной практики

Юдина Т.Н. – мастер п/о БПОУ МПТ

Дьячко О.А. - методист

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, в соответствии с ФГОС СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий **38.00.00 Экономика управление**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в профессиональный цикл

1.3. Цели планируемые результаты

1.3.1. Перечень общих компетенций

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров**, в том числе общими (ОК) компетенциями:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей.

1.3.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 954 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;

учебной и производственной практики – 720 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 – 2.7	Раздел ПМ 1. Организация торгово-технологического процесса по продаже продовольственных товаров	498	136	59	68	294	-
ПК 2.5	Раздел ПМ 2. Эксплуатация торгового оборудования.	66	20	6	10	36	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	390					390
	Всего:	954	156	65	78	330	390

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1			3	4
МДК02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			234	
Раздел ПМ 1. Организация торгово-технологического процесса по продаже продовольственных товаров			204	
Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Содержание		2	1
	Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса. Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения.		2	
Тема 1.2 Зерномучные товары	Содержание		18	1
Тема 1.2.1. Крупы	1	Ассортимент, характеристика, требования к качеству	2	
Тема 1.2.2. Мука	2	Виды помолов, показатели качества, сорта и условия хранения.	2	
Тема 1.2.3. Хлебобулочные изделия	3	Ассортимент условия и сроки хранения и транспортирования	2	
Тема 1.2.4. Макароны изделий	4	Виды, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.	2	
	Практические занятия		9	2
Тема 1.2.5. Изучение ассортимента крупы.	1	Ассортимент крупы. Консультация покупателей. Оценка качества крупы по стандарту.	2	
Тема 1.2.6. Изучение ассортимента муки	2	Ассортимент муки. Консультация покупателей. Оценка качества муки по стандарту.	2	
Тема 1.2.7. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий	3	Ассортимент макаронных изделий. Консультация покупателей. Оценка качества макаронных изделий по стандарту.	2	
Тема 1.2.8. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий	4	Ассортимент хлебобулочных изделий. Консультация покупателей. Оценка качества хлебобулочных изделий по стандарту.	2	
Тема 1.2.9. Расчет энергетической ценности продуктов	5	Решение практических заданий по расчету энергетической ценности продуктов	1	
Контрольная работа №1			1	
Тема 1.3. Плодоовощные товары	Содержание		26	1
Тема 1.3.1. Овощи	1	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	

Тема 1.3.2. Плоды	2	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.3.3. Продукты переработки плодов и овощей	3	Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.3.4. Грибы	4	Ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения	2	
Практические занятия			18	2
Тема 1.3.5. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	1	Ознакомление с помологическими сортами семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
Тема 1.3.6. Ознакомиться с видами косточковых плодов и оценка качества	2	Изучение косточковых плодов и оценка их качества. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.3.7. Ознакомиться с хозяйственно - ботаническими сортами картофеля и оценка его качества.	3	Изучение хозяйственно - ботанических сортов картофеля и оценка его качества. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.3.8. Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	4	Ознакомление с видами и сортами корнеплодов и оценка качества по стандарту. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.3.9. Изучение видов и сортов капустных овощей и оценка качества по стандарту.	5	Изучение видов и сортов капустных овощей и оценка качества по стандарту. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.3.10. Изучение видов луковых овощей и оценка качества по стандарту	6	Изучение видов луковых овощей и оценка качества по стандарту. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.3.11. Ознакомление с видами томатных овощей и оценка их качества	7	Ознакомление с видами томатных овощей и оценка их качества. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.3.12. Приемка плодов и овощей по количеству и качеству в РТП	8	Приемка плодов и овощей по количеству и качеству в РТП Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.3.13. Особенности продажи плодов и овощей в РТП	9	Особенности продажи плодов и овощей в РТП в соответствии с правилами продажи товаров.	2	
Тема 1.4. Вкусовые товары			16	1
Содержание				
Тема 1.4.1. Чай	1	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.4.2. Кофе и кофейные напитки	2	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.4.3. Пряности и приправы	3	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	

Тема 1.4.4. Спирт. Водка и ликероводочные изделия	4	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.4.5. Виноградные и плодово-ягодные вина	5	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
2 курс (3семестр)				
Тема 1.4.6. Пиво и безалкогольные напитки	6	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
	Практические занятия		4	2
Тема 1.4.7. Ознакомление с ассортиментом чая и оценка его качества	1	Ассортимент чая. Зеленый, байховый, красный, белый чай. Оценка качества по органолептическим показателям. Консультация покупателей.	2	
Тема 1.4.8. Приемка вкусовых товаров по количеству и качеству в РТП	2	Приемка товаров на основании «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7 от 25.04.66 г., «Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденную постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. N П-6)» по количеству и качеству	2	
Тема 1.5. Крахмал, сахар и кондитерские товары	Содержание		24	1
Тема 1.5.1. Крахмал и сахар	1	Продукты переработки крахмала: ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.5.2. Мед	2	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.5.3. Фруктово-ягодные кондитерские изделия	3	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.5.4. Шоколад и какао-порошок	4	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.5.5. Карамель конфеты и драже	5	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.5.6. Халва	6	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.5.7. Мучные кондитерские изделия	7	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
	Практические занятия		10	2
Тема 1.5.8. Диетические и лечебные кондитерские изделия	1	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.5.9. Оценка качества и продажа шоколада	2	Органолептическая оценка качества. Ознакомление с ассортиментом. Консультация покупателей.	2	
Тема 1.5.10. Оценка качества и продажа фруктово-ягодных	3	Органолептическая оценка качества. Ознакомление с ассортиментом. Консультация покупателей.	2	

кондитерских изделий				
Тема 1.5.11. Оценка качества и продажа мучных кондитерских изделий.	4	Органолептическая оценка качества. Ознакомление с ассортиментом. Консультация покупателей.	2	
Тема 1.5.12. Приемка кондитерских товаров по количеству и качеству в РТП	5	Приемка товаров на основании «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7 от 25.04.66 г., «Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденную постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. N П-6)» по количеству и качеству	2	
Тема 1.6. Молочные товары	Содержание		12	1
Тема 1.6.1. Молоко, сливки и масло коровье	1	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.6.2. Молочные консервы	2	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.6.3. Кисломолочные продукты	3	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.6.4. Сыр	4	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
	Практические занятия		4	2
Тема 1.6.5. Приемка молочных товаров по количеству и качеству в РТП	1	Приемка товаров на основании «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7 от 25.04.66 г., «Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденную постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. N П-6)» по количеству и качеству	2	
Тема 1.6.6. Решение конфликтных ситуаций с покупателями и поставщиками товаров	2	Особенности продажи молочных товаров в РТП. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 1.7. Пищевые жиры	Содержание		6	1
Тема 1.7.1. Растительные жиры	1	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.7.2. Животные жиры	2	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.7.3. Маргарин и кулинарные жиры	3	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.8. Мясные товары	Содержание		18	1
Тема 1.8.1. Мясо разных видов животных	1	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.8.2. Мясо разных видов птиц	2	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.8.3. Колбасные изделия и	3	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения,	2	

мясокопчености		транспортирование.		
Тема 1.8.4. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия	4	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование. Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Дифференцированный зачет			2	
3 курс (5 семестр)				
	Практические занятия		8	2
Тема 1.8.6. Ознакомление с категориями мяса по возрасту и упитанности	1	Рассмотреть категории мяса по возрасту и упитанности. Клеймение мяса. Консультация покупателей.	2	
Тема 1.8.7. Определение вида, качества субпродуктов	2	Определение качества органолептическим методом.	2	
Тема 1.8.8. Ознакомление с ассортиментом, приемка, оценка качества мясных консервов	3	Приемка товаров на основании «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7 от 25.04.66 г., «Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденную постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. N П-6)» по количеству и качеству	2	
Тема 1.8.9. Определение количества отходов при подготовке колбас к продаже	4	Решение ситуационных задач по определению количества отходов при подготовке колбас к продаже.	2	
Тема 1.9. Яичные товары	Содержание		4	1
	1	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
	Практические занятия		2	2
Тема 1.9.1. Продажа яичных товаров	1	Ознакомительные с ассортиментом, показателями качества на яйца куриные. Выкладка яиц в торговом зале.	2	
Тема 1.10. Рыбные товары	Содержание		10	1
Тема 1.10.1. Рыба живая, охлажденная, мороженая и рыбное филе	1	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.10.2. Соленая, вяленая, сушеная, копченая и маринованная рыба	2	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
Тема 1.10.3. Рыбные консервы, пресервы, икра и нерыбные морепродукты	3	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирование.	2	
	Практические занятия		4	2
Тема 1.10.4. Определение видов и семейств промысловых рыб	1	Изучение строения рыбы. Определение размера рыбы и его влияние на цену	2	
Тема 1.10.5. Изучение ассортимента и	2	Ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения,	2	

оценка качества рыбных консервов	транспортирование.		
Самостоятельная работа		68	2
<ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; - посещение торговых предприятий с целью изучения способов расчетов, последовательности действий кассира при расчетах с покупателями, составление расчетов; - изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение; подготовка к выполнению контрольных работ и тестов; 			
Примерная тематика внеаудиторных самостоятельных работ			
1. Пользуясь стандартом или учебником товароведения, дайте характеристику тушек птицы.			2
2. Пользуясь учебником товароведения и стандартом, заполните таблицу дефекты сыров;			2
3. Основы хранения и товарные потери;			2
4. Основы стандартизации;			2
5. Качество товаров;			3
6. Изучить ассортимент товаров при посещении магазина и составить отчет.			2
7. Маркировка потребительских товаров;			2
8. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			2
9. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров			2
10. Используя рабочую тетрадь по товароведению разгадать кроссворды: крупы, хлебобулочные изделия, макаронные изделия, корнеплоды, семечковые плоды, пряности, карамель,			2
11. Ознакомьтесь с разделкой туш убойных животных.			2
12. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Зерномучные товары			2
13. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Мука			2
14. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Хлеб и хлебобулочные изделия			2
15. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Бараночные изделия			2
16. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Сухари			2
17. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Макароны изделия			2
18. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Пищевые концентраты			2
19. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Свежие овощи (клубнеплоды, корнеплоды)			2
20. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Свежие плоды			2
21. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Консервы овощные и плодово-ягодные			2
22. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Вкусовые товары			2
23. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Пряности			2
24. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Виноградные вина и коньки			2
25. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Безалкогольные напитки			2
26. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Кондитерские товары. Карамель			2
27. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Шоколад			2
28. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Конфеты			2
29. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Печенье			2
30. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Пряники и вафли			2
31. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Молочные консервы			2
32. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению тема: Кисломолочные продукты			2
33. Заполнить рабочую тетрадь по товароведению темы: Сыры, Колбасные изделия, мясные копчености, Мясные консервы, Семейства важнейших промысловых рыб, Мороженая рыба и филе, Соленая и копченая рыба, Рыбные консервы и пресервы.			2

Учебная практика	294	2
Виды работ		
1.Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	6	
2.Оценка качества товаров органолептическим методом.	6	
3.Ознакомление с нормами списания товарных потерь.	6	
4.Подготовка к продаже и продажа крупы.	6	
5.Подготовка к продаже и продажа муки.	6	
6.Подготовка к продаже и продажа хлеба .	6	
7.Подготовка к продаже и продажа бараночных изделий	6	
8.Подготовка к продаже и продажа макаронных изделий.	6	
9.Подготовка к продаже и продажа овощей.	6	
10.Подготовка к продаже и продажа плодов.	6	
11.Подготовка к продаже и продажа грибов	6	
12.Подготовка к продаже и продажа чая и чайных напитков.	6	
13.Подготовка к продаже и продажа кофе и кофейных напитков.	6	
14.Подготовка к продаже и продажа пряностей	6	
15.Подготовка к продаже и продажа приправ.	6	
16.Подготовка к продаже и продажа алкогольных напитков.	6	
17.Подготовка к продаже и продажа безалкогольных напитков.	6	
18.Подготовка к продаже и продажа фруктово-ягодных кондитерских изделий .	6	
19.Подготовка к продаже и продажа шоколада.	6	
20.Подготовка к продаже и продажа мучных кондитерских изделий.	6	
21.Подготовка к продаже и продажа конфетных изделий.	6	
22.Подготовка к продаже и продажа халвы и восточных сладостей.	6	
23.Подготовка к продаже и продажа молочных товаров.	6	
24.Подготовка к продаже и продажа молочной консервы.	6	
25.Подготовка к продаже и продажа кисломолочных продуктов.	6	
26.Подготовка к продаже и продажа мороженого.	6	
27.Подготовка к продаже и продажа плавленых сыров	6	
28.Подготовка к продаже и продажа мягких и сычужных сыров .	6	
29.Подготовка к продаже и продажа растительных жиров	6	
30.Подготовка к продаже и продажа маргарина.	6	
31.Подготовка к продаже и продажа кулинарных жиров.	6	
32.Подготовка к продаже и продажа мясных товаров.	6	
33.Подготовка к продаже и продажа мясных полуфабрикатов .	6	
34.Подготовка к продаже и продажа мясных копченостей.	6	
35.Подготовка к продаже и продажа колбасных изделий.	6	
36.Подготовка к продаже и продажа яичных товаров.	6	
37.Подготовка к продаже и продажа живой и охлажденной рыбы .	6	
38.Подготовка к продаже и продажа соленой рыбы .	6	
39.Подготовка к продаже и продажа копченой рыбы	6	
40.Подготовка к продаже и продажа икры.	6	
41.Подготовка к продаже и продажа рыбной консервы и пресервы.	6	

42.Размещать и выкладывать товары по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы.		6	
43.Размещать и выкладывать товары по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы.		6	
44.Обслуживание покупателей: предлагать и показывать товары, помогать в их выборе, консультировать покупателей.		6	
45.Обслуживание покупателей: предлагать и показывать товары, помогать в их выборе, консультировать покупателей.		6	
46.Подготовка товара к инвентаризации. Правила проведения инвентаризации.		6	
47.Подготовка товара к инвентаризации. Правила проведения инвентаризации.		6	
48.Составление и оформление подарочных и праздничных наборов.		6	
49.Составление и оформление подарочных и праздничных наборов.		6	
Раздел ПМ 2. Эксплуатация торгового оборудования.		30	
Тема 2.1 Механическое и тепловое оборудование	Содержание	8	
Тема 2.1.1. Машины для нарезки и измельчения продуктов	1 Устройство, правила эксплуатации	2	
Тема 2.1.2.Фасовочно-упаковочное оборудование	2 Классификация. Машины для упаковки товаров, их типы, устройство, правила эксплуатации . Линии для фасовки и упаковки товаров, их назначение и характеристика	2	
Тема 2.1.3.Тепловое оборудование	3 Применяемое на торговых предприятиях, его назначение, правила эксплуатации.	2	
Практические занятия		2	2
Тема 2.1.4.Подготовка к работе теплового и механического оборудования	1 Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.	2	
Тема 2.2. Холодильное оборудование	Содержание	4	1
	1 Классификация торгового холодильного оборудования. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним.	2	
Практические занятия		2	2
Тема 2.2.1. Эксплуатация холодильного оборудования	1 Изучение видов холодильного оборудования. Выкладка товара на холодильное оборудование. Требования техники безопасности.	2	
Тема 2.3. Торговые автоматы	Содержание	2	
	1 Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.	2	1
Тема 2.4. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание	4	
	1 Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Правила эксплуатации и техника безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.	2	
Практические занятия		2	2
Тема 2.4.1. Изучение видов подъемно-транспортного оборудования	1 Виды подъемно-транспортного оборудования. Правила эксплуатации в РТП.	2	
Итоговая контрольная работа		2	

Самостоятельная работа - систематическая проработка учебной и специальной литературы; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; - посещение торговых предприятий с целью изучения способов расчетов, последовательности действий кассира при расчетах с покупателями, составление расчетов; - изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение; подготовка к выполнению контрольных работ и тестов;	10	2
Примерная тематика внеаудиторных самостоятельных работ		
1. Посетить торговые предприятия для изучения торгового оборудования, составить отчет.		3
2. При посещении магазинов акцентировать внимание на выкладку товаров; составить отчет.		3
3. Изучить ассортиментальный перечень продовольственных магазинов, составить отчет.		3
4. Изучить нормативно техническую документацию.		2
Учебная практика	36	2
Виды работ		
1. Техника безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.	6	
2. Формирование умений и навыков при работе на машинах для измельчения продуктов.	6	
3. Формирование умений и навыков при работе на упаковочном оборудовании.	6	
4. Формирование умений и навыков при работе на кофеварочном аппарате.	6	
5. Формирование умений и навыков при работе с холодильным оборудованием, со средствами малой механизации.	6	
6. Дифференцированный зачет.	6	
Примерная тематика письменных экзаменационных работ		3
1. Организация торгово-технологического процесса по продаже молока и сливок в предприятиях розничной торговли		
2. Организация торгово-технологического процесса по продаже алкогольных напитков в предприятиях розничной торговли		
3. Организация торгово-технологического процесса по продаже кисломолочных продуктов в предприятиях розничной торговли		
4. Организация торгово-технологического процесса по продаже макаронных изделий в предприятиях розничной торговли		
5. Организация торгово-технологического процесса по продаже кондитерских изделий в предприятиях розничной торговли		
6. Организация торгово-технологического процесса по продаже плодоовощных товаров в предприятиях розничной торговли		
7. Организация торгово-технологического процесса по продаже колбасных изделий в предприятиях розничной торговли		
8. Организация торгово-технологического процесса по продаже кофе и кофейных напитков в предприятиях розничной торговли		
9. Организация торгово-технологического процесса по продаже сыров на предприятиях розничной торговли		
10. Организация торгово-технологического процесса по продаже круп в предприятиях розничной торговли		
11. Организация торгово-технологического процесса по продаже безалкогольных напитков в предприятиях розничной торговли		
12. Организация торгово-технологического процесса по продаже пряностей и приправ в предприятиях розничной торговли		
13. Организация торгово-технологического процесса по продаже чая и чайных напитков в предприятиях розничной торговли		
14. Организация торгово-технологического процесса по продаже мяса разных видов животных в предприятиях розничной торговли		
15. Организация торгово-технологического процесса по продаже растительных жиров товаров в предприятиях розничной торговли		
Производственная практика	390	3
Виды работ		

1. Вводный инструктаж	6	
2. Ознакомление с торговым предприятием.	6	
3. Ознакомление с обязанностями работника магазина, в т.ч. по сохранению товарно-материальных ценностей. Виды материальной ответственности.	6	
4. Нормативная документация, устанавливающая правила безопасности труда при эксплуатации оборудования	6	
5. Ознакомление с применяемым в РТП торгово-технологическим оборудованием.	12	
6. Изучение ассортиментной политики торгового предприятия.	24	
7. Изучение сертификатов качества, лицензий, книги отзывов и предложений	6	
8. Приемка товаров по качеству	24	
9. Приемка товаров по количеству	24	
10. Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина	18	
11. Организация торгово-технологического процесса по продаже различных групп продовольственных товаров	180	
12. Оценка качества услуг торговли	12	
13. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирование покупателей о свойствах способах и условиях использования товаров	24	
14. Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых торговым предприятием.	12	
15. Ознакомление с товародвижением в торговом предприятии.	6	
16. Принять участие в проведении инвентаризации	12	
17. Оформление отчета.	6	
18. Дифференцированный зачет	6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 5 семестре		
Всего	954	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами»; учебного магазина продовольственных товаров; лаборатории торгово-технологического оборудования;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами»

- комплект бланков технологической документации контроля;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (таблицы, плакаты, коллекции товаров, образцы денежных единиц).
- Прилавки, витрина, кассовая зона.
- Электронные весы

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- видеопроектор;

Оборудование учебного магазина продовольственных товаров и рабочих мест:

- витрины, горки, стеллажи, прилавков;
- торговый инвентарь
- электронные весы

Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- весоизмерительное оборудование
- контрольно-кассовая техника АТОЛ 30Ф
- торговый инвентарь
- прилавков
- витрина.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- весоизмерительное оборудование
- контрольно-кассовые машины
- торговый инвентарь
- микрокалькулятор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. 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);

5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
7. 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
8. 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.;
9. 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.;
10. 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);
11. 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);
12. Косарева. О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.;
13. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2006. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;
14. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия , 2008.-240с. - ISBN 978-5-7695-5120-8;
15. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров./А.М.Новикова и др.- М.: Академия, 2006.- 480 с -ISBN 5-7695-1488

Справочники

Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-384с. - ISBN 978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

1. Козюлина, Н.С. Продавец, контролер-кассир. – М.: Дашков и К, 2007 г. - 396 с.- ISBN 5-91131-293-Х;
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. - ISBN 5-91131-389-8;
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; Кащенко, В.Ф., Кащенко, Л. В. Торговое оборудование. – М.:Альфа-М, 2008 г. - 398 с. - ISBN 5-98281-070-3
4. Тюнюков, Б.К., Коршунов, Н.П. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2006 г.- 192 с.- ISBN 5-85971-097-6; Памбухчиянц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2008 г.- 316 с. - ISBN 978-5-91131-623-5;
5. Ферни, Дж.Принципы розничной торговли . – М.: Олимп-Бизнес, 2008 г. -416 с.- ISBN 978-5-9693-0060-6; Чепурной, И.П Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб.пособие. – М.: Дашков и К, 2007 г.- 404 с. - ISBN 5-91131-354-5; Шевченко, В.ВТовароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник.–М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с.- ISBN 5-16-002202-3;
6. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. Под ред. Позняковского В.М., 2-е издание. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 311 с.- ISBN 978-5-379-00189-6; Плотникова, Т.В., 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.- ISBN 978-5-379-00191;

Журналы

«Современная торговля»,
«Мерчендайзинг»,
«Торговое оборудование»,
«Товароведение продовольственных товаров»,

Интернет-ресурсы

www, gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
www.gks.ru- сайт Госкомстата;
www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;
www, retailer, ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
www, reteilerclub. ru - учебно-информационный проект Супер-розница

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, case-study, мастер-классы, мастерские, тренинги, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

При работе над письменной экзаменационной работой обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы бухгалтерского учета»; «Основы деловой культуры»; «Организация и технология розничной торговли»; «Санитария и гигиена»

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>- Приемка товаров на основании <i>«Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7 от 25.04.66 г., «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденную постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. № П-6»</i> по:</p> <ul style="list-style-type: none"> • количеству • качеству <p>- Проверка соответствия маркировки с данными указанными в сопроводительном документе (на основании <i>«Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденную постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. № П-6»</i>).</p>	<p>Деловая игра; Тестирование;</p> <p>Решение торговых ситуаций;</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>- соблюдение технологической последовательности при подготовке размещении и выкладки товаров;</p> <p>- соответствие распаковывания, размещения и выкладки товаров на торговом оборудовании с требованиями СанПиН.</p> <p>- выполнение требований инструкций по использованию торгово-технологического оборудования;</p> <p>- соблюдение правил мерчендайзинга при размещении и выкладке товаров</p> <p>- оформление ценников в соответствии с <i>«Правилами продажи отдельных видов товаров (ред. от 01.02.2005). Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55»</i> в торговом зале (учебного магазина);</p>	<p>Тестирование;</p> <p>Практическая работа «Размещение и выкладка товара»</p>

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	1. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров в соответствии с <i>ЗоЗПП, правилами продажи отдельных видов товаров (ред. от 01.02.2005). Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55.</i>	Методика case-study
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- соответствие условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов <i>СанПиН 2.3.2.1324-03.</i>	Индивидуальный опрос; Фронтальный опрос;
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- выполнение требований инструкций и правил техники безопасности в ходе эксплуатации торгово-технологического оборудования;	Тестирование; Практическая работа;
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- соблюдение правил сохранности ТМЦ в соответствии с маркировкой товаров; - соблюдение правил оформления маркировки товаров в соответствии с требованиями <i>ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ. Общие требования</i>	Тестирование; Проверка решений торговых ситуаций; Отчет по результатам экскурсий;
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- соответствие простейших опросных анкет по сбору количественной и качественной информации целям и задачам опроса; - соблюдение правил формирования ассортимента, на основе собранной информации о спросе на товар.	Практическая работа. Фронтальный опрос.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность 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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- добровольное участие в олимпиадах, конкурсах по профессии среди обучающихся училища, области, РФ; - проведение профориентационной работы с обучающимися по месту	<i>Экспертное наблюдение и оценка за учебной деятельностью обучающихся</i>

	<p>жительства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельное нахождение и использование новой информации по профессии (ч\з СМИ, Интернет); - получение положительных отзывов на учебной и производственной практике (характеристика, дневник ПП) 	
<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное планирование деятельности, исходя из целей и способов ее достижения; - создание условий для выбора способов достижения целей; - выполнение технологического процесса в соответствии с инструкциями и ГОСТами; - пошаговый контроль и коррекция деятельности; 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>
<p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление анализа рабочей ситуации; - соблюдение критерий оценивания собственной деятельности; - обоснование собственной деятельности. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выявление необходимой информации для решения профессиональной задачи; - использование различных источников информации, включая электронные; - оценка выбранной информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях</i> <i>Доклад</i> <i>Реферат</i></p>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - результативность информационного поиска; - использование коммуникационных технологий при защите рефератов, проектов, исследовательских работ, ПЭР 	<p><i>Проектная работа</i> <i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях</i></p>

<p>ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность выполнения задания каждым членом команды; - качество выполняемой работы; - взаимоответственность членов команды при выполнении работы; - оказание взаимопомощи в команде; - заинтересованность в успехе выполнения совместной работы; - радость за успехи других. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>
<p>ОК7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>- соответствие правил реализации товаров действующими санитарными нормами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Тестирование.</i></p>
<p>ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- включенность обучающихся в мероприятия гражданско-патриотической направленности</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся</i></p>