

Приложение 5.3.37
к ОПОП по СПССЗ специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа
профессионального модуля

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров)**

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Вознесенское
2020г.

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Председатель Кошечкина Е.Г.
Протокол № 1 от 31 августа 2020г.

Разработчик:

Парусова Галина Николаевна – преподаватель ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 используется в профессиональной подготовке по рабочей профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

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:

правильно эксплуатировать технологическое оборудование и применение инструмента, уметь выстраивать корректные человеческие отношения: понимать запросы и потребности покупателей, их требования к качеству обслуживания, а также уметь устанавливать с ними контакт, вступать в деловые отношения и гибко реагировать на возникающие в ходе обслуживания проблемы.

уметь:

- оценивать качество по органолептическим показателям;
- следить за сроками реализации продукции, особенно скоропортящейся, соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования,

- не допускать пищевых инфекций, отравлений, гельминтозных заболеваний, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- производить подготовку торгово-технологического оборудования; использовать в технологическом процессе торгово-технологическое оборудование;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- соблюдать правила гигиены и обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;
- работать на ККТ различных видов: устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности;
- применять правила делового этикета;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- организовывать рабочее место.

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий торговли, к оборудованию, таре, хранению и транспортированию продукции, режим и реализацию скоропортящихся продуктов, виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ, методы профилактики пищевых инфекций и отравлений;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- правила расчётов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ, правила регистрации; основные режимы ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков,
- правила оформления документов по кассовым операциям;
- этику деловых отношений; основы делового общения;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 519 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –394 часа, из них учебной практики –72 часа, производственной практики – 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 125 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

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
			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 3.5 ПК 3.6.	МДК 04.01 Санитария и гигиена	186	124	54	-	62		-	-
	МДК.04.02 Товарная политика	189	126	56		63			
ПК 1.3 ПК 1.10 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Учебная практика	72						72	-
	Производственная практика	72							72
	Всего:	519	250	110	-	125		72	72

2.2. Тематический план и содержание ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) ПМ, тем, учебная и производственная практика	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01 Санитария и гигиена		186	
Введение	Содержание учебного материала	6	
	1 <u>Введение.</u> Предмет, цели и задачи микробиологии. Понятие о микроорганизмах. Роль микроорганизмов в живом мире. Связь микробиологии с другими дисциплинами. Значение изучения дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена продовольственных товаров» для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в торговых организациях. □	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся, в том числе: конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам. Доклад «Роль микроорганизмов в живом мире»	4	3
Раздел 1. Морфология, систематика и физиология микроорганизмов □		96	
Тема 1.1. Морфология, систематика и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	12	
	1 Морфология: понятие. Характерные морфологические признаки микроорганизмов. Систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, ультрамикробы, их строение, особенности размножения. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в производстве, хранении, реализации пищевых продуктов.	2	1
	2 Физиология микроорганизмов: понятие. Конструктивный и энергетический обмен у микроорганизмов. Важнейшие процессы их жизнедеятельности. Понятие о тургоре, плазмолизе, плазмолизе. Типы питания микроорганизмов (аутотрофы и гетеротрофы)..	2	1

	Практическая работа 1. Схемы строения бактерий, грибов и дрожжей	2	2,3	
	Самостоятельная работа обучающихся, в том числе: конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам. 1. Конспект «Аэробные и анаэробные микроорганизмы.» 2.Схема «Основные группы микроорганизмов»	6	3	
Тема 1.2. Важнейшие микробиологические процессы и их влияние на качество товара	Содержание учебного материала	26		
	1	Микробиологические процессы: понятие, классификация. Типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, пропионовокислое. Нетипичные брожения (аэробные окислительные процессы): уксуснокислое и лимоннокислое брожение.	2	2
	2	Характеристика возбудителей, химизм, конечные продукты жизнедеятельности, их влияние на свойства пищевых продуктов.	2	1
	3	Микробиологические процессы, обуславливающие порчу пищевых продуктов.	2	1
	4	Гнилостные процессы: возбудители и химизм, выделяемые вредные вещества. Микробиологические процессы, вызывающие изменения жиров и клетчатки.	2	1
		Практическая работа 2. Изучение микрофлоры продуктов Практическая работа 3. Распознавание признаков повреждения товаров микроорганизмами. Практическая работа 4. Составление классификации пищевых инфекций и отравлений; Практическая работа 5. определение отличий пищевых отравлений от пищевых инфекций. Практическая работа 6. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	10	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся, в том числе: конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам. Схемы: «Типичное и нетипичное брожение» «Важнейшие микробиологические процессы» □	8	3	
Тема 1.3 Влияние факторов внешней	Содержание учебного материала	14		
	1	Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов, их классификация.	2	2

среды на микроорганизмы		Физические факторы: температура, влажность, концентрация растворенных веществ, излучения, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов.		
	2	Химические факторы: реакция и химический состав среды, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Понятие о гидрофитах, ксерофитах, осмофилах, галлофилах, термофилах, психрофилах, лизофилах.	2	1
	3	Биологические факторы, их влияние на развитие микроорганизмов. Анабиоз, симбиоз, антогонизм, паразитизм: понятие, влияние на жизнедеятельность микроорганизмов.	2	1
	4	Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при производстве и хранении пищевых продуктов в целях предохранения их от микробной порчи □	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся, в том числе: конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам. Схема «Сравнительная характеристика понятий: анабиоз, симбиоз, антогонизм, паразитизм» □		6	3
Тема 1.4	Содержание учебного материала		16	
Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами □	1	Внешняя среда почва, вода, воздух как основные источники возможного инфицирования микроорганизмами продовольственного сырья и пищевых продуктов. Микрофлора почвы, ее состав. Типичные сапрофитные микробы, наличие и выживаемость, процессы самоочищения.	2	2
	2	Микрофлора природной воды, ее состав. Оценка качества и безопасности питьевой воды по микробиологическим показателям.	2	1
	3	Микрофлора воздуха: особенности его состава а производственных помещениях, складах хранения продуктов. Приемы и средства обеззараживания (дезинфекции) воздуха.	2	1
	4	Микрофлора тела человека: ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе.	2	1
	5	Микрофлора тары и упаковочных материалов: ее состав, приемы и средства дезинфицирования □	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся, в том числе: конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;		6	3

	подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам. Схема «Внешняя среда- фактор инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами»			
Тема 1.5. Микробиология пищевых продуктов	Содержание учебного материала	18		
	1	Микрофлора мясных товаров. Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса. Виды микробиологических дефектов охлажденного и ороженного мяса, меры предупреждения и профилактики.	2	2
	2	Микрофлора рыбы соленой, маринованной, копченой, возможные виды порчи, меры профилактики. Микрофлора моллюсков.	2	1
	3	Микрофлора молочных товаров. Сформирование микрофлоры свежего молока. Инфицирование молока патогенными микроорганизмами.	2	1
	4	Микрофлора яиц и яичных продуктов, источники инфицирования.	2	1
	5	Микрофлора (поверхностная и эпифитная) свежих плодов и овощей. Пути инфицирования их возбудителями микробиологических болезней. Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в плодах и овощах.	2	1
	Практическая работа 7. Определение микробов вызывающих порчу для некоторых видов пищевых продуктов. Практическая работа 8. Определение свежести мяса бактериоскопическим методом (мазка-отпечатка).		4	2,3
Самостоятельная работа обучающихся, в том числе: конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам. Конспект «Пищевые продукты как питательная среда для развития микроорганизмов»		4	3	
Тема 1.6 Биоповреждения непродовольственных товаров □	Содержание учебного материала	10		
	1	Биоповреждения тканей, древесины, бумаги, косметических товаров. Микроорганизмы, вызывающие их повреждения. Условия, способствующие повреждению. Признаки повреждения.	2	1

	2	Способы защиты от повреждений.	2	1
		Самостоятельная работа обучающихся, в том числе: конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам. Схема «Признаки биоповреждения непродовольственных товаров»	6	3
Раздел 2. Основы гигиены и санитарии □			84	
Тема 2.1 Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими □.	Содержание учебного материала		14	
	1	Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.	2	2
	2	Пищевые инфекции: причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики.	2	1
	3	Пищевые отравления: токсикозы (интоксикации) и токсикоинфекции. Характеристика возбудителей, причины возникновения, меры предупреждения. Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами.	2	1
	4	Гельминтозы (глистные инвазии). Геогельминтозы и биогельминтозы. Причины возникновения и меры профилактики. Повреждение продуктов насекомыми, грызунами и птицами. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.	2	1
		Самостоятельная работа обучающихся, в том числе: конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам. Сообщение «Меры профилактики немикробных пищевых отравлений»	6	3
	Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям			40
	Содержание учебного материала			
1	Гигиена и санитария: понятие, значение. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП). Личная гигиена персонала. торговли. Санитарная одежда и правила пользования ею.		2	2

□ торговли	2	Требования к размещению организаций торговли и содержанию территорий. Виды загрязнений, возникающие при работе торговых организаций. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды и почвы.	2	1
	3	Гигиенические требования к транспортированию, приемке, хранению, реализации пищевых продуктов, а также содержанию помещения.	2	1
	4	Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий торговли. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих. □	2	1
	Практическая работа 9. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Практическая работа 10. Санитарные требования к хранению и складированию пищевых продуктов. Практическая работа 11. Санитарные требования к приемке продовольственных товаров. Практическая работа 12. Санитарные требования к реализации продовольственных товаров. Практическая работа 13. Санитарные требования к помещениям предприятий торговли. Практическая работа 14. Санитарные требования к мелкорозничным торговым предприятиям. Практическая работа 15. Санитарно-эпидемиологический надзор и законодательство.			
	Практическая работа 16. Работа с СП 2.3.6.1066-01 Практические занятия 17. Работа с СП 2.3.6.1066-01 Практическая работа 18. Ознакомление с препаратами для дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Практическая работа 19. Приготовление дезинфицирующих растворов и их хранение		2 2 2	3
	Самостоятельная работа обучающихся, в том числе: конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам. - «Физические свойства, химический состав воздуха производственных и обслуживающих помещений, источники загрязнения воздуха и мероприятия по борьбе с ними. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности воздуха» - «Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации (Роспотребнадзор и его территориальные управления и др.). Виды надзора, его цели и задачи» □		10	3

Тема 2.3 Личная гигиена персонала.	Содержание учебного материала	28	
	Личная гигиена персонала. Санитарные требования к условиям труда работников предприятий продовольственной торговли. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка.	2	1
	Производственный травматизм. Меры предупреждения.	2	1
	Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки.	2	1
	<p>Практическая работа 20. Личная гигиена работников предприятий торговли.</p> <p>Практическая работа 21. Составление классификации факторов, определяющих работоспособность работников торговли и вредных производственных факторов.</p> <p>Практическая работа 22. Проанализировать и записать в тетрадь соблюдение санитарного режима и культуры работников торговых предприятий магазинов р.п.Вознесенское.</p> <p>Практическая работа 23. Разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований продовольственной торговли.</p> <p>Практическая работа 24. Производственный травматизм.</p> <p>Практическая работа 25. Оказание доврачебной помощи пострадавшим от поражения электрическим током, при переломах, вывихах, ожогах.</p> <p>Практическая работа 26. Правила использования порошковых и углекислотных огнетушителей.</p> <p>Практическая работа 27. Учет несчастных случаев в торговле.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся, в том числе: конспектирование учебного текста; систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ; выполнение тестовых заданий, проектов (презентаций), подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1. Профессиональные заболевания персонала предприятий торговли и их профилактика.</p> <p>2. Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.</p>	6	
Итоговое занятие	Работа с тестовыми заданиями	2	3
МДК 04.02 Товарная политика		189	
Раздел 1. Методологические основы коммерческой деятельности в торговых организациях		36	
Тема 1.1. Цели и задачи коммерческой деятельности в торговых	Содержание учебного материала	10	
	Цели, задачи и предмет учебной дисциплины. Структура дисциплины, ее профессиональная значимость, межпредметные связи с правом, экономикой, маркетингом, товароведением и другими сопутствующими дисциплинами. Основные понятия: коммерция, торговля,	2	1

организациях	коммерческая деятельность, товар, предпринимательство. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Цели и задачи коммерческой деятельности в торговых организациях общность различия понятий предпринимательская, коммерческая и торговая деятельность.			
	Формы предпринимательской деятельности. Принципы коммерческой деятельности: безопасность, эффективность, взаимовыгодность, взаимозаинтересованность в сбыте Товаров, обеспечение соответствия правовым и нравственным нормам. Объекты торговли – товары, их назначение и роль в торговом процессе.		2	1
	Состояние и перспективы развития торговли в России.		2	1
	Самостоятельная работа обучающихся Определите предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Усвойте основные понятия в области коммерческой деятельности. Разработайте структурно – логическую схему учебной дисциплины. Дайте основные понятия в области коммерческой деятельности. Овладение терминами по ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения»		4	3
Тема 1.2. Организационно- правовые формы субъектов коммерческой деятельности в сфере торговли	Содержание учебного материала		14	
	1	Субъекты коммерческой деятельности: понятия. Организационно-правовые формы субъектов коммерции, их краткая характеристика. Индивидуальные предприниматели: понятия, назначение, специфика деятельности.	2	1
	2	Организация малого бизнеса в торговле : специфика, государственная поддержка, проблемы и перспективы, нормативно-правовая база.	2	1
	3	Выгоды и риски субъектов торговой деятельности: понятия, виды, факторы, определяющие вероятность рисков. Основные типы отношения предпринимателя к риску. Выявление причин риска, способы его уменьшения.	2	1
	Практическое занятие № 1. Рассмотрите организацию малого бизнеса в торговле. Изучите выгоды и риски субъектов торговой деятельности.		2	2
	Практическое занятие № 2. Определите понятие и статус индивидуальных предпринимателей. Выявите особенности их торговой деятельности.		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Укажите субъекты коммерческой деятельности: понятие, их организационноправовые формы. Разработайте схему «Структура субъектов коммерческой деятельности по организационно-правовым формам».		4	3
Тема 1.3. Государственное регулирование	Содержание учебного материала		12	
	1	Нормативно-правовая база регулирования торговой деятельности: федеральные законы, постановления Правительства, в том числе правила торговли. Основные положения	2	1

торговой деятельности		кодексов: Гражданского, Об административных правонарушениях, Уголовного, регламентирующие торговую деятельность. ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности»: основные положения, понятия, нормы. Регулирование доли риска для торговых сетей.		
		Практическое занятие № 3. Разработайте схему «Структура нормативно-правовой базы регулирования торговой деятельности».	2	2
		Практическое занятие № 4. Изучение ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности». Решение ситуационных задач.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся Изучите Гражданский кодекс РФ ч.2 и выявите статьи (№ и название), регулирующие торговую деятельность. Изучите Кодекс РФ об административных правонарушениях и выявите статьи (№ и название), регулирующие торговую деятельность. Изучите Уголовный кодекс РФ и выявите статьи (№ и название), регулирующие торговую деятельность. Составьте 2-3 ситуационных задачи, для решения которых необходимо применить ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности». Задачи должны состоять из ситуации и проблемного задания.	6	3
Раздел 2. Оптовая торговля			72	
Тема 2.1. Услуги оптовой торговли	Содержание учебного материала		16	
	1	Оптовая торговля: понятие, цели, задачи, назначение, функции. Услуги оптовой торговли: основные и дополнительные, удовлетворяемые ими потребности. Место оптовой торговли в технологическом цикле товародвижения. Виды оптовых торговых организаций: оптовые рынки, базы, оптово -розничные центры: их краткая характеристика, общность и различия.	2	1
	2	Мелкооптовая торговля: понятие, назначение, виды мелкооптовых предприятий (мелкооптовые базы, оптово -розничные рынки, магазина типа «КЭШЕН ЭНД КЕРРИ», «МЕТРО» и др.).	2	1
	3	Коммерческие отделы оптовых торговых организаций: назначение, статус, краткая характеристика деятельности. Хозяйственные связи с поставщиками: предприятиями - изготовителями, другими оптовиками (отечественными и импортными): назначение, сущность, порядок формирования и регулирования. Взаимодействие с предприятиями розничной торговли.	2	1
		Практическое занятие № 5. Разбейте хозяйственные связи с поставщиками, их назначение, сущность, порядок формирования и регулирования.	2	2

	Практическое занятие № 6. Приведите примеры хозяйственных связей с поставщиками конкретной торговой организации.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Дайте определение понятия «оптовая торговля». Укажите её назначение, цели, задачи и виды. Выясните специфику работы коммерческих отделов оптовых организаций. Приведите пример, иллюстрирующий специфику работы коммерческого отдела конкретной организации. Охарактеризуйте основные и дополнительные услуги оптовой торговли. Рассмотрите виды оптовой торговли и дайте их краткую характеристику.	6	3
Тема 2.2 Складское хозяйство оптовой торговли	Содержание учебного материала	14	
	1 Товарные оптовые склады: понятие, назначение, функции. Классификация складов по разным классификационным признакам, их характеристика. Принципы территориального размещения товарных складов. Виды складских зданий и сооружений: требования к ним, характеристика. Планировка складов, взаимосвязь отдельных структурных элементов. Определение потребности в складской площади.	2	1
	2 Оценка эффективности использования складов: показатели (общая и полезная площадь складов, коэффициент загрузки, минимально допустимые расстояния от стен, отопительных и охлаждающих приборов, ширина проходов и проездов и т.п.), требования к рациональному размещению товаров на складе. Последствия от перегрузки и недогрузки складов.	2	1
	Практическое занятие № 7. Составьте номенклатуру показателей для оценки эффективности использования складов.	2	2
	Практическое занятие № 8. Решите ситуационные задачи по оценке эффективности использования складов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Определите понятие, назначение и функции товарных оптовых складов. Разработайте схему «Классификация товарных оптовых складов». Дайте их характеристику. Изучите принципы территориального размещения товарных складов. Охарактеризуйте принципы территориального размещения товарных складов. Охарактеризуйте разные виды складских зданий и сооружений. Укажите требования к ним. Выявите общность и различия этих требования. Изучите планировку складов, выявите взаимосвязь отдельных помещений. Составьте план склада для хранения плодоовощной продукции вместимостью 1000т. Рассчитайте потребность в складской площади оптовой базы по продаже бакалейных товаров на 10000т единовременного хранения. Составьте таблицу «Требования к рациональному размещению товаров на складе». Выявите последствия от перегрузки и недогрузки складов.	6	3

Тема 2.3. Товароснабжение		Содержание учебного материала	24	
1	Товароснабжение: понятие, цели и задачи. Рациональная организация товароснабжения. Размер поставки, частота завоза. Формы рациональной организации товароснабжения. Каналы товародвижения: понятие, назначение. Методы доставки товаров в торговую сеть: назначение, достоинства и недостатки разных методов.		2	1
2	Закупочная работа: понятие, назначение, содержание, основные этапы, их характеристика. Оптовые ярмарки: определение, назначение, виды и их характеристика, органы управления. Организация и оформление закупок и продажи товаров на оптовых ярмарках.		2	1
3	Договорная работа: назначение, основные этапы и операции. Формы договорных отношений, порядок их оформления Договора купли-продажи, поставки: назначение, порядок их заключения, способы обеспечения договоров, контроль за их выполнением.		2	1
4	Упаковка: понятие, назначение, классификация, требования предъявляемые к ней. Организация тарных операций. Упаковывание товаров: операции, способы.		2	1
		Практическое занятие № 9. Решение торговых ситуаций по организации связей между поставщиком и покупателем по поставкам товаров.	2	2
		Практическое занятие № 10. Разработка проекта и заключение договора -поставки товаров.	2	2
		Практическое занятие № 11. Сравните разные методы доставки товаров в торговую сеть, выявив их достоинства и недостатки.	2	2
		Практическое занятие № 12. Составьте договор поставки товаров с использованием Гражданского кодекса (ч.2)	2	2
		Практическое занятие № 13. Составьте схему «Классификация упаковки». Рассмотрите этапы и основные операции по организации тарных операций. Укажите способы упаковывания.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся Дайте определение понятия «товароснабжение». Укажите их цели и задачи. Рассмотрите рациональную организацию товароснабжения, её формы. Укажите понятие и назначение каналов товародвижения. Определите понятие, назначение и содержание закупочной работы. Составьте схему основных этапов и операций закупочной работы. Дайте их характеристику. Дайте определение понятия «оптовые ярмарки». Укажите их назначение и виды. Разработайте схему «Организация и оформление закупок и продаж товаров на оптовых ярмарках». Укажите назначение, основные этапы и операции договорной работы, формы договорных отношений. Рассмотрите основные договора: купли -продажи и поставки, их назначение, порядок заключения, способы обеспечения, контроль за выполнением. Дайте определение понятия и	6	3

	назначения упаковки, предъявляемых к ней требований.		
Тема 2.4. Технология складского товародвижения в оптовых торговых организациях	Содержание учебного материала	18	
	1 Технология товародвижения на складе: назначение, основные операции. Складской технологический процесс: понятие, составные элементы. Особенности приемки товаров на оптовом складе: назначение, правила, нормативная база, документальное оформление.	2	1
	2 Технология хранения товаров: понятие, назначение. Сущность и задачи складирования. Виды и типы складов. Санитарно -эпидемиологические требования к приемке и хранению продовольственных товаров. Уход за товарами при хранении.	2	1
	3 Контроль за качеством технологии учета и идентификации товаров в складах: понятие, назначение, эффективность. Технология отпуска товаров: понятие, назначение, основные операции, их последовательность.	2	1
	Практическое занятие № 14. Составьте схему «Складской технологический процесс» с указанием последовательности операций. Изучите особенности приемки товаров по количеству и качеству на оптовом складе в соответствии с требованиями ГК ч.2 и инструкциями П-6 и П-7.	2	2
	Практическое занятие № 15. Выявите понятие, назначение и эффективность штрих-кодовой технологии учета и идентификации товаров на складе.	2	2
	Практическое занятие № 16. Составьте схему «Технология отпуска товаров».	2	2
Самостоятельная работа обучающихся Укажите назначение и основные операции технологии товародвижения на складе. Определите понятие и назначение технологии хранения товаров. Выявите сущность и задачи складирования. Составьте схему «Виды и типы складов» Разработайте таблицу «Санитарно-эпидемиологические требования к приемке и хранению товаров». Рассмотрите правила текущего контроля за качеством товаров, режимом хранения и уходом за товарами при хранении.	6	3	
Раздел 3. Розничная торговля		81	
Тема 3.1. Услуги розничной торговли	Содержание учебного материала	16	
	1 Розничная торговля: понятие, цели, задачи, назначение, функции, виды. Услуги розничной торговли: определение, основные и дополнительные услуги: перечень, их назначение, специфика дополнительных услуг для предприятий розничной торговли. Классификация услуг розничной торговли по ГОСТ Р 51304-2009.	2	1
	2 Качество услуг розничной торговли: понятие, общие требования к качеству, требования безопасности и охраны окружающей среды, номенклатура показателей качества. Методы	2	1

		контроля и определения показателей качества услуг розничной торговли. Нормативно-правовая база.		
	3	Комплект стандартов (ГОСТ Р и ОСТ), регламентирующий качество услуг розничной торговли.	2	1
		Практическое занятие № 17. Изучите качество услуг розничной торговли. Составьте схему «Номенклатура показателей качества услуг розничной торговли».	2	2
		Практическое занятие № 18. Рассмотрите методы контроля качества услуг розничной торговли. Укажите, какие из них применяются в базовом предприятии-практики.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся Дайте понятие термина «розничная торговля». Укажите назначение, цели, задачи и виды розничной торговли. К какому виду розничной торговли относится киоск, гипермаркет, павильон, автолавка, магазин «Продукты» площадью 100 кв.м? Дайте определение термина «услуги розничной торговли» и укажите их назначение. Разработайте схему «Основные и дополнительные услуги розничной торговли». Дайте их краткую характеристику. Укажите к каким условиям относятся : а) реализация товаров; б) доставка товаров на дом. Изучите нормативно-правовую базу, регламентирующие требования к качеству услуг розничной торговли.	6	3
Тема 3.2. Классификация предприятий розничной торговли		Содержание учебного материала	22	
	1	Розничная торговая сеть: понятие, виды, их краткая характеристика. Классификация предприятий розничной торговли на виды и типы, идентифицирующие признаки вида(характер торговой сети, наличие или отсутствие торгового зала, формы продажи товаров и т.п.) и типа предприятий розничной торговли (ассортимент, торговая площадь, специализация, формы продажи и др.).	2	1
	2	Структура предприятия розничной торговли: торговые отделы и вспомогательные помещения. Взаимосвязь торговых отделов с другими структурными подразделениями предприятия розничной торговли.	2	1
	3	Характеристика магазинов различных типов по идентифицирующим признакам и ассортименту дополнительных услуг. Современные типы (форматы) магазинов в России и за рубежом (гипермаркеты, магазины дискаунты и др.)	2	1
	4	Мелкорозничная торговая сеть: понятие, назначение, виды предприятий, специфика их деятельности.	2	1
		Практическое занятие № 19. Установление вида и типа предприятий розничной торговли.	2	2
		Практическое занятие № 20. Рассмотрите современные типы (форматы) магазинов в России и за рубежом.	2	2

	Практическое занятие № 21. Рассмотрите структуру предприятия розничной торговли и составьте схему этой структуры. Установите специфику работы торговых отделов и их взаимосвязь с другими структурными подразделениями магазина.	2	2
	Практическое занятие № 22. Экскурсия в розничное торговое предприятие.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Определите понятие «розничная торговая сеть» и ее виды. Разработайте схему «Классификация предприятий розничной торговли». Установите место в этой классификации следующих предприятий розничной торговли: гипермаркет, супермаркет, магазин «Продукты» шаговой доступности с общей площадью 50 кв.м.; универмаг «Детский мир». Дайте характеристику магазинов разных типов. Дайте характеристику назначения и видов мелкорозничной торговой сети.	6	3
Тема 3.3. Размещение и планировка розничных торговых предприятий	Содержание учебного материала	22	
	1 Территориальное размещение розничных торговых предприятий: целесообразность, критерии выбора эффективного месторасположения. Принципы, правила и виды размещения предприятия, в том числе мелкорозничной торговой сети. Факторы, влияющие на размещение магазинов в городах: характеристика зон обслуживания, наличие и связь с транспортными магистралями, направления покупательских потоков и др.	2	1
	2 Виды торговых зданий, их особенности. Основные требования к современным зданиям организаций розничной торговли: архитектурные, технологические, экономические, санитарно -гигиенические, эстетические. Планировка предприятий розничной торговли: понятие, назначение, виды. Основные функциональные группы помещений магазина, их расположение, взаимосвязь и соответствие требованиям организации торгово - технологического процесса. Требования к технологическому решению торговых помещений.	2	1
	3 Фасад и интерьер торгового предприятия: понятие, назначение, дизайн, требования к ним. Факторы, влияющие на их оформление (площадь и конфигурация торгового зала, цвет, освещенность, тип планировки, размещение торгового оборудования). Общетехническая оснащённость торгового предприятия, обеспечивающая его санитарно -гигиенический режим (освещение, отопление, водоснабжение, канализация, вентиляция, кондиционирование). Строительные и санитарные нормы к общетехнической оснащённости, к проектированию, планировке, территории и её содержанию.	2	1
	4 Особенности санитарных требований к мелкорозничной торговой сети.	2	1
	Практическое занятие № 23. Рассмотрите понятие, назначение и структуру торгово-технологического процесса. Изучите порядок приемки товаров по количеству и качеству.	2	2

	Изучите инструкции о порядке приемки товаров по количеству (П-6) и по качеству (П-7).		
	Практическое занятие № 24. Анализ оптимальности размещения торговых предприятий, их планировки и состава функциональных групп помещений.	2	2
	Практическое занятие № 25. Посетите магазин самообслуживания и торговли через прилавок и укажите, какие виды, способы и средства выкладки применяются в этих магазинах.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучите понятие и назначение технологии товародвижения. Изучите назначение, операции технологии погрузочно-разгрузочных работ. Составьте схему «Последовательность операций погрузочно-разгрузочных работ». Изучите назначение и специфику кратковременного хранения товаров в магазине. Укажите особенности хранения товаров на складах, в подсобном помещении магазина и в торговом зале. Рассмотрите порядок осуществления текущего контроля за качеством товаров и режимом хранения. Соблюдается ли этот порядок в магазине-базе практики. Укажите требования к организации торгово-технологического процесса и соответствует ли им магазин, в котором Вы проходили практику или совершаете покупки. Разберитесь обязательные и на добровольной основе требования к технологическому оснащению торговых помещений. Укажите назначение и операции подготовки товаров к продаже (предреализационной подготовке). Разработайте схему «Основные и вспомогательные операции предреализационной товарной подготовке». Разберитесь особенности подготовки к продаже продовольственных и непродовольственных товаров. Изучите порядок размещения и выкладки товаров в розничных торговых предприятиях разных видов и типов. Рассмотрите правила размещения отделов в магазине и факторы, влияющие на это размещение. Укажите, соблюдаются ли эти правила в магазинах, где Вы покупаете товары. Дайте определение понятия и назначения мерчандайзинга в магазине. Укажите приемы мерчандайзинга и размещения прилавков. Изучите назначение, принципы и правила выкладки товаров. Укажите, соблюдаются ли эти принципы и правила в магазине, где Вы покупаете товары. Рассмотрите виды, способы и средства выкладки товаров.	8	3
Тема 3.4. Торговое обслуживание покупателей в розничных торговых предприятиях	Содержание учебного материала	21	
	1 Торговое обслуживание покупателей: основные понятия, назначение, формы, правовая база. Качество торгового обслуживания: понятие, показатели. Технология продажи товаров при разных формах обслуживания.	2	1
	2 Требования к обслуживающему персоналу, в т.ч. к товароведам.	2	1

	3	Магазинные формы розничной продажи товаров, их краткая характеристика, основные элементы процесса продажи: изучение и установление спроса, демонстрация товаров, оказание помощи потребителю в их выборе, консультации продавцов, предложения сопутствующих товаров, отпуск товаров и расчеты с покупателями.	2	1
	4	Внемагазинные формы торгового обслуживания: понятие, назначение, их краткая характеристика.	2	1
	Практическое занятие № 26. Изучение стандартов, регламентирующих качество услуг розничной торговли (ГОСТ Р 51304-2009, ОСТ)		2	2
	Практическое занятие № 27. Изучите основные элементы процесса продажи и дайте им конкретную характеристику. Приведите примеры этих элементов в конкретном магазине.		2	2
	Практическое занятие № 28. Выявите специфику технологии расчетов с покупателями при разных формах продажи. Укажите перечень и последовательность элементов процесса продажи в супермаркете, магазине около дома, универмаге.		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Укажите основные понятия, назначение и формы торгового обслуживания. Установите, какие формы торгового обслуживания применяются в магазине, в котором Вы делаете покупки. Изучите правовую базу торгового обслуживания. Дайте определение термина «качество торгового обслуживания» и перечислите показатели качества. Рассмотрите технологии продажи товаров при разных формах обслуживания. Изучите требования к обслуживающему персоналу. При прохождении учебной практики выявите соблюдаются ли эти требования. Охарактеризуйте магазинные формы розничной формы продажи товаров. Рассмотрите внемагазинные формы торгового обслуживания.		5	3
Комплексный дифференцированный зачет			2	3
УП.04			72	
ПП.04			72	
Итого по ПМ.04			519	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие базы учебной практики и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-стенды,

-компьютеры.

Технические средства обучения: контрольно-кассовая техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторное оборудование и посуда для микробиологической лаборатории (микроскопы, термостат и др.).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. Учебник. – М.: НОРМА, 2017.

2. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности: Учебник. 5-е изд., перераб. и доп. - М.: "Дашков и К", 2018.- 667с.

3. Синяева И.М. Коммерческая деятельность в сфере товарного обращения: Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. - РО-СТОВ-НА-ДОНУ. Феникс, 2018.

4. Ходыкин А.П., Ляшко А.Л., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. – М.: «Дашков и К», 2017.

5. Шевченко В.В., Вытовтов А.А., Карасева Е.Н. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2019.

Дополнительные источники:

1. Савин В.И. Организация складской деятельности: Справочное пособие. 2-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2017. – 544 с.

2. Савин В.А. Склады: Справочное пособие. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2017.
3. Щур Д.Л., Труханович Л.В. Основы торговли. Оптовая торговля. Настольная книга руководителя, главбуха и юриста. – М.: Издательство Дело и Сервис», 2019.
4. Щур Д.Л., Труханович Л.В. Основы торговли. Розничная торговля. Настольная книга руководителя, главбуха и юриста. – М.: Издательство Дело и Сервис», 2019.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена», где рассматриваются темы для получения знаний по МДК. 04.01 Санитария и гигиена, которые закрепляются письменным и устным опросом, тестированием по пройденным разделам.

Для успешного выполнения самостоятельных заданий в процессе освоения ВПД ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров со студентами проводятся групповые тематические консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального модуля должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующего профилю модуля.

Руководство практикой может быть возложено на дипломированных специалистов – преподавателей междисциплинарных курсов.

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 1.3. Принимать товары по количеству и качеству	Владеет правилами приемки товаров по количеству и качеству, умеет применять их при решении торговых ситуаций, умеет документально оформлять результаты приемки товаров	Текущий контроль в форме: - тестирования по темам МДК; - фронтального опроса по темам МДК; - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике. Экзамен по модулю.
ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	Владеет навыками работы на торговом оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и норм охраны труда.	
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Анализирование группы товаров. Составление товароведной характеристики. Обоснование качества товаров.	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Сравнение условий и сроков хранения. Планирование мероприятий по сохранности товаров. Обобщение полученных результатов.	
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Сопоставление санитарно-эпидемиологических требований к товарам. Оценивание качества товаров.	

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торгово-сбытовой деятельности; оценка их эффективности и качества выполнения.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торгово-сбытовой деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные.	
ОК 6. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Демонстрация знаний и умений по использованию норм действующего законодательства, требований нормативных документов, стандартов, технических условий в организации торгово-сбытовой деятельности.	