



## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовой подготовки)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.2.	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.
ПК 1.3.	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.10.	Эксплуатировать торгово-техническое оборудование.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
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 транспортировки товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товаром и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

### 1.2. Цели и задачи модуля — требования к результатам освоения модуля.

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

<b>иметь практический опыт:</b>	- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров и непродовольственных товаров;
<b>уметь:</b>	- идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); - идентифицировать отдельные группы мебели для торговых организаций; - оценивать качество по органолептическим показателям; - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

<b>знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</li> <li>- классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных и непродовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> <li>- назначение, классификацию торгового инвентаря;</li> <li>- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</li> <li>- устройство и правила эксплуатации водоизмерительного оборудования;</li> <li>- Закон о защите прав потребителей;</li> <li>- правила охраны труда;</li> <li>- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</li> <li>- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</li> <li>- устройство и принципы работы оборудования;</li> <li>- типовые правила эксплуатации оборудования;</li> <li>- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.</li> </ul>
---------------	---

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

По заочной форме обучения:

всего - 324 часа, в том числе:

- на освоение МДК 04.01 – 102 часов, включая:  
самостоятельной работы обучающегося — 84 часов;
- на освоение МДК 04.02 – 102 часа, включая:  
самостоятельной работы обучающегося — 84 часов;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики (по профилю специальности) — 36 часов;
- экзамен по модулю - 12 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.
ПК 1.3.	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.10.	Эксплуатировать торгово-техническое оборудование.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их

	предупреждению или списанию.
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 транспортировки товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товару и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

Личностные результаты реализации программы воспитания в соответствии с ФГОС СПО (дескрипторы)

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 15	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 достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля по заочной форме обучения

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	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 1.2 ПК 1.3 ПК 3.2 ПК 3.5 ПК 3.6	<b>МДК 04.01.</b> Организация работы продавца продовольственных товаров	102	18	8		84				
ПК 3.5 ПК 3.6	<b>МДК 04.02.</b> Организация работы продавца непродовольственных товаров	102	18	8		84				
ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.10 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 3.5 ПК 3.6	Учебная практика, час	72						72		
ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.10 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 3.5 ПК 3.6	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	36								36
ПК ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.10 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Экзамен по модулю	12								
<b>Всего</b>		<b>324</b>	<b>36</b>	<b>16</b>		<b>168</b>		<b>72</b>	<b>36</b>	

### 3.2. Содержание структурных элементов профессионального модуля

Содержание структурных элементов профессионального модуля представлено в:

- Рабочей программе МДК 04.01 Организация работы продавца продовольственных товаров
- Рабочей программе МДК 04.02 Организация работы продавца непродовольственных товаров
- Рабочей программе учебной практики
- Рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация модуля осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской работы обучающихся, и включающей:

1. **Специальные помещения**, укомплектованные специализированной мебелью, и представляющие собой:
  - учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оборудованные мультимедийными средствами обучения;
  - учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации;
  - учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций;
2. **Помещения для самостоятельной работы** обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Информационное обеспечение представлено в:**

- Рабочей программе МДК 04.01 Организация работы продавца продовольственных товаров
- Рабочей программе МДК 04.02 Организация работы продавца непродовольственных товаров
- Рабочей программе учебной практики
- Рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) представлено в:

- Рабочей программе МДК 04.01 Организация работы продавца продовольственных товаров
- Рабочей программе МДК 04.02 Организация работы продавца непродовольственных товаров
- Рабочей программе учебной практики
- Рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)

**Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) представлено в:

- Рабочей программе МДК 04.01 Организация работы продавца продовольственных товаров
- Рабочей программе МДК 04.02 Организация работы продавца непродовольственных товаров
- Рабочей программе учебной практики
- Рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)

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

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, а также используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков профессиональным модулем предусмотрены практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующей темы и закрепляются самостоятельной внеаудиторной работой студентов по рекомендуемым преподавателем источникам.

Для развития навыков самостоятельной работы предусмотрена организация самостоятельной работы студентов на занятиях при освоении нового материала посредством работы с законодательными документами, иными нормативно-правовыми актами и учебниками.

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся оказываются консультации.

При проведении практических и лабораторных занятий в рамках освоения междисциплинарных курсов в зависимости от сложности изучения темы рекомендуется деление на подгруппы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится концентрированно после изучения профессионального модуля.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях УрГЭУ, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и УрГЭУ

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно после изучения профессионального модуля

Производственная практика проводится в организациях, соответствующих профилю специальности.

Изучение программы модуля завершается экзаменом по модулю. Обязательным условием допуска к экзамену по модулю является сдача промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике.

### **Особенности организации образовательного процесса по профессиональному модулю для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

#### **По заявлению студента**

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями

здоровья при необходимости образовательное учреждение обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

#### **Электронное портфолио обучающегося**

В электронном портфолио обучающегося по профессиональному модулю размещается <http://portfolio.usue.ru>

- отчет по учебной практике;
- отчет по производственной практике
- курсовая работа

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю изучаемых модулей;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Руководство практикой могут осуществлять дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля, промежуточной аттестации. Формы и процедуры текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала учебного года.

В процессе изучения междисциплинарного курса модуля проводится текущий контроль. По окончании изучения МДК обучающиеся сдают форму отчетности по МДК, в соответствии с учебным планом и переходят к учебной и производственной практике.

В ходе учебной и производственной практики проводится текущий контроль. Аттестация по итогам производственной практики (*дифференцированный зачет*) проводится на основании характеристики с места практики, отчета по практике и

дневника практики, предоставленных обучающимся руководителю практики от образовательного учреждения.

По окончании освоения профессионального модуля, обучающиеся сдают экзамен по модулю, по результатам которого определяется их готовность к выполнению вида профессиональной деятельности. В состав экзаменационной комиссии по профессиональному модулю могут входить представители работодателей, также преподаватели смежных дисциплин и модулей.

Для осуществления, текущего, промежуточного и итогового контроля освоения профессионального модуля создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить уровень освоения компетенций. Формы и методы контроля и оценки освоения профессиональных и общих компетенций представлены в таблицах

### Показатели контроля и оценки результатов освоения ПМ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных и продовольственных товаров;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) и групп продовольственных товаров;</li> <li>- оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</li> <li>- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</li> <li>- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</li> <li>- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:</li> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на учебной и производственной практике</li> <li>- при проведении промежуточной аттестации по МДК,</li> <li>- при проведении экзамена по модулю</li> </ul>

	<p>групп;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных и продовольственных товаров;</li> <li>- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных и продовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> <li>- назначение, классификацию торгового инвентаря;</li> <li>- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</li> <li>- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</li> </ul>	
<p>ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных и продовольственных товаров;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) и продовольственных товаров;</li> <li>- оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных и продовольственных товаров;</li> <li>- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных и продовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:</li> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на учебной и производственной практике</li> <li>- при проведении промежуточной аттестации по МДК,</li> <li>- при проведении экзамена по модулю</li> </ul>

	<p>предъявляемые к ней;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</li> <li>- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</li> </ul>	
<p>ПК 1.10. Эксплуатировать торгово- технологическое оборудование.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных и продовольственных товаров;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</li> <li>- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</li> <li>- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, классификацию торгового инвентаря;</li> <li>- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</li> <li>- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</li> <li>- правила охраны труда;</li> <li>- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</li> <li>- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</li> <li>- устройство и принципы работы оборудования;</li> <li>- типовые правила эксплуатации оборудования;</li> <li>- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;</li> <li>- технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:</li> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на учебной и производственной практике</li> <li>- при проведении промежуточной аттестации по МДК,</li> <li>- при проведении экзамена по модулю</li> </ul>
<p>ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в</li> </ul>

<p>мероприятия по их предупреждению или списанию.</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров</li> <li>- оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</li> <li>- классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров;</li> <li>- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> </ul>	<p>процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на учебной и производственной практике</li> <li>- при проведении промежуточной аттестации по МДК,</li> <li>- при проведении экзамена по модулю</li> </ul>
<p>ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- установления градаций качества;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;</li> <li>- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:</li> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на учебной и производственной практике</li> <li>- при проведении промежуточной аттестации по МДК,</li> <li>- при проведении экзамена по модулю</li> </ul>
<p>ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров,</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать товары различных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной</li> </ul>

<p>обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>товарных групп продовольственных товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> <li>- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Закон о защите прав потребителей;</li> <li>- правила охраны труда;</li> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</li> <li>- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> <li>- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</li> <li>- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</li> <li>- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</li> <li>- устройство и принципы работы оборудования;</li> <li>- типовые правила эксплуатации оборудования;</li> <li>- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.</li> </ul>	<p>программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на учебной и производственной практике</li> <li>- при проведении промежуточной аттестации по МДК,</li> <li>- при проведении экзамена по модулю</li> </ul>
<p><b>ПК 3.6</b> Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров;</li> <li>- оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы:</li> <li>- при выполнении и защите результатов практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на учебной и производственной</li> </ul>

	<p>свойства товаров различных товарных групп;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> <li>- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</li> <li>- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</li> </ul>	<p>практике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при проведении промежуточной аттестации по МДК,</li> <li>- при проведении экзамена по модулю</li> </ul>
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности учащегося при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов, профессиональных конкурсов и т.п.) оценка работ и документов</p> <p>оценка самоанализа</p>
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать тексты на профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о своей профессиональной</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li><li>- писать простые связные сообщения на профессиональные темы.</li></ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li><li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li></ul>	
--	--	--