

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Колледж мировой экономики и передовых технологий»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:  
38.01.02 ПРОДАВЕЦ  
КВАЛИФИКАЦИЯ: ПРОДАВЕЦ-КАССИР  
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ**

**ПМ.02. Продажа продовольственных товаров**

**Москва- 2025**

**ОДОБРЕНА**

Предметной (цикловой) комиссией  
торгово-логистических дисциплин  
Протокол от 16 декабря 2025 г. № 4

Председатель ПЦК



/ Гусейнова Э.И.

**Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования  
38.01.02 Продавец**

Заместитель директора по методической  
работе

  
Подпись

/ Ю.И. Богомолова

**РАССМОТРЕНА**

на заседании Педагогического совета  
Протокол от 18 декабря 2025 г. № 3

Организация-разработчик:

АНО ПО «Колледж мировой экономики и передовых технологий»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации) работников в области экономики и управления.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей 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 на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 365 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 113 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 107 часов;

учебной практики – 96 часов и производственной практики - 144 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 - ПК 2.7	Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами	113	113	110	—	-	—		
ПК 2.1 - ПК 2.7	Учебная практика (по профилю специальности), часов	96		45				96	
ПК 2.1 - ПК 2.7	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(итоговая (концентрированная) практика)</i>	144							144
	Экзамен (квалификационный)	12							
	<b>Всего:</b>	<b>365</b>	<b>113</b>	<b>110</b>	<b>—</b>	<b>-</b>	<b>—</b>	<b>96</b>	<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Осуществление продажи продовольственных товаров			
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		113	
Тема 1.1. Классификация, назначение торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. Правила охраны труда	Содержание	6	
	1. <b>Правила охраны труда. Электробезопасность.</b> Виды электротравм. Понятие, факторы, вызывающие поражение человека электрическим током. Причины электротравматизма. Средства защиты человека от поражений электрическим током..		2
	2. <b>Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования. Типовые правила эксплуатации оборудования. Закон о защите прав потребителя.</b> Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования. Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле.		
	3. <b>Классификация и назначение весоизмерительного оборудования.</b> Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Взвешивание товаров. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весов. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию весов		
	4. <b>Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию.</b> Весы настольные циферблатные. Устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. <b>Весы электронные. Устройство и принцип работы. Типовые</b>		

	<b>правила эксплуатации</b>
5.	<b>Механическое и тепловое оборудование.</b> Классификация, назначение. <b>Технические требования предъявляемые к нему,устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.</b>
6.	<b>Фасовочно-упаковочное оборудование.</b> Классификация, назначение. <b>Технические требования предъявляемые к нему устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.</b>
7.	<b>Маркировочное и этикировочное оборудование.</b> Классификация, назначение. <b>Технические требования предъявляемые к нему,устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.</b>
8.	<b>Машины для нарезания распиливания и измельчения продуктов.</b> Классификация, назначение. <b>Технические требования предъявляемые к нему,устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.</b>
9	<b>Холодильное оборудование.</b> Классификация, назначение. <b>Технические требования предъявляемые к нему,устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.</b> <i>Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.</i>
10.	<b>Торговые автоматы.</b> Классификация, назначение. <b>Технические требования предъявляемые к нему,устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по</b>



	техническому обслуживанию оборудования.		
11	<b>Подъемно-транспортное оборудование. Контрольно-кассовое оборудование.</b> Классификация, назначение. <b>Технические требования предъявляемые к нему</b> устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. <b>Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования</b>		

<b>Практические занятия. Уметь: производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</b>		6	
1.	Подготовка весоизмерительного оборудования к работе, использование в торгово-технологическом процессе.		
2.	Подготовка холодильного оборудования к работе, использование в торгово-технологическом процессе		
3.	Подготовка <b>механического, технологического контрольно - кассового оборудования</b> к работе, использование в торгово-технологическом процессе		

<b>Тема 1.2. Основные понятия о товароведении. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание</b>	4	1
	1. <b>Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.</b> Показатели качества различных групп продовольственных товаров, дефекты продуктов. Методы определения качества продовольственных товаров. <b>Основные факторы влияющие на качество и хранение продовольственных товаров. Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.</b>		
	2. <b>Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Химический состав. Классификация веществ, входящих в состав продовольственных товаров. Жиры Белки, свойства, химический состав. Углеводы, пищевая ценность продуктов, их свойства. Пищевая ценность товаров.</b>		
<b>Практические занятия. Уметь: рассчитывать энергетическую ценность продуктов</b>		6	

	4.	<b>Изучение органолептических методов оценки качества пищевых продуктов. Установление градации качества пищевых продуктов</b>		
	5.	Расчёт энергетической ценности продуктов.		
	6.	Определение подлинности товара по штрихкоду. Расшифровка маркировки продовольствия. Работа с ГОСТами.		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Ассортимент, товароведные характеристики зерномучных товаров;</b> - <b>показатели качества зерно-мучных товаров;</b> - <b>дефекты продуктов;</b> <b>особенности маркировки, упаковки и хранения зерномучных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	2
	1.	<b>Крупа. Классификация, ассортимент.</b> Товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Нормативная документация. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Оформление ценника товара на развес</i>		
	2.	<b>Мука. Сырье, классификация, ассортимент.</b> Товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Нормативная документация. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Оформление ценника товара на развес</i>		
	3.	<b>Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, классификация, ассортимент.</b> Товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Нормативная документация. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения</i>		
	4.	<b>Макаронные изделия, классификация, ассортимент.</b> Товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности. Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Оформление ценника товара на развес</i>		
	<b>Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов</b>		6	
	7.	<b>Идентификация ассортимента круп.</b> Органолептическая оценка качества круп. По видам, сортам, цене. Распознавание дефектов, упаковки, маркировки, проверка сроков годности.		

	8.	<b>Проведение оценки качества рисовой и гречневой крупы по органолептическим показателям.</b> По видам, сортам, цене. Распознавание дефектов, упаковки, маркировки, проверка сроков годности. Оформление ценников. <b>Создание оптимальных условий хранения.</b>		
	9	<b>Проведение оценки качества манной и кукурузной крупы.</b> По сортам, видам, дефектам упаковки, маркировки, проверка сроков годности. Оформление ценников <b>Создание оптимальных условий хранения.</b>		
	10.	<b>Проведение оценки качества перловой крупы.</b> По сортам, видам, дефектам упаковки, маркировки, проверка сроков годности. Оформление ценников <b>Расшифровка маркировки товара, консультация покупателей по данному виду товара</b>		
	11.	<b>Оценка качества муки по органолептическим показателям, установление градации качества.</b> Расшифровка маркировки товара, консультация покупателей по данному виду товара.		
	12	Изучение ассортимента макаронных изделий. Размещение и выкладка зерномучных товаров... <i>Оформления ценника на зерномучные весовые товары</i>		
	13.	<b>Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий по органолептическим показателям, установление градации качества. Расчёт энергетической ценности продуктов.</b>		
<b>Тема 1.4 Ассортимент, товароведные характеристики вкусовых товаров;</b> - показатели качества вкусовых товаров; - дефекты продуктов; <b>особенности маркировки, упаковки и хранения вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	<b>Чай. Классификация, ассортимент товароведные характеристики.</b> Пищевая ценность, химический состав, товароведная характеристика. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты чая. Особенности маркировки, упаковка и хранение чая. Размещение и выкладка.		
	2.	<b>Кофе. Классификация, ассортимент товароведные характеристики</b> Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, классификация, Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения <b>Размещение и выкладка.</b>		
	3.	<b>Приправы. Пряности. Классификация, ассортимент товароведные характеристики.</b> Химический состав, пищевая ценность, значение для организма, классификация. Требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки упаковка, транспортировка и хранение.		
	4.	<b>Соусы. Классификация, ассортимент товароведные характеристики.</b> Химический состав, сырье, производство, классификация. Особенности пищевой ценности. Требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки, упаковки,		

	хранения		
	<b>Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов</b>	6	
	14 <b>Идентификация ассортимента чая и кофе.</b> Оценка качества, расчёт энергетической ценности чая и кофе. Размещение и выкладка. Создание оптимальных условий хранения. Расшифровка маркировки		
	15 Определение качества пряностей и приправ по органолептическим показателям, распознавание дефектов.		
	16 Определение качества соусов по органолептическим показателям. установление градаций качества		
<b>Тема 1.5. Ассортимент, товароведные характеристики кондитерских товаров; - показатели качества конди- терских товаров; - дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения кондитерских товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. <b>Крахмал. Сахар.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Химический состав, пищевая ценность, процесс производства, ассортимент, Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Размещение и выкладка. <i>Оформление ценника товара на развес</i>		2
	2. <b>Мед.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Пищевая ценность, химический состав, значение для жизнедеятельности человека, классификация, ассортимент, качество, хранение. Размещение и выкладка.		
	3. <b>Фруктово - ягодные кондитерские изделия.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики <b>Мармелад.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности. Сырье, производство, химический состав, виды мармелада, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. <b>Пастила.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности Сырье, производство, Зефир, сырье, производство, ассортимент, классификация, требования к качеству, упаковка. Размещение и выкладка.		
	4. <b>Карамель.</b> Классификация, ассортимент товароведные характеристики Особенности пищевой ценности. Сырье, производство, виды начинок, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Размещение и выкладка. <i>Оформление ценника товара на развес</i>		

	5. <b>Какао - порошок.</b> Классификация, ассортимент товароведные характеристики Химический состав, пищевая ценность, производство, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Шоколад.Классификация, ассортимент товароведные характеристики,		
	6. <b>Конфеты. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики</b> Сырье, производство, ассортимент, качество, упаковка, хранение. Размещение и выкладка. Оформление ценника товара на развес. Ирис, молочные конфеты, сырье, производство, ассортимент,		
	7. <b>Мучные кондитерские изделия. Классификация групп, подгрупп и видов.</b> Ассортимент товароведные характеристики Пищевая ценность, классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, хранение, печенье, пряники, вафли		
	8. <b>Кондитерские изделия специального назначения Конфеты. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики</b>		
	<b>Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов;оценивать качество по органолептическим показателям;распознавать дефекты пищевых продуктов;создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов</b>	4	
	17 <b>Идентификация ассортимента</b> крахмала, сахара и мёда по образцам. Оценка качества по органолептическим показателям		
	18 Определение качества, расчёт энергетической ценности фруктово-ягодных кондитерских изделий ,ириса распознавание дефектов		
	19 Определение качества, расчёт энергетической ценности мармелада, пастилы, зефира,распознавание дефектов.		
	20 Распознавание конфет по образцам. Оценка качества карамельных изделий по натуральным образцам, установление градации качества		

	21	Определение качества печенья, пряников, расчёт энергетической ценности распознавание дефектов. <i>Оформить ценник на весовые мучные кондитерские изделия</i>		
	22	Определение качества вафель, расчёт энергетической ценности мучных изделий распознавание дефектов		
	23	<i>Оформить ценник на штучные кондитерские изделия</i> Расшифровать маркировку кондитерских товаров.Создание оптимальных условий хранения		
<b>Тема 1.6.. Ассортимент, товароведные характеристики молочных товаров;</b> <b>- показатели качества молочных товаров;</b> <b>- дефекты продуктов;</b> <b>особенности маркировки, упаковки и хранения молочных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>5</b>	2
	1.	<b>Молоко, сливки.Классификация групп, подгрупп и видов.</b> Ассортимент, товароведные характеристики Пищевая ценность, химический состав, ассортимент, качество, хранение. Размещение и выкладка.		
	2.	<b>Кисломолочные продукты.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики Сырье, пищевая ценность, ассортимент, классификация Размещение и выкладка		
	3.	<b>Масло коровье.Классификация групп, подгрупп и видов.</b> Ассортимент, товароведные характеристики.Особенности пищевой ценности. Характеристика, хим. состав. Качество хранения.Топлёное масло. .Характеристика. Качество. Размещение и выкладка.		
	4.	<b>Сыры.Классификация групп, подгрупп и видов.</b> Ассортимент, товароведные характеристики.Пищевая ценность Твёрдые сычужные сыры. Мягкие сычужные сыры, ассортимент, пищевая ценность. Размещение и выкладка. <b>Рассольные сыры.</b> Характеристика, ассортимент, качество. <b>Кисломолочные сыры, переработанные сыры.Классификация групп, подгрупп и видов.</b> Характеристика, ассортимент, качество.Размещение и выкладка. Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5.	<b>Пищевые жиры. Растительные масла.Классификация групп, подгрупп и видов.</b> Ассортимент, товароведные характеристикиОсобенности пищевой ценности. Пищевые, животные жиры Маргарин. Кулинарный жиры, ассортимент, качество. Размещение и выкладка. <i>Оформление ценника товара на разлив</i>		
	<b>Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливая градации качества пищевых продуктов;оценивать качество по органолептическим показателям;распознавать дефекты пищевых продуктов;создавать оптимальные</b>		<b>4</b>	

	<b>условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов</b>			
	24	Определение качества молока и сливок, кисломолочных продуктов, диетических кисломолочных продуктов по органолептическим показателям, установление градации качества		
	25	Определение качества коровьего масла, топленого масла, маргарина. Распознавание дефектов		
	26	Определение качества и групп сыров, расчёт энергетической ценности, идентификация товара, распознавание дефектов.		
	27	Расшифровка маркировки на банках молочных консервов Изучение правил продажи молочных товаров		
	28	Расшифровка маркировки молочных товаров <i>Оформление ценник на молочные товары</i>		
	29	Распознавание ассортимента пищевых жиров растительных масел по образцам. Оценка качества по внешнему виду, установление градации качества		
	30	Размещения и выкладка пищевых жиров. Создание оптимальных условий хранения. <i>Определение балльной оценки масла коровьего</i>		
<b>Тема 1.7.</b> <b>Ассортимент, товароведные характеристики мяса и мясных товаров;</b> <b>-показатели качества мяса и мясных товаров;</b> <b>- дефекты продуктов;</b> <b>особенности маркировки, упаковки и хранения мяса и мясных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	<b>Мясо животных. Классификация групп, подгрупп и видов.</b> Ассортимент, товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности. Категории упитанности, разделка туш,. Баранина, козлятина, категории упитанности, пищевая ценность, химический состав. .Клеймение мяса		
	2.	<b>Субпродукты.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики. Категории, показатели качества, сроки и условия хранения. <i>Размещение и выкладка.</i>		
	3.	<b>Фасованное мясо. Мясо домашней птицы классификация. Мясные полуфабрикаты,</b> классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4.	<b>Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, товароведные характеристики</b> Особенности пищевой ценности. Сырьё, производство, ассортимент. Сосиски, сардельки, условия и сроки хранения. <i>Размещение и выкладка.</i> Показатели качества, дефекты,		

	особенности маркировки, упаковки и хранения		
5.	<b>Зельцы и студни.Ливерные и кровяные колбасы</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики., требования к качеству, хранение. <i>Размещение и выкладка.</i>		
6.	<b>Варёно-копчёные колбасы.Мясокопчёности.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики ,требования к качеству. Хранение. <i>Размещение и выкладка.</i>		
7.	<b>Мясные консервы.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики ,требования к качеству. Хранение. <i>Размещение и выкладка.</i>		
	<b>Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов;оценивать качество по органолептическим показателям;распознавать дефекты пищевых продуктов;создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов</b>	4	
31	Органолептическая оценка определение видов мяса свиней,установление градаций качества, идентификация товара. Определение качества и изучение ассортимента субпродуктов , расчёт энергетической ценности, распознавание дефектов.		
32	Органолептическая оценка, определение видов мяса домашней птицы, установление градаций качества		
33	Органолептическая оценка, определение видов мяса коров, мясных полуфабрикатов,установлениеградацийкачестваОпределение качества, распознавание дефектов.		
34	Определение качества ливерных и кровяных колбас, распознавание дефектов. Органолептическая оценка качества зельцев и студней		
35	Органолептическая оценка качестваваренных колбас Определение видов и оценка качества мясных копчёностей,установление градаций качества		
36	Органолептическая оценка качества мясных консервов Определение видов , оценка качества ,расшифровка маркировки на банках мясных консервов		

	37	<i>Оформление ценников на мясо и мясные товары</i> Размещение и выкладка свежего мяса на торговом оборудовании. Создание оптимальных условий хранения		
	38	Размещение и выкладка колбасных изделий на торговом оборудовании. Создание оптимальных условий хранения <i>Оформление ценников на колбасные изделия</i>		
<b>Тема 1.8.Ассортимент, товароведные характеристики рыбных товаров;</b> <b>- показатели качества рыбных товаров;</b> <b>- дефекты продуктов;</b> <b>особенности маркировки, упаковки и хранения рыбных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	<b>Значение и пищевая ценность рыбы, рыба живая. Рыба охлажденная, мороженая.</b> Пищевая ценность, химический состав, показатели качества, хранение Классификация, ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству. Хранение.		
	2.	<b>Рыба солёная, копчёная, вяленая</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики Виды посолов, ассортимент, показатели качества, условия хранения, транспортировка		
	3.	<b>Рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия из рыбы.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. <i>Размещение и выкладка.</i>		
	4.	<b>Балычные изделия. Икра. Нерыбное сырьё.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики Способы разделки, пищевая ценность, хим. икра рыбная, показатели качества, хранение, Консервы из нерыбного водного сырья, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
Практические занятия. Уметь: <b>идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов</b>			<b>6</b>	

	39	Распознавание видов и оценка качества рыбы свежей, мороженной, охлажденной. Оценка качества по органолептическим показателям		
	40	Распознавание видов и оценка качества соленой рыбы, копченой рыбы, распознавание дефектов.		
	41	Распознавание рыбных полуфабрикатов, и кулинарных изделий из рыбы, распознавание дефектов. Составление таблицы «Сравнительная характеристика рыбы различных видов копчения»		
	42	Определение качества и ассортимента балычных изделий, рыбных консервов, установление градации качества, распознавание дефектов.		
	43	Определение видов, оценка качества икры нерыбного сырья, расчет энергетической ценности, распознавание дефектов.		
	44	Расшифровка маркировки рыбных консервов Размещение и выкладка свежей рыбы на торговом оборудовании		
	45	Размещение и выкладка полуфабрикатов, и кулинарных изделий из рыбы на торговом оборудовании. Создание оптимальных условий хранения рыбных товаров.		
<b>Тема 1.9 Ассортимент, товароведные характеристики яйца и яичных товаров;</b> <b>-показатели качества яйца и яичных товаров;</b> <b>- дефекты продуктов;</b> <b>особенности маркировки, упаковки и хранения яйца и яичных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	<b>Яйца, яичные товары.</b> Особенности пищевой ценности Классификация, ассортимент, товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	46	Определение качества и категорий яиц и яичных товаров, распознавание дефектов, установление градации качества Расшифровка маркировки яиц и яичных товаров		

	47	<p><i>Оформление ценников на яйца и яичные товары</i></p> <p><i>Размещение и выкладка яиц и яичных товаров на торговом оборудовании</i></p> <p>Создание оптимальных условий хранения яичных товаров</p>			
<p>Тема 1.10</p> <p>Ассортимент, товароведные характеристики плодовоовощных товаров;</p> <p>- показатели качества плодовоовощных товаров;</p> <p>- дефекты продуктов;</p> <p>особенности маркировки, упаковки и хранения плодовоовощных товаров</p>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	2	
	1.	<p><b>. Свежие овощи. Классификация групп, подгрупп и видов</b></p> <p>Ассортимент, товароведные характеристики</p> <p>Клубнеплоды, Бобовые овощи. Луковые овощи, Корнеплоды, Тыквенные овощи Томатные, зерновые овощи, Свежие и переработанные грибы.</p> <p><i>Быстрозамороженные овощи и плоды. Размещение и выкладка</i></p>			
	2.	<p><b>Свежие плоды. Классификация групп, подгрупп и видов.</b></p> <p>Особенности пищевой ценности</p> <p>Семечковые, косточковые плоды Орехоплодные плоды, Субтропические плоды, Ягоды, показатели качества хранения.</p> <p>Размещение и выкладка</p>			
	3	<b>Дифференцированный зачёт</b>			
	<p><b>Практические занятия. Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов</b></p>			<b>2</b>	
	48	<p>Определение качества, изучение ассортимента корнеплодов и клубнеплодов, условия хранения</p>			
49	<p>Изучение показателей качества луковых, бобовых, тыквенных овощей, установление градации качества</p>				
50	<p>Изучение оценки качества свежих плодов, установление градации качества</p>				

	51	Оценка качества по органолептическим показателям качества свежих и переработанных грибов Изучение показателей качества быстрозамороженных овощей и плодов, распознавание дефектов.		
	52	Изучение маркировки овощных и плодово-ягодных консервов Размещение и выкладка плодовоовощных товаров. Создание оптимальных условий хранения		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление презентаций по изученным темам.  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  Подготовка рефератов «Требования предъявляемые к весоизмерительному оборудованию»  «Проверка весоизмерительного оборудования»  Подготовка презентации по темам  Разработка тестов по темам  Составление кроссворда по теме  Подготовка рефератов «Методы оценки качества пищевых продуктов»  «Биохимические процессы происходящие при хранении пищевых продуктов»  Подготовка презентации по темам  Разработка тестов по темам  Составление кроссворда по темам  Подготовка рефератов «Способы хранения пищевых продуктов»  «Правила подготовки продовольственных товаров к продаже»  Подготовка презентации по темам  Разработка тестов по темам  Составление кроссворда по темам  Подготовка рефератов Новые виды круп»  «Специальный хлеб для диетического питания»  Разработка тестов по темам  Составить кроссворд по теме  Подготовка рефератов Классификация кисломолочных продуктов»  «новые виды сыров  Разработка тестов по темам  Подготовка презентации</p>			-	

<p>Разработка тестов по темам  - Подготовка реферата Виды растительных масел  Подготовка презентации по темам  Подготовка реферата «Яичные товары»  Подготовка реферата «Виды мёда»  Разработка тестов по темам  Разработка тестов по темам  Подготовка реферата «Кондитерские изделия специального назначения»  Разработка тестов по темам  Составить кроссворд по теме  Подготовить презентацию по темам  Подготовка рефератов Пряности и приправы»  Разработка тестов по темам  Составить кроссворд по теме  Подготовка презентации по темам  Подготовка реферата «Свежие грибы»  Разработка тестов по темам  Составить кроссворд по теме  Подготовка презентации по темам  Подготовка реферата Нерыбное сырье»  Разработка тестов по темам  Составить кроссворд по теме  Подготовка презентации по темам  Подготовка реферата по темам  Разработка тестов «Категории свежего мяса»  Составить кроссворд по теме  Подготовка презентации по темам</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b>  Организация мероприятий по обслуживанию покупателей при продаже продовольственных товаров:  Организация рабочего места продавца  Размещение и выкладка продовольственных товаров  Приемка товара  Подготовка товара к продаже  Работа с торговым оборудованием и инвентарём  Оформление витрин</p>	<p><b>96</b></p>	

Инвентаризация товаров Консультирование покупателей Выкладка товаров. Оформление витрин Отработка навыков обслуживания покупателей при продаже Хранение продовольственных товаров Эксплуатация торгового оборудования Контроль сохранности материальных ценностей Изучение спроса покупателей		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> Организация мероприятий по обслуживанию покупателей при продаже продовольственных товаров Продажа различных групп продовольственных товаров		<b>144</b>
	<b>Всего</b>	<b>365</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории торгово-технологического оборудования и учебного магазина.

Оборудование лаборатории: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, ноутбук, МФУ, калькуляторы, комплект учебно-методической документации, торговый инвентарь; образцы товаров; уголок покупателя

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между ЧПОУ «НКСО» и базой практики, куда направляются обучающиеся. В качестве баз практики могут выступать организации, деятельность которых соответствует рабочей профессии.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. *Васюкова, А. Т.* Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>
2. *Васюкова, А. Т.* Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>
3. *Калачев, С. Л.* Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

#### **Основные законодательные и нормативные правовые акты**

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Правила продажи отдельных видов товаров;
3. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
4. 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
5. 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.;
6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст.;

7. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст

#### Дополнительная литература

1. *Лифиц, И. М.* Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>
2. *Бузукова, Е. А.* Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>
3. *Гаврилов, Л. П.* Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Гаврилов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 579 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17868-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533878>

#### Интернет-ресурсы

1. [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
2. потребителей и благополучия человека;
3. [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
4. [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
5. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
6. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно - правовая система Консультант Плюс;

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

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии:

- с рабочей программой профессионального модуля,
- с расписанием занятий,
- с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, знаниям и умениям.

В процессе освоения модуля используются активные практико-ориентированные формы проведения занятий: индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций и т.п. для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Обучающимся обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля за счёт изучения учебных элементов (УЭ), предполагающих индивидуальный темп работы; организуется самостоятельная работа обучающихся под управлением преподавателей междисциплинарных курсов, предоставляется консультационная помощь.

Обучающимся предоставляется право ознакомления:

- с содержанием курса,
- с требованиями к результату обучения,
- с условиями прохождения производственного обучения и производственной практики.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	Проверка сопроводительных документов, в соответствии с требованиями нормативных документов Подсчет количества товаров, согласно заданию Определение качества товаров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов Приёмка товаров согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Подготовка товаров к продаже, в соответствии с нормативно-технической документацией Размещение товаров, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности Выкладка товаров, в соответствии с правилами техники безопасности	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.

<p>ПК 2.3. Обслуживать, контролировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Обслуживание покупателей, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания</p>	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов</p>	<p>Размещение товаров на хранение, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности Режим хранения товаров, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово - технологического оборудования</p>	<p>Эксплуатация весоизмерительного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности Эксплуатация холодильного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности</p>	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно - материальных ценностей</p>	<p>Контроль сохранности товарно-материальных ценностей, в соответствии с требованиями нормативных документов</p>	<p>Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.</p>

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	Выборка респондентов, в соответствии с заданием Опрос покупателей тестирование, в соответствии с заданием	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристик на студента с места прохождения практики.
-----------------------------------	---	--

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.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Наблюдение.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственной практик. Анализ характеристики на студента с места прохождения практик.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	Оценка практической работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая	Оценка практической работы. Оценка учебной и

	электронные	производственно й практик. Анализ характеристики на студента с места прохождения практик.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа на компьютере	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственно й практик. Оценки в процессе решения ситуационных задач.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Оценка практической работы. Оценка учебной и производственно й практик. Оценки в процессе решения ситуационных задач.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- демонстрация умений подготавливать помещения к работе - поддержка помещения в санитарном состоянии	Оценка практической работы.