

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
«ЛАНГЕПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

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

**МДК 02.01 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ
ТОВАРАМИ**

инвариантная часть
основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
в соответствии с ФГОС СПО по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

базовой подготовки

г. Лангепас
2025 г.

СОГЛАСОВАНО

ПЦК социально-экономического профиля

Протокол № 1

от « 10 » 09 2025 г.

Председатель  В.И. Крылова

ОДОБРЕНО

Педагогическим советом

Протокол № 7

от « 25 » 03 2025 г.

Организация-разработчик:

бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Лангепасский политехнический колледж»»

Разработчик:

Крылова В.И. преподаватель специальных дисциплин, бюджетное учреждение «Лангепасский политехнический колледж»»

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 02.08.2013 №723 (ред. 03.07.2024).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

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

МДК 02.01 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля входит в состав программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» (базовой подготовки) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торгового дела и сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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, плодоовощных, 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 часов - **198**

Из них на освоение:

МДК 02.01 - 88 часов

на практическую подготовку:

учебную практику - 36 часов

производственную практику - 72 часа

самостоятельная работа - 2 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) 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	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК. 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК. 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК. 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК. 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проактивно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей;

	демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 17	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 18	Осознающий безусловную ценность семьи как первоосновы нашей принадлежности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству
ЛР 19	Формирующий мотивации к активному и ответственному участию в общественной жизни, формировании власти и участию в государственных делах
ЛР 20	Способный к сознательному личностному, профессиональному, гражданскому и иному самоопределению и развитию в сочетании с моральной ответственностью личности перед семьёй, обществом, Россией, будущими поколениями;
ЛР 21	Быстро адаптироваться в меняющихся жизненных ситуациях, самостоятельно приобретая необходимые знания, умело применяя их на практике для решения разнообразных проблем
ЛР 22	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ЛР 23	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 24	Осваивающий социальные нормы, правила поведения, в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участвующий в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей
ЛР 25	Формирующий коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
ЛР 26	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями (всего)	88
в том числе:	
-теоретические занятия	46
-практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	4
в том числе ориентированных к выполнению заданий демонстрационного экзамена <i>(если предусмотрено)</i>	-
-лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	30
в том числе ориентированных к выполнению заданий демонстрационного экзамена <i>(если предусмотрено)</i>	
-консультации <i>(если предусмотрено)</i>	2
-курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
-контрольные работы <i>(если предусмотрено)</i>	
-экзамен <i>(демонстрационный экзамен, квалификационный экзамен)</i>	6
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
.....	2
<i>(указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии)</i>	
Практическое обучение	108
в том числе:	
учебная практика	36
производственная практика	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. Продажа продовольственных товаров
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы, личностные результаты
1	2	3	4
III- IV семестр			
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		8	
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		8	
Тема 1.1. Введение в товароведение продовольственных товаров	Содержание	4	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	1. Введение в товароведение продовольственных товаров. Предмет, задачи, развитие товароведения. Ассортимент, классификация ассортимента. Классификация продовольственных товаров и сырья. Стандартизация и сертификация	2	
	2. Понятие и классификация ассортимента продовольственных товаров. Качество, хранение, консервирование и потери продовольственных товаров. Пищевая ценность продуктов питания, информация о товаре. Энергетическая ценность	2	
	Практические занятия	4	
	1. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров	2	
	2. Чтение и расшифровка маркировки и данных сертификатов различных видов продовольственных товаров.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		45	
Раздел 2. Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров		44	
Тема 2.1. Изучение покупательского спроса. Закон «О защите прав потребителей»	Содержание	2	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	1. Изучение покупательского спроса, разработка анкеты для изучения покупательского спроса, основные методы. Виды покупательского спроса. Анкетирование покупателей	1	
	2. Закон РФ «О защите прав потребителей».	1	
	Лабораторные занятия №1	2	
	1. Решение производственных ситуаций согласно Закона РФ «О защите прав	2	

		потребителей»		
Тема 2.2. Продажа зерномучных товаров	Содержание		4	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	1.	Продажа зерномучных товаров. Крупы: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи. Мука и хлебобулочные изделия: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	2	
	2.	Бараночные, сухарные и макаронные изделия: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи Пищевые концентраты: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	2	
	Лабораторные занятия №2		2	
	1.	Распознавание и оценка качества крупы и хлебобулочных изделий по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта	2	
Тема 2.3. Продажа яиц и яичных продуктов	Содержание		2	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	1.	Продажа яиц и яичных продуктов. Яйца: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	2.	Яичные продукты: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	Лабораторные занятия №3		2	
	1.	Распознавание ассортимента, оценка качества партии куриных яиц на соответствие требованиям стандарта. Определение свежести яиц	2	
Тема 2.4. Продажа вкусовых товаров	Содержание		2	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	1.	Продажа вкусовых товаров. Чай, кофе, пряности, приправы: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение.	1	

		выкладка и технология продажи Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, табачные изделия: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи		
	2.	Виноградные вина: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи Алкогoльные напитки: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	Лабораторные занятия №4		2	
	1.	Распознавание и оценка качества чая, кофе, приправ по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта	2	
Тема 2.5. Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий	Содержание		2	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	1.	Продажа крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий. Крахмал, сахар, мед, шоколад: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	2.	Сахаристые и мучнистые кондитерские изделия: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	Лабораторные занятия №5		2	
	1.	Распознавание и оценка качества сахара, джема, шоколада, печенья по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта	2	
Тема 2.6. Продажа молока и молочных продуктов	Содержание		2	
	1.	Продажа молока и молочных продуктов. Молоко и сливки, детские молочные продукты, мороженое: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи Диетические и кисломолочные продукты и молочные консервы: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26

	2.	Сыры: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	Лабораторные занятия №6		2	
	1.	Приемка, оценка качества партии молока и сметаны по органолептическим показателям.	1	
	2.	Распознавание и оценка качества сгущенного молока, творога, сычужных сыров по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта	1	
Тема 2.7. Продажа плодоовощных товаров	Содержание		2	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	1.	Продажа плодоовощных товаров и продуктов их переработки. Свежие овощи и плоды: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	2.	Свежие грибы, переработанные овощи, плоды, грибы: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	Лабораторные занятия №7		2	
	1.	Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. Распознавание и оценка качества овощных и плодовых консервов, замороженных овощей и плодов по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта	1	
	2.	Распознавание хозяйственно-ботанических сортов картофеля, луковых овощей и оценка качества по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта.	1	
Тема 2.8. Продажа мяса и мясных продуктов	Содержание		2	
	1.	Продажа мяса и мясных продуктов. Мясо и мясные субпродукты: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи Мясо домашней птицы, мясные полуфабрикаты, мясные консервы: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26

	2.	Колбасные изделия: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи Мясокопчености: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	Лабораторные занятия №8		2	
	1.	Ознакомление с сортовой разделкой (разрубом) туш убойных животных и определение отрубов по сортам	1	
	2.	Распознавание и оценка качества мяса птицы, вареных и полукопченых колбас, мясных консервов по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта	1	
Тема 2.9. Продажа пищевых жиров	Содержание		2	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	1.	Продажа пищевых жиров. Масло сливочное, маргарин: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	2.	Растительные масла: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	Контрольная работа		2	
	Лабораторные занятия №9		2	
	1.	Распознавание и оценка качества сливочного масла по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта	1	
	2.	Распознавание и оценка качества партии растительного масла по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта	1	
Тема 2.10. Продажа рыбы и рыбных товаров	Содержание		2	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	1.	Продажа рыбы и рыбных товаров. Живая, охлажденная, мороженая рыба, рыбное филе, соленые гастрономические товары: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность, показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи	1	
	3.	Копченая рыба, балычные изделия, нерыбное водное сырье, рыбные консервы и пресервы, икра: классификация, ассортимент, виды, свойства, пищевая ценность,	1	

	показатели качества, дефекты, условия, сроки хранения и годности, маркировка и упаковка, размещение, выкладка и технология продажи		
	Лабораторные занятия №10	2	
1.	Изучение строения рыбы. Определение видов и семейств промысловых рыб	1	
2.	Распознавание и оценка качества соленых рыботоров, рыбных консервов по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка рефератов, используя дополнительный материал по темам раздела. Подготовка электронной презентации по видам продовольственных товаров.		1	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
1. Оформление результатов практических занятий. 2. Поиск информации для выполнения заданий (в том числе работа с Интернет-ресурсами). 3. Оформление планшетов натуральных образцов круп, макаронных изделий, вкусовых товаров. 4. Составление таблиц по рыбным семействам. 5. Разработка таблиц пищевой и энергетической ценности консервов различных видов. 6. Посещение розничных торговых организаций с целью сбора и систематизации информации об ассортименте реализуемых продовольственных товаров. 7. Составление таблиц ассортимента различных групп продовольственных товаров (на основе информации, собранной при посещении торговой организации). 8. Разработка таблиц информационных знаков, наносимых на маркировку различных групп продовольственных товаров. 9. Расчет энергетической ценности продуктов по заданным условиям. 10. Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной литературой для подготовки к контрольным работам и тестовым заданиям, практическим занятиям.			
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		29	
Раздел 3. Эксплуатация торгового оборудования, охрана труда и контроль за сохранностью товароматериальных ценностей		28	
Тема 3.1. Оснащение торговых предприятий	Содержание	12	
	1. Оснащение торговых предприятий. Немеханическое оборудование, торговый инвентарь. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Противопожарный инвентарь	1	

2.	Весомизмерительное оборудование, классификация, устройство, типы механических весов, требования к торговым весам, условия эксплуатации и безопасности труда. Гири. Технические требования, предъявляемые к оборудованию	1	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
3.	Устройство и правила эксплуатации электронных весов. Технические требования, предъявляемые к оборудованию	1	
4.	Измельчительно-режущее оборудование, классификация, назначение, устройство и принципы работы, правила эксплуатации. Технические требования, предъявляемые к оборудованию	1	
5.	Оборудование для дозирования, фасовки и упаковки продуктов, классификация, назначение, устройство и принципы работы, правила эксплуатации. Технические требования, предъявляемые к оборудованию	1	
6.	Торговые автоматы и полуавтоматы, классификация, назначение, устройство и принципы работы, правила эксплуатации. Технические требования, предъявляемые к оборудованию	1	
7.	Холодильное оборудование, классификация, назначение, устройство и принципы работы, правила эксплуатации. Технические требования, предъявляемые к оборудованию	1	
8.	Тепловое оборудование, классификация, назначение, устройство и принципы работы, правила эксплуатации. Технические требования, предъявляемые к оборудованию	1	
9.	Подъемно-транспортное оборудование, классификация, назначение, устройство и принципы работы, правила эксплуатации. Технические требования, предъявляемые к оборудованию	1	
10.	Оборудование для расчетов: классификация, состав, назначение, устройство и принципы работы ККМ, ККТ. Технические требования, предъявляемые к оборудованию	1	
11.	Прочее торговое оборудование. Системы защиты товаров. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования	1	
12.	Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования. Оказание первой помощи пострадавшим.	1	
Лабораторные занятия №11		2	
1.	Идентификация маркировки весоизмерительного оборудования и подготовка его	2	

		к работе. Взвешивание продовольственных товаров на весах РН10Ц13У. Взвешивание продовольственных товаров на электронных весах ВЭ15Т, с термопечатью этикеток и на товарных весах.		
		Лабораторные занятия №12	2	
	1.	Подготовка к работе механического оборудования и контрольно-кассовой техники. Работа на контрольно-кассовой технике (по заданным условиям)	2	
		Лабораторные занятия №13	2	
	1.	Идентификация холодильного, подъемно-транспортного, измерительно-режущего, упаковочного оборудования и торгового инвентаря (по каталогам).	2	
Тема 3.2. Охрана труда		Содержание	2	
	1.	Организация охраны труда в торговле. Правовые и организационные основы охраны труда. Законодательство РФ по охране труда. Типовые инструкции по охране труда и ТБ. Производственный травматизм и профессиональные заболевания, понятие, причины, виды, оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет. Мероприятия по предупреждению травматизма и заболеваемости в предприятиях торговли.	1	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	2.	Электробезопасность. Виды электротравм. Причины электротравматизма. Средства защиты человека от поражений электрическим током. Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны в торговых предприятиях. Стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.	1	
		Лабораторные занятия №14	2	
	1.	Оформление Инструкции по охране труда и техники безопасности для продавца продовольственных товаров	2	
Тема 3.3. Учет и отчетность		Содержание	2	
	1.	Учет и отчетность в торговле. Материальная ответственность. Учет товарных операций. Товарный отчет.	1	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
	2.	Учет кассовых операций. Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Контроль за сохранностью товароматериальных ценностей	1	
		Лабораторные занятия №15	2	
	1.	Оформление товаросопроводительных документов и составление товарного отчета за отчетный период	2	
		Контрольная работа	2	
		Консультации	2	
		Промежуточная аттестация Экзамен	6	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Написание рефератов, докладов по темам раздела. Подготовка электронных презентаций.</p>	1	
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Выполнение заданий по теме «Технология обслуживания покупателей». Оформление документов учета движения денежных средств: доверенность, приходные и расходные ордера, авансовый отчет. Поиск информации о современном весоизмерительном оборудовании и системах защиты товаров и их технических характеристиках (в т.ч. с использованием Интернет-ресурсов). Составление отчета об оснащении мебелью организации розничной торговли (по результатам самостоятельного посещения нескольких торговых организаций). Составление конспекта по Правилам продажи отдельных видов товаров. Систематическая работа с конспектами занятий, с учебной и специальной литературой для подготовки к практическим занятиям и тестовым заданиям.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: - Инструктаж по охране труда и технике безопасности, электробезопасности при проведении учебной практики в учебном магазине - подготовка и организация рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов; - расчет энергетической ценности продуктов; - оформление товарно-сопроводительных документов; - распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам (органолептическим методом); - подготовка товара к продаже с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия; - размещение товаров в торговом зале; - размещение и выкладка отдельных видов товаров с соблюдением требований; - решение и анализ производственных ситуаций. - освоение приемов нарезки колбасных изделий и сыров; - овладение приемами подготовки к продаже продовольственных товаров различных групп; - приемка продтоваров по количеству и качеству; - организация и технология продажи, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров с соблюдением правил торговли; - освоение приемов оценки качества продовольственных товаров различных групп по органолептическим показателям;</p>	36	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26

<ul style="list-style-type: none"> - идентификация продовольственных товаров различных групп; - ознакомление с номенклатурой товаров различных производителей; - определение градации качества продовольственных товаров по маркировке; - идентификация дефектов отдельных групп продовольственных товаров; - сопоставление фактических условий хранения продовольственных товаров различных товарных групп с установленными нормативами; - консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; - обслуживание покупателей продовольственными товарами с использованием в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; - оформление витрин; - производить подготовку и эксплуатацию измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования к работе в магазинах; - овладение навыками работы на контрольно-кассовой машине; - соблюдение правил эксплуатации торгового оборудования в магазинах; - обслуживание покупателей в отделе продовольственными товарами; - проведение инвентаризации и оформление документов по итогам; - оформление товарного отчета; - соблюдение условий и сроков реализации товара, - составление актов на товар, пришедший в полную или частичную негодность; - работа с каталогами, прайс-листами, сертификатами и другими торговыми документами; - поиск информации об изготовителе, продавце, товарах на носителях маркировки для предоставления потребителю; - решение производственных ситуаций. - работа на ККМ; ККТ. - комплексное задание: приемка товара, подготовка к продаже выкладка, оформление ценника, консультирование и продажа товара. - Дифференцированный зачет. 		
<p>Производственная практика</p>		
<p>Виды работ:</p>		
<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности и электробезопасности на торговом предприятии. Ознакомление с предприятием торговли.</p>	72	ПК 2.1.- ПК 2.7 ОК 1- ОК 8 ЛР 13- ЛР 26
<p>Организация рабочего места продавца. Оформление ценников на товары с учетом требований к их содержанию в магазине. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов к работе.</p>		
<p>Изучение и отработка навыков работы на различных видах торгового оборудования в магазине</p>		
<p>Консультирование покупателей о потребительских свойствах различных групп, подгрупп и видов продовольственных</p>		

товаров, о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах различных групп продовольственных товаров, о содержании маркировки и особенностях хранения отдельных групп продовольственных товаров.		
Приобретение навыков по обслуживанию покупателей и консультации о пищевой ценности и вкусовых особенностях и свойствах различных групп, взвешиванию весового товара, по технике вычислений, учету и отчетности в магазине		
Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Осуществление приемки товаров и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары и тару		
Организация проверки качества товаров органолептическим методом при приемке в магазине		
Осуществление подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки		
Обслуживание покупателей и отработка навыков взвешивания товаров отдельных товарных групп, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.		
Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.		
Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования в магазине		
Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.		
Приобретение навыков при подготовке товаров к инвентаризации		
Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей		
Применение правил обмена и возврата товаров в магазине		
Организация изучения спроса покупателей в магазине, оформление витрин		
Комплексное задание: приемка товара, подготовка к продаже, выкладка, оформление ценника, консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах различных групп продовольственных товаров и правила продажи товара.		
Дифференцированный зачет		
Всего	198	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Организация и технологии розничной торговли и Учебного магазина.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации и технологии розничной торговли»: парты, стулья на 25 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска аудиторная (мел), учебники, сборники, пакет нормативных документов, учебно-методический комплекс по МДК, комплект учебно-наглядных пособий «Продовольственные товары»; уголок потребителя, муляжи товаров, инструкции для проведения практических работ, учебные электронные пособия. Дидактический материал по разделам; карточки- задания, кассеты и диски.

- комплект торгового инвентаря, приспособлений;
- комплект бланков бухгалтерской и торговой, кассовой документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи).

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. Технологического оборудования и оснастки:

ККМ, ККТ, весоизмерительное оборудование, наборы торгового инвентаря, прилавки, витрины, инструментов, приспособлений, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации; образцы товаров (зерно и продукты его переработки, кондитерские товары, вкусовые товары, пищевые жиры и масла, молоко и молочные продукты, мясные продукты, яйца и др); витрины, прилавки, столы; торговый инвентарь для продовольственных товаров.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

Технические средства обучения: телевизор, экран, мультимедиапроектор, ноутбук Toshiba, проектор InfocusIN 24, МФУ Лазерное SamsungSCX-4220 , документ-камера AverVision 130AF, калькуляторы Citizen, компьютер в комплекте: системный блок 2-х ядерный 320Gb//DVD+RW, монитор Acer, мышь Genius, клавиатура Genius; компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

3. Автоматизированного проектирования технологических процессов и программирования систем:

автоматизированное рабочее место преподавателя; автоматизированные рабочие места учащихся; методические пособия по автоматизированной разработке технологических процессов, 1СБухгалтерия, Управление торговлей

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

1. Учебный магазин:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- ККМ, ККТ;
- весоизмерительное оборудование;
- набор торговых инструментов и инвентаря; торговой мебели;
- набор измерительных инструментов;
- приспособления;
- муляжи;
- сертификаты;
- ГОСТы, ТУ, нормативная документация.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники <i>(в перечень основных источников входит литература не старше 5 лет)</i>	
1	Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли. – М.: «Академия», 2020.- 256с.
2	Кащенко В.Ф. Торговое оборудование. – М; ИНФРА – М, 2021. – 398с.
3	Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. –М.: ИНФРА – М, 2021-416с.
4	Куликова Н. Р. Основы товароведения – М.: ИНФРА – М, 2022. - 336с.
5	Отосипа В.П. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 288с.
6	Пикифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь, 2021 г.
Дополнительные источники	
1	Голубкина Г.С. Торговые вычисления: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2020 г.
2	Каплина С.А. Технология оптовой и розничной торговли: учеб. пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2020г.
3	Неверова А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2021 г.
4	Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли: учебник для нач. проф. образования. – М.: Дашков и КО, 2020 г.
5	Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: «Академия», 2020 – 144с.
Интернет-ресурсы <i>(указываются только официальные ресурсы)</i>	
1	Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znaytovar.ru , с регистрацией.
2	Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.ecco-spb.ru , с регистрацией.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется педагогическим работником в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность приемки товаров по количеству, качеству и комплектности в соответствии с инструкциями П-6, П-7.; - определение качества продовольственных товаров; - проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; - соблюдение требований нормативной документации по Правилам приемки товаров по качеству и количеству; - адекватность выбора методов проверки количественных характеристик товаров; - определение маркировки продовольственных товаров. 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. <p><i>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практической работы, прохождения учебной практики;
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность и эффективность подготовки к продаже товаров различных товарных групп с учетом сроков реализации; - адекватность выбора торгового инвентаря в соответствии с видом тары и спецификой выполняемых работ; - адекватность выбора системы защиты товара; - правильность раснаковки отдельных групп продовольственных товаров; - обоснованность, рациональность и эстетичность размещения и выкладки товаров в торговом зале (с учетом СанПин и ассортиментной политики торговой организации); 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка выполнения практической работы; <p><i>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торговом-технологическом оборудовании; - точность подбора информации для оформления ценников. 	
<p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживание покупателей; - достоверность предоставленной потребителю информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности; - обоснованность выбора вида весоизмерительного оборудования; - точность взвешивания при отпуске товаров потребителю; - соблюдение правил упаковывания отдельных видов продовольственных товаров; - достоверность предоставленной потребителю информации о значении маркировки отдельных видов товаров; - грамотность консультирования потребителей при продаже продовольственных товаров; - эффективность и аргументированность принятия решений при реализации прав потребителей, возникающих при приобретении товаров надлежащего и ненадлежащего качества - полнота и достоверность сведений о производителях товаров; - решение ситуационных и проблемных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей. 	
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность контроля за соблюдением условий хранения, сроков реализации и годности продовольственных товаров с учетом их физико-химических свойств; - обоснованность выбора режимов хранения скоропортящихся продовольственных товаров с 	

	<p>учетом их физико-химических свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение товарного соседства при размещении и выкладке товаров в торговом зале в соответствии с СанПиН; - обоснованность выбора вида упаковки в соответствии с физико-химическими свойствами продовольственных товаров; - соблюдение правил упаковывания товаров при отпуске потребителям (в соответствии с СанПиН и Правилами продажи отдельных видов товаров); - соблюдение правил проверки качества продуктов при отпуске потребителям (в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров). 	
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения операций по подготовке к работе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - эксплуатация торгово-технологического оборудования. - соблюдение Правил охраны труда при эксплуатации измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования; - соблюдение требований нормативно-технической документации при обслуживании измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования; 	
<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность контроля за сроками хранения и реализации продовольственных товаров. - выполнение расчета естественной убыли; - заполнение и ведение отчетных документов; товарного отчета; - произведение расчетов с покупателями. 	
<p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность размещения товаров в торговом зале с учетом 	

	<p>движения покупательских потоков и частоты выкладки товаров;</p> <p>- ведение документации по учету переализованного спроса.</p>	
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i></p> <p><i>-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;</i></p> <p><i>-социологический опрос;</i></p> <p><i>-анкетирование;</i></p> <p><i>- оценка материалов портфолио.</i></p>
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; - выполнение действий (во время практических занятий, учебной и производственной практики); - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - самооценка качества выполнения поставленных задач; 	

	– соблюдение техники безопасности, охраны труда.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность. - использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях 	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; – аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; – степень владения навыками бесконфликтного общения; – соблюдение принципов профессиональной этики; – успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. 	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	<ul style="list-style-type: none"> – проявлять гражданско-патриотическую позицию, применять стандарты антикоррупционного поведения – проявления гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей. 	

<p>отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- сохранять окружающую среду, ресурсосбережения, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях - применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, как эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>– использование средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности.</p>	
<p>ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p>– Рассматривает профессиональную деятельность в том числе и как возможность личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем с соблюдением этических принципов.</p>	
<p>ЛР 14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на</p>	<p>– Выполняет трудовые функции и демонстрирует профессиональные навыки в профессиональной деятельности согласно ожиданиям работодателей и эффективно взаимодействует с членами команды.</p>	

достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость		
ЛР 15. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	– Выполняет трудовые функции и демонстрирует профессиональные навыки в профессиональной деятельности и проявляет интерес к получению дополнительных профессиональных навыков	
ЛР 16. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	– Проявляющий живой интерес к получению дополнительных профессиональных навыков, освоению смежных профессий.	
ЛР 17. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– Проявляющий живой интерес к эффективному взаимодействию с коллегами, руководством и клиентами, в том числе работать в команде.	
ЛР 18. Осознающий безусловную ценность семьи как первоосновы нашей принадлежности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству	– Осознает ценность семьи и принадлежность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству.	
ЛР 19. Формирующий мотивации к активному и ответственному участию в общественной жизни, формированию власти и участию в государственных делах	– Рассматривает и формирует мотивацию к профессиональной деятельности, в том числе и как к возможность личного участия в решении государственных дел.	
ЛР 20. Способный к сознательному личностному, профессиональному, гражданскому и иному самоопределению и развитию в сочетании с моральной ответственностью личности перед семьей, обществом, Россией, будущими поколениями;	– Осознает способность личностного, профессионального, гражданского и иного самоопределения и развития.	

<p>ЛР21.Быстро адаптироваться в меняющихся жизненных ситуациях, самостоятельно приобретая необходимые знания, умело применяя их на практике для решения разнообразных проблем</p>	<p>– Проявляет способность быстро адаптироваться в меняющихся жизненных ситуациях, самостоятельно приобретает знания и умело применяет их на практике.</p>	
<p>ЛР 22. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>– Проявляющий живой интерес к получению дополнительных профессиональных навыков, освоению смежных профессий через самообразование и повышение квалификации.</p>	
<p>ЛР 23. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.</p>	<p>– Проявляющий интерес к изменениям на рынке труда, на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, получению дополнительных профессиональных навыков, освоению смежных профессий через самообразование и повышение квалификации, избегающий безработицы.</p>	
<p>ЛР 24. Осваивающий социальные нормы, правила поведения, в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участвующий в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей</p>	<p>– Применяет социальные нормы, правила поведения в группах и сообществах; включая студенческое самоуправление и общественная жизнь группы, с учетом региональных особенностей.</p>	

<p>ЛР 25. Формирующий коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности</p>	<p>– Готов вести диалог и достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности.</p>	
<p>ЛР 26. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации</p>	<p>– Ставит перед собой цели при возникающих жизненных задачах, подбирает способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействует поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.</p>	

Разработчики:

Крылова В.И., преподаватель, бюджетное учреждение «Лангемасский политехнический колледж»

Эксперты:

Пахаренко Н.Ю., преподаватель, бюджетное учреждение «Лангемасский политехнический колледж»

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Дополнения и изменения в рабочую программу модуля

_____ (наименование рабочей программы модуля)

по специальности (профессии)

_____ (наименование специальности (профессии))

на _____ учебный год

В рабочую программу учебной дисциплины (модуля) внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения рассмотрены на заседании ПЦК

_____ (наименование ПЦК)

Протокол № _____ от « _____ » _____ 202_ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /