

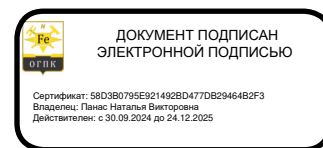
Министерство образования и науки Мурманской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Мурманской области  
**«Оленегорский горнопромышленный колледж»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебной работе

\_\_\_\_\_ И.Р. Машнина

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля	<i>ПМ.02 Продажа продовольственных товаров</i>
по профессии	<i>38.01.02 Продавец, контролер-кассир</i>

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер - кассир

**РАЗРАБОТЧИК (-И):**

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Манцера Валентина Анатольевна

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» \_\_\_\_\_ (ФИО)

**РАССМОТРЕНА**

На заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № \_1\_ от \_23\_ сентября 2022г.

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ учебный год с изменениями (лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе)

**РАССМОТРЕНА**

На заседании методической комиссии \_\_\_\_\_ (наименование МК)

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

ВД 1	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 студент должен:

<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</li><li>• устанавливать градации качества пищевых продуктов;</li><li>• оценивать качество по органолептическим показателям;</li><li>• распознавать дефекты пищевых продуктов;</li><li>• создавать оптимальные условия хранения продовольственных <b>товаров</b>;</li><li>• рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</li><li>• производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</li><li>• использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</li></ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</li><li>• особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</li><li>• ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>• показатели качества различных групп продовольственных товаров;</li></ul> дефекты продуктов; <ul style="list-style-type: none"><li>• особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.</li><li>• классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</li><li>• технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</li><li>• устройство и принципы работы оборудования;</li><li>• типовые правила эксплуатации оборудования;</li><li>• нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;</li><li>• Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</li></ul>

Рабочая программа предназначена для реализации профессионального модуля на очной и заочной форме обучения.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям.

Рабочая программа воспитания реализуется интегрированно через содержание профессионального модуля, планируемые результаты рабочей программы воспитания находят отражение в воспитательных целях каждого учебного занятия.

Практическая подготовка обучающихся реализуется в виде учебной и производственной практик

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.

Всего – 687 часов;

на освоение МДК – 183 часов;

учебной практики – 180 часов;

производственной практики – 324 часов;

экзамены- 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

#### 2.1. Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., работа (индив. проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 2.6	Раздел 1.МДК.02.01. Розничная торговля продовольственным и товарами	183	122	60	-	61	-		
	Раздел 2. Учебная практика	180						180	
	Раздел 3. Производственная практика	324							324
	<b>ВСЕГО</b>	<b>687</b>	<b>122</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>61</b>	<b>--</b>	<b>180</b>	<b>324</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами	
Тема 1.1. Товароведение продовольственных товаров	1-2. Классификация продовольственных товаров. 3-4 Показатели качества. Методы определения качества. 5-6. Маркировка продовольственных товаров. Штрих –код 7-8. Практическое занятие № 1. Маркировка продовольственных товаров. Штрих –код.	8
1. Зерномучные товары	9-10. Крупы: ассортимент, характеристика, требования к качеству. 11-12. Практическое занятие №2. Маркировка крупы. 13-14. Макароны изделия, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения. 15-16 Практическое занятие № 3. .Распознавание ассортимента макаронных изделий. Маркировка. 17-18 Мука: виды помола, показатели качества, сорта и условия и сроки хранения . 19-20 Практическое занятие № 4. Маркировка муки.	12
2. Плодоовощные товары	21-22. Клубнеплоды. Корнеплоды. Товароведная характеристика .Показатели качества. Хранение. 23-24. Практическое занятие № 5. Составление таблицы «Дефекты и болезни клубнеплодов и корнеплодов» 25-26.. Капустные овощи. Товароведная характеристика .Показатели качества. Хранение. 27-28. Луковые овощи Салатно-шпинатные ,пряные, десертные овощи. Товароведная характеристика . 29-30. Тыквенные овощи. Товароведная характеристика .Показатели качества. Хранение. 31-32. Томатные овощи. Товароведная характеристика .Показатели качества. Хранение.	30

	<p>33-34 <b>Практическое занятие № 6</b>. Составление систематизирующей таблицы плодоовощных товаров</p> <p>35-36. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Товароведная характеристика .Показатели качества. Хранение.</p> <p>37-38. <b>Практическое занятие № 7</b>. Составление таблицы «Дефекты и болезни плодов»</p> <p>39-40. Ягоды. Орехоплодные. Товароведная характеристика .Показатели качества. Хранение.</p> <p>41-42. <b>Практическое занятие № 8</b>. Составление таблицы «Дефекты и болезни орехоплодных»</p> <p>43-44. Субтропические плоды. Товароведная характеристика .Показатели качества. Хранение.</p> <p>45-46. <b>Практическое занятие № 9</b>. Составление таблицы «Дефекты и болезни субтропических плодов»</p> <p>47. Переработанные плоды и овощи</p> <p>48 <b>Практическое занятие № 10</b>. Маркировка переработанных плодов и овощей</p> <p>49-50. ЗАЧЕТ</p>	
<b>3 семестр</b>		
<b>3 Кондитерские изделия</b>	<p>51-52. Крахмал, сахар, мед. Товароведная характеристика ассортимента Показатели качества. Хранение.</p> <p>53-54. <b>Практическое занятие № 11</b>. Маркировка крахмала, сахара, меда.</p> <p>55-56. Фруктово-ягодные кондитерские изделия</p> <p>57-58. <b>Практическое занятие № 12</b>. Маркировка фруктово-ягодных кондитерских изделий.</p> <p>59-60. Какао и шоколад. Товароведная характеристика ассортимента Показатели качества. Хранение.</p> <p>61-62. <b>Практическое занятие № 13</b>. Маркировка какао-порошка и шоколада. Определение качества.</p> <p>63-64. Карамельные изделия. Товароведная характеристика ассортимента Показатели качества. Хранение.</p> <p>65-66. <b>Практическое занятие № 14</b>. Маркировка карамельных изделий. Определение качества.</p> <p>67-68. Конфетные изделия. Товароведная характеристика ассортимента Показатели качества. Хранение.</p> <p>69-70. <b>Практическое занятие № 15</b>. Маркировка конфетных изделий. Определение качества.</p> <p>71-72. Печенье. Пряники .Вафли. Торты и пирожные. Товароведная характеристика ассортимента Показатели качества.</p> <p>73-74 <b>Практическое занятие № 16</b>. Маркировка мучных кондитерских товаров. Определение качества.</p> <p>75-76 Халва. Восточные сладости. Товароведная характеристика ассортимента Показатели качества. Хранение.</p> <p>77-78 <b>Практическое занятие № 17</b>. Маркировка халвы и восточных сладостей. Определение качества.</p>	<b>28</b>
<b>4. Вкусовые товары.</b>	<p>79-80. Чай и кофе, кофейные напитки классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки.</p> <p>81-82 <b>Практическое занятие № 18</b>. Маркировка чая , кофе, кофейных напитков.</p> <p>83-84. Пряности и приправа. Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки.</p> <p>85-86 Безалкогольные и слабоалкогольные напитки. Классификация и товароведная характеристика</p>	<b>8</b>



	ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки.	
<b>4 семестр</b>		
<b>Вкусовые товары</b> (продолжение)	87-88 <b>Практическое занятие №19.</b> Маркировка безалкогольных напитков. 89-90 <b>Практическое занятие №20.</b> Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков. 91-94. Водка и ликероводочные изделия. Виноградные и плодово-ягодные вина. Классификация и товароведная характеристика ассортимента, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки. 95-96. <b>Практическое занятие №21.</b> Маркировка водки, ликероводочных изделий и вин	<b>10</b>
<b>5. Молочные товары</b>	98-99 Молоко и сливки. Кисломолочные продукты. Ассортимент, показатели качества упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. 99-100 Сыры и масло коровье. Ассортимент, показатели качества упаковка, маркировка, условия и сроки хранения 101-102 <b>Практическое занятие №22.</b> Маркировка молочных товаров	<b>6</b>
<b>6. Яичные товары</b>	103-104 Яйцо. Меланж и яичный порошок. Ассортимент, показатели качества упаковка, маркировка, условия и сроки	<b>2</b>
<b>7. Масложировые товары</b>	105-106. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Ассортимент, показатели качества упаковка, маркировка, условия и сроки хранения 107-108. <b>Практическое занятие №23.</b> Маркировка масложировых товаров	<b>4</b>
<b>8. Мясо и мясные продукты</b>	109-110 <b>Практическое занятие №24.</b> Мясо разных видов животных и птицы. Классификация и ассортимент. Требование к качеству и градация качества. 111-112 <b>Практическое занятие №25.</b> Субпродукты. Классификация и ассортимент. Требование к качеству и градация качества. 113-114. <b>Практическое занятие №26.</b> Колбасные изделия и мясокопчености. Классификация и ассортимент. Требование к качеству и градация качества. 115-116 <b>Практическое занятие №27.</b> Консервы. Классификация и ассортимент. Требование к качеству и градация качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	<b>8</b>
<b>9. Рыба и рыбные товары</b>	<b>117-118 Практическое занятие №28</b> Рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая. Классификация ассортимента по семействам. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения 119-120 <b>Практическое занятие №29.</b> Рыбные консервы и пресервы. Икра. Классификация ассортимента по семействам. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения 121-122 <b>Практическое занятие №30.</b> Не рыбные морепродукты. Классификация ассортимента по семействам. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	<b>6</b>
	<b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА</b>	

	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главным учебным пособиям, составлены преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовить реферат на тему «Сыры»</li> <li>• Сообщение по теме «Кисломолочные напитки»</li> <li>• Подготовить сообщение «Полезные свойства молочных товаров»</li> <li>• Составить кроссворд по теме «Колбасные изделия »</li> <li>• Подготовить сообщения по теме «Рыбные товары производимые в Мурманской области»</li> <li>• Подготовить реферат по теме «Мясные и рыбные в диетическом питании»</li> <li>• Составление опорного конспекта по теме «Рыбные консервы и пресервы»</li> <li>• Составление опорного конспекта по теме «Молочные товары»</li> <li>• Составление опорного конспекта по теме «Рыбные товары»</li> <li>• Презентация по теме «Молочные товары»</li> <li>• Подготовить сообщение по теме «Молоко — пища, придуманное самой природой»</li> <li>• Подготовить тесты по теме «Сыры»</li> <li>• Подготовить тесты по теме «Яичные товары»</li> <li>• Сообщение на тему «Яйцо куриное — признаки деления на категории»</li> <li>• Подготовить тесты по теме «Масложировые товары»</li> <li>• Презентация на тему «Мягкое масло»</li> <li>• Подготовить сообщение по теме «Требование к качеству колбас»</li> <li>• Подготовить реферат по теме «Копченые колбасы с сокращенными сроками производства»</li> <li>• Составить тесты по теме «Семейство промысловых рыб»</li> </ul>	
<p><b>Учебная практика</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающейся должен: иметь практический опыт: обслуживание покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изучать ассортимент различных групп товара</li> <li>• Подготавливать товары к продаже</li> <li>• Распознавать дефекты пищевых продуктов</li> <li>• Производить подготовку измерительного, механического, технологического оборудования</li> <li>• Обслуживать покупателей</li> <li>• идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных,</li> </ul>		108

<p>кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устанавливать градации качества пищевых продуктов;</li> <li>• оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>• создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</li> <li>• рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</li> <li>• использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</li> </ul>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготавливать товары к продаже</li> <li>• Распознавать дефекты пищевых продуктов</li> <li>• Производить подготовку измерительного, механического, технологического оборудования</li> <li>• Обслуживать покупателей</li> <li>• идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</li> <li>• устанавливать градации качества пищевых продуктов;</li> <li>• оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>• создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</li> <li>• рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</li> <li>• использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</li> </ul>	324

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрено наличие одного учебного кабинета, оснащенного оборудованием:

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории «Учебный магазин».

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков документов учета кассовых операций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия;
- весы и весоизмерительное оборудование (весы настольные циферблатные: РН-10Ц13У, РН-6Ц13УМ, весы электронные: ВР4149-11БР, АР-1);
- контрольно-кассовая техника: ЭКР-2102Ф;
- торговый инвентарь;
- торговая мебель: стеллажи, витрины, пристенная горка;
- счетный инвентарь: счета конторские, микрокалькуляторы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику в конце изучения профессионального модуля.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### Основные печатные издания

1. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. Ч.1, Ч.2 – Ростов н/Д: Феникс, 2017.
2. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. пособие для сред. пед. образования. М. Академия. 2018.
3. Памбухиянц О.В. Технология розничной торговли. М. Маркетинг, 2017.
4. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. М. ПрофОбрИздат., 2018.
5. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в мелком бизнесе и быту. М. Академия, 2017.
6. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза товаров. Р на/Д. Феникс, 2019.

#### Справочники:

1. Золотова С.В. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 3 т.Т. 1 (1-е изд.) учеб. пособие, 2019.
2. Золотова С.В. Справочник по товароведению товаров: В 3 т.Т. 3 (1-е изд.) учеб. пособие, 2019.
3. Самарин В.И. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 3 т.Т. 2 (1-е изд.) учеб. пособие, 2019.
4. Кочуров А.М., Каранян К.А., Справочник продавца -М.:, 2018г.

#### Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Аладьева Г.И., Учет и отчетность: уч. пособие, М.:, 2016г.
2. Голубкина Т.С., Торговые вычисления, М, 2016г
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» ( по состоянию на 1 октября 2015 г.).
4. Кривчук В.И., Продовольственный магазин с нуля. Что и как нужно делать, если вы задумали открыть гастроном.- Спб, 2015г.
5. Мазилкина Е.И., Организация работы магазина.- М, 2015г.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **ПМ.02. «Продажа продовольственных товаров»** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров».

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками распознавания характерных признаков непродовольственных товаров;</li> <li>- демонстрация приобретенных навыков по распознаванию дефектов продовольственных товаров;</li> <li>- демонстрация умения составления и заполнения актов на недоброкачественный товар.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий.</li> </ul> <p>Зачеты Экзамен по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственным и товарами».</p> <p>зачет по УП.02. зачет по ПП.02.</p> <p>Экзамен\квалификационный\</p>
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация методов и техники рационального размещения епродовольственных товаров на рабочем месте продавца;</li> <li>- изложение принципов подготовки товаров к продаже в торговый зал;</li> <li>- обоснование выбора количества и наименования торгово-технологического оборудования для размещения и выкладки епродовольственных товаров в торговом зале;</li> <li>- изложение правил техники безопасности при размещении товаров на хранение.</li> </ul>	
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков по подсчету стоимости покупки;</li> <li>- овладение приемами показа товаров покупателям;</li> <li>- консультирование покупателей по классификационным и потребительским свойствам товаров;</li> <li>- изложение правил обмена и возврата товаров;</li> </ul>	
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация навыков по соблюдению условий храненияпродовольственных товаров</li> <li>- овладение приемами показа товаров покупателям;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий.</li> </ul> <p>Зачеты Экзамен по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственным и товарами».</p>

		<p>зачет по УП.02. зачет по ПП.02.</p> <p>Экзамен\квалификационный\</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<p>- соблюдать правила эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>	<p>Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты Экзамен по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственным и товарами».</p> <p>зачет по УП.02. зачет по ПП.02.</p> <p>Экзамен\квалификационный\</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	<p>- соблюдать порядок проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей; - соблюдать порядок составления товарного и товарно-денежного отчетов; - изложение правил соблюдения товарного соседства при размещении непродовольственных товаров на хранение.</p>	<p>Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты Экзамен по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственным и товарами».</p> <p>зачет по УП.02. зачет по ПП.02.</p> <p>Экзамен\квалификационный\</p>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– положительная характеристика работодателя;</li> <li>– участие в профессионально-значимых событиях;</li> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии.</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснование постановки цели;</li> <li>– аргументация выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач в соответствии с этапами;</li> <li>– установление соответствия рациональность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>– установление соответствия профессиональной деятельности критериям.</li> </ul>	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение ситуации;</li> <li>– выполнение;</li> <li>– объяснение последствий действий.</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>– выбор;</li> <li>– структурирование;</li> <li>– применение информации для решения профессиональных задач и личного развития.</li> </ul>	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение ПК на уровне пользователя;</li> <li>– применение ИКТ в профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, клиентами, руководством.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– результативное взаимодействие с членами коллектива;</li> <li>– установление взаимоотношений в соответствии с профессиональной этикой;</li> </ul>	



	– выполнение действий в соответствии с ролью в команде, группе для достижения результата.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	– правильная организация рабочего места; – соблюдение требований ОТ и санитарно-гигиенических требований.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– использование профессиональных знаний в ходе исполнения военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	

## 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

### 5.1 Дополнения и изменения к рабочей программе ПМ

\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу ПМ внесены следующие дополнения/изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе ПМ обсуждены на заседании МК

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

### 5.2 Дополнения и изменения к рабочей программе ПМ

\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу ПМ внесены следующие дополнения/ изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе ПМ обсуждены на заседании МК

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).