
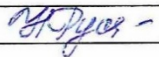


Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»			
	Наименование документа: Продажа продовольственных и непродовольственных товаров Условное обозначение: ПМ.01. Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 15
			Экз. №

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ 01 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ**  
**ТОВАРОВ»**

2025-2026 гг.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.01.02 Продавец. Приказ Минпросвещения России от 01.08.2024г.№518

<b>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>
на заседании МК УГПС 38.00.00. «Экономика и управление» Председатель МК	Заместитель директора по научно-методической работе
 Т.Н.Еграшкина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Преподаватель:

Рецензент: Территориальный управляющий АО «Тандер» О.П. Ключкова

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика.....</b>	
1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» в структуре образовательной программы.....	
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля.....</b>	
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	
2.2. Структура профессионального модуля.....	
2.3. Примерное содержание профессионального модуля.....	
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....	
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ 01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	

	<p>необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации,</p> <p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений особенности; социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной	

	<p>профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 08	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>	
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-

	или интересующие профессиональные темы		
ПК 1.1	<p>осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов;</p> <p>проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров;</p> <p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров, и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров);</p> <p>использовать органолептические методы оценки качества товаров; определять градации качества;</p> <p>выявлять фальсифицированные и контрафактные товары;</p> <p>обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; оценивать качество тары и упаковки;</p> <p>диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения;</p> <p>оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара</p>	<p>состав сырья, товароведная характеристика товаров;</p> <p>требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров;</p> <p>принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров;</p> <p>условия хранения и сроки реализации;</p> <p>нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров</p>	<p>проводить идентификацию товаров различных групп;</p> <p>расшифровывать маркировку товаров;</p> <p>производить органолептическую оценку качества;</p> <p>диагностику дефектов товаров;</p> <p>предотвращать реализацию фальсифицированной и контрафактной продукции</p>
ПК 1.2	<p>осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной</p>	<p>требования к условиям хранения, сроки реализации товаров;</p> <p>факторы, обеспечивающие</p>	<p>обеспечивать сохранность товаров;</p> <p>предупреждать и сокращать товарные</p>



	эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров; создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров; соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров; проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения	формирование и сохранение потребительских свойств товаров; виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения	потери
ПК 1.3	осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга; подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования; размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.; подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров; заполнять и размещать	классификация, ассортимент товаров; показатели идентификации товаров; основы мерчандайзинга	подготавливать рабочее место и товары к продаже; осуществлять размещение и выкладку товара в торговом зале

	ценники на товары; осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров; обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте		
ПК 1.4	производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования; работать на торгово-технологическом оборудовании; работать на торгово-технологическом оборудовании; эксплуатировать торговый инвентарь и инструментарий	классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента; правила эксплуатации оборудования; правила техники безопасности и охраны труда	осуществлять эксплуатацию торгово-технического оборудования инвентаря и инструментов
ПК 1.5	предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара; предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках; предлагать и осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, оказывать помощь покупателю в выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации; оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие	методы продажи товаров; классификация, ассортимент товаров, характеристика, назначение, способы использования; расшифровка маркировки; розничные цены на товары; основные торговые марки производителей; Правила эксплуатации непродовольственных товаров и ухода за ними, гарантийные сроки эксплуатации; виды брака, правила обмена и возврата товаров; виды дополнительных услуг, предоставляемых торговым предприятием; методы работы с возражениями покупателей; основы психологии общения; основы межличностных отношений и деловой этики; основы законодательства Российской Федерации, Закон о защите прав потребителей. нормативно-	обслуживать покупателей предоставлять; информацию о товаре оказывать; дополнительные услуги

	<p>гарантийные сроки пользования;</p> <p>предлагать покупателям новые взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;</p> <p>производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль;</p> <p>пользоваться программным обеспечением для оформления заказа покупателю;</p> <p>принимать участие в презентации товара и предоставлять дополнительные услуги покупателям;</p> <p>разрешать конфликтные ситуации с покупателем;</p> <p>выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя</p>	<p>техническая документация и другие нормативные акты, правила в сфере торговой деятельности, стандарты предприятия</p>	
ПК 1.6	<p>применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.;</p> <p>оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи</p>	<p>основы цифровых технологий;</p> <p>основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>владеть навыками и использовать в работе цифровые технологии в организации торгово-технологического процесса</p>

ПК 1.7	формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу; осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю	основы цифровых технологий; признаки формирования ассортимента товаров; потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей; требования к упаковке различных групп товаров; правила возврата товара	обладать навыками ведения продаж товаров на электронных площадках, торговых маркет-плейсах; комплектовать товары для выполнения заказа; производить упаковку товара; осуществлять организацию доставки товара потребителю
--------	--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	232	184
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	504	504
учебная	180	180
производственная	324	324
Промежуточная аттестация		
Всего	<b>744</b>	<b>688</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Вс его час .	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров	124	94	124	120	x	4		
ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7	Раздел 2. Продажа непродовольственных товаров	116	90	116	112	x	4		
	Учебная практика	180	180					180	
	Производственная практика	324	324						324
	Промежуточная аттестация								
	<b>Всего:</b>	<b>744</b>	<b>688</b>		232	X	8	180	324

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров</b>		<b>124/4/26/94</b>	
<b>Введение</b>	Цель и задачи изучения профессионального модуля	1	
<b>Раздел 1. Организация торговли продовольственными товарами</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09
	Классификация, потребительские свойства и качество продовольственных товаров. <i>Беседа, направленная на выражение на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. «Энергетическая ценность продуктов питания как основа правильного питания».</i>	1	ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОФВ.3.
	Основы стандартизации и сертификации, маркировка и штриховое кодирование товаров.	1	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выполнение расчёта энергетической ценности продуктов питания.		
<b>Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Организация продажи зерномучных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика ассортимента зерномучных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения.	1	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Правила продажи зерномучных товаров. <i>Составление памятки, направленное на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Выкладка зерномучных товаров»</i>	1	ЦОПТВ.4.
	<b>Практическое занятие № 2</b> Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>мука</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 3</b>	1	

	Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>крупы</i>		
	<b>Практическое занятие № 4</b> Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>сухарные, бараночные</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>макаронные изделия</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>пищевые концентраты на зерновой основе</i>	1	
<b>Тема 2.2.</b> Организация продажи хлеба и хлебных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОПТВ.6.
	Общая характеристика ассортимента хлеба и хлебных изделий, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	1	
	Правила продажи хлеба и хлебных изделий. <i>Деловая игра, направленная на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе «Особенности продажи хлеба и хлебных изделий в соответствии со здоровьем населения»</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Идентификация ассортимента и оценка качества <i>хлеба</i> по предоставленным образцам и стандартам.	1	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Идентификация ассортимента и оценка качества <i>хлебных изделий</i> по предоставленным образцам и стандартам.	1	
<b>Тема 2.3.</b> Организация продажи плодоовощных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОПТВ.3.
	Общая характеристика ассортимента плодоовощных товаров, их классификация, пищевая ценность. <i>Обсуждение проблемных вопросов, направленных на выражение осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности «Условия и сроки хранения плодоовощных товаров на полках магазина»</i>	1	

	Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Правила продажи плодовоовощных товаров	1	
	<b>Практическое занятие № 9</b> Идентификация и оценка качества плодовоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>плоды семечковые</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 10</b> Идентификация и оценка качества плодовоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>плоды косточковые</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 11</b> Идентификация и оценка качества плодовоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>плоды орехоплодные</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 12</b> Идентификация и оценка качества плодовоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>овощи клубнеплоды</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 13</b> Идентификация и оценка качества плодовоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>овощи корнеплоды</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 14</b> Идентификация и оценка качества плодовоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>овощи капустные</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 15</b> Идентификация и оценка качества плодовоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>овощи луковые</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 16</b> Идентификация и оценка качества плодовоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. ягоды и продукты их переработки (сушеные, консервированные, замороженные).	1	
	<b>Практическое занятие № 17</b> Идентификация и оценка качества плодовоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>грибы и продукты их переработки (сушеные, консервированные, замороженные)</i> .	1	
Тема 2.4. Организация продажи пищевых концентратов	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика ассортимента пищевых концентратов, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Условия и сроки хранения. <i>Моделирование, ориентированное на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на</i>	1	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОЭВ.4.



	<i>эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды «Цветовые решения упаковки пищевых концентратов».</i>		
	Правила продажи пищевых концентратов	1	
	<b>Практическое занятие № 18</b> Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам: <i>концентраты обеденных блюд; первые блюда (супы, свекольники, щи, борщи, бульоны);</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 19</b> Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам: <i>концентраты обеденных блюд вторые блюда (каши, макаронные блюда, пудинги, крупяные пудинги);</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 20</b> Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам: <i>концентраты обеденных блюд вторые блюда омлеты, запеканки, оладьи.</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 21</b> Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам: <i>сладкие блюда (киселями, муссами, кремами, желе, молочные концентраты)</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 22</b> Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам: <i>полуфабрикаты мучных изделий</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 23</b> Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам : <i>сухие концентраты для детского и диетического питания</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 24</b> Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам: <i>сухие завтраки</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 25</b> Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам: <i>овсяные диетические продукты</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 26</b> Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам: <i>концентраты кулинарных соусов.</i>	1	
Тема 2.5. Организация	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика ассортимента (крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий), их	1	ОК 01 – ОК 09

продажи кондитерских изделий	классификация, пищевая ценность. <i><b>Выставка, ориентированная на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды «Формы кондитерских изделий для детей»</b></i>		ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОЭВ.4.
	Требования к качеству, маркировка, упаковка Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Условия и сроки хранения, правила продажи..	1	
	Самостоятельная работа. Расчёта энергетической ценности кондитерских изделий	1	
	<b>Практическое занятие № 27</b> Идентификация ассортимента и оценка качества <i><b>крахмала</b></i> по предоставленным образцам и стандартам.	1	
	<b>Практическое занятие № 28</b> Идентификация ассортимента и оценка качества, <i><b>сахара</b></i> по предоставленным образцам и стандартам	1	
	<b>Практическое занятие № 29</b> ассортимента и оценка качества <i><b>мёда</b></i> по предоставленным образцам и стандартам	1	
	<b>Практическое занятие № 30</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам: <i><b>карамель</b></i>	1	
	<b>Практическое занятие № 31</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам: <i><b>конфеты</b></i>	1	
	<b>Практическое занятие № 32</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам: <i><b>шоколад</b></i>	1	
	<b>Практическое занятие № 33</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам: <i><b>мармелад, пастила, зефир</b></i>	1	
	<b>Практическое занятие № 34</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам: <i><b>халва</b></i>	1	
	<b>Практическое занятие № 35</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам: <i><b>ирис, драже</b></i>	1	
	<b>Практическое занятие № 36</b>	1	

	Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам: <i>восточные сладости</i>		
	<b>Практическое занятие № 37</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам: <i>печенье</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 38</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам: <i>пряники</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 39</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам: <i>торты пирожные</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 40</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам: <i>кексы, рулеты</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 41</b> Идентификация ассортимента и оценка качества кондитерских изделий по предоставленным образцам: <i>вафли</i>	1	
<b>Тема 2.6.</b> Организация продажи вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОФВ.4.
	Общая характеристика ассортимента вкусовых товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка. <i>Беседа, направленная на проявление сознательного и обоснованного неприятия вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья «Алкогольная зависимость»</i>	1	
	Условия и сроки хранения. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка Правила продажи вкусовых товаров	1	
	<b>Практическое занятие №42</b> Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>алкогольные напитки (спирт, водка, ликероводочные изделия, ром, виски, джин, виноградные вина, коньяк и др.);</i>	1	
	<b>Практическое занятие №43</b> Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>слабоалкогольные напитки (пиво);</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 44</b> Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых	1	

	товаров по предоставленным образцам и стандартам : <i>безалкогольные напитки</i>		
	<b>Практическое занятие №45</b> Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>чай и кофе</i>	1	
	<b>Практическое занятие №46</b> Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>пряности (горчица, перец, ваниль, гвоздика и др.);</i>	1	
	<b>Практическое занятие №47</b> Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>пищевые кислоты (уксусная, лимонная и др.);</i>	1	
	<b>Практическое занятие №48</b> Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>поваренная соль.</i>	1	
<b>Тема 2.7.</b> Организация продажи молока и молочных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОПТВ.6.
	Общая характеристика ассортимента молочных товаров, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка.	1	
	Условия и сроки хранения. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Правила продажи молочных товаров. <i>Деловая игра, направленная на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе «Особенности продажи молочных продуктов для людей с аллергией»</i>	1	
	Самостоятельная работа. Расчёта энергетической ценности молока и молочных товаров	1	
	<b>Практическое занятие № 49</b> Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>питьевое молоко</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 50</b> Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>кисломолочные продукты</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 51</b> Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>масло</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 52</b> Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным	1	

	образцам и стандартам: <i>сыры</i>		
	<b>Практическое занятие № 53</b> Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>молочные консервы</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 54</b> Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>сухие молочные</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 55</b> Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>мороженое</i>	1	
<b>Тема 2.8.</b> Организация продажи яиц и продуктов их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика яиц и продуктов их переработки, их классификация, пищевая ценность. Требования к качеству, маркировка, упаковка.	1	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	Условия и сроки хранения. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Правила продажи яиц и продуктов их переработки	1	
	<b>Практическое занятие № 56</b> Идентификация ассортимента и оценка качества <i>яиц и продуктов их переработки</i> по предоставленным образцам и стандартам.	1	
<b>Тема 2.9.</b> Организация продажи масложировых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика ассортимента масложировых товаров, их классификация, пищевая ценность. <i>Деловая игра, направленная на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе «Энергетическая ценность продуктов с большим запасом жира»</i>	1	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОПТВ.6.
	Требования к качеству, маркировка, упаковка. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Правила продажи масложировых товаров.	1	
	<b>Практическое занятие № 57</b> Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам: <i>животные жиры: сливочное масло, сало, говяжий, свиной жир, рыбий жир, жиры в сырах и мясе.</i>	1	
	<b>Практическое занятие № 58</b> Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам.	1	

	<i>растительные жиры: масла из семян и фруктов, такие как подсолнечное, оливковое, кукурузное, соевое, пальмовое, кокосовое.</i>		
	<b>Практическое занятие № 59</b> Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам: <i>комбинированные жиры: Промышленные смеси растительных и животных жиров, например, маргарины, спреды, кондитерские жиры.</i>	<b>1</b>	
<b>Тема 2.10.</b> Организация продажи мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика ассортимента мяса и мясных продуктов, их классификация, пищевая ценность. <i>Моделирование, направленное на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Особенности эстетического размещения мясных продуктов»</i>	1	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОПТВ.4.
	Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи мяса и мясных продуктов. Подготовка к продаже, размещение и выкладка	1	
	Самостоятельная работа. Расчёта энергетической ценности мяса и мясных товаров	1	
	<b>Практическое занятие № 60</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <i>говядина</i>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 61</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мяса по предоставленным образцам и стандартам: <i>телятина</i>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 62</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мяса по предоставленным образцам и стандартам: <i>баранина</i>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 63</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мяса по предоставленным образцам и стандартам: <i>свинина</i>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 64</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мяса по предоставленным образцам и стандартам: <i>мясо птицы</i>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 65</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мяса по предоставленным образцам и стандартам: <i>мясо диких животных</i>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 66</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <i>колбасные изделия - вареные</i>	<b>1</b>	

	<b>колбасы</b>		
	<b>Практическое занятие № 67</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <b>колбасные изделия - колбасы полукопченые и копченые</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 68</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <b>колбасные изделия - сосиски и сардельки, мясные хлебы</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 69</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <b>колбасные изделия - колбасы</b> полукопченые и копченые (сырокопченые копченые)	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 70</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <b>колбасные изделия- колбасы</b> полукопченые и копченые (варено-копченые)	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 71</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <b>субпродуктовые изделия - ливерные колбасы,;</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 72</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <b>субпродуктовые изделия паштеты, зельцы и студни</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 73</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам. <b>субпродуктовые изделия кровяные - кровяные колбасы</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 74</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <b>солено-копченые изделия (или мясные копчености) - крупнокусковые изделия колбасного производства,</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 75</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <b>мясные консервы мясные (из мяса убойных животных, птицы)</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 76</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <b>мясные консервы</b> из субпродуктов	<b>1</b>	

	<b>Практическое занятие № 77</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <i>мясные консервы</i> из мясных продуктов	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 78</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <i>мясные консервы</i> мясорастительные, салобобовые;	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 79</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <i>мясные полуфабрикаты из натурального мяса без термической обработки.</i>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 80</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <i>мясные полуфабрикаты из рубленого мяса без термической обработки</i>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 81</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандарта: <i>мясные полуфабрикаты из субпродуктов без термической обработки</i>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 82</b> Идентификация ассортимента и оценка качества мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам: <i>субпродукты</i>	<b>1</b>	
<b>Тема 2.11.</b> Организация продажи рыбы и рыбных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОПТВ.4.
	Общая характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров, их классификация, пищевая ценность. <i>Составление памятки, направленное на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Выкладка рыбных товаров»</i>	<b>1</b>	
	Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи рыбы и рыбных товаров. Подготовка к продаже, размещение и выкладка	<b>1</b>	
	Самостоятельная работа. Расчёта энергетической ценности рыбы и рыбных товаров	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие № 83</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы по предоставленным образцам и стандартам: <i>рыба живая, охлажденная (осетровые, лососевые, окуневые, сельдевые тресковые, камбаловые)</i>	<b>1</b>	



<b>Практическое занятие № 84</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы по предоставленным образцам и стандартам: <i>рыба мороженная (осетровые, лососевые, окуневые, сельдевые тресковые, камбаловые)</i>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие № 85</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы по предоставленным образцам и стандартам: <i>рыба соленая, пряного посола</i>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие № 86</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>рыба маринованная</i>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие № 87</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>рыба сушеная</i>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие № 88</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>рыба вяленая</i>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие № 89</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>рыба копченая</i>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие № 90</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>икорные товары</i>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие № 91</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия</i>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие № 92</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>пищевые продукты из нерыбного сырья</i>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие № 93</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>пищевые продукты из нерыбного сырья</i>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие № 94</b> Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам: <i>рыбные консервы и пресервы</i>	<b>1</b>	
<b>Рубежный контроль</b>	<b>1</b>	

<b>Учебная практика (УП 01.01)</b>		<b>90</b>	
<b>Виды работ:</b>			
Ознакомление торговым предприятием		<b>6</b>	
Распознавание ассортимента		<b>18</b>	
Приемка товаров по количеству и качеству		<b>6</b>	
Расшифровка штрих-кодов		<b>6</b>	
Расшифровка маркировки товаров		<b>6</b>	
Подготовка товаров к продаже		<b>6</b>	
Оценка качества товаров		<b>12</b>	
Оформление ценников		<b>6</b>	
Размещение и выкладка товаров		<b>6</b>	
Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием		<b>6</b>	
Консультация и обслуживание покупателей		<b>6</b>	
Промежуточная аттестация		<b>6</b>	
<b>Производственная практика (ПП 01)</b>			
<b>Виды работ:</b>		<b>162</b>	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии.		<b>6</b>	
Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии			
Приемка товаров по количеству и качеству		<b>18</b>	
Подготовка товаров к продаже		<b>18</b>	
Продажа товаров		<b>18</b>	
Консультация и обслуживание покупателей		<b>48</b>	
Учет и отчетность на розничном торговом предприятии		<b>18</b>	
Контроль и проверка сохранности товарно-материальных ценностей		<b>18</b>	
Организация рекламно-информационной деятельности на розничном торговом предприятии		<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация – зачет</b>		<b>12</b>	
<b>МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров</b>			ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7 ЦОПТВ.6.
<b>Раздел 1. Введение</b>			
<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Тема 1.1</b>	Предмет и содержание товароведения.	<b>1</b>	
<b>Теоретические основы товароведения</b>	Понятия: качество товаров, классификация и ассортимент товаров Кодирование товаров. <i>Беседа, направленная на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей</i>		

**профессии в обществе «ГОСТ. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Техническое регулирование, стандартизация и сертификация товаров.

Информация о товаре.

Информационные знаки

Самостоятельная работа

1

Работа с нормативными документами:

ГОСТ Р 56691-2015. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ ОКС 03.120

13.120. Дата введения 2016-09-01

**Раздел 2. Текстильные товары**

**Тема 2.1. Содержание учебного материала**

**Текстильные  
товары**

Классификация текстильных волокон.

Потребительские свойства тканей и нетканых материалов.

Классификация и ассортимент тканей.

Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров.

**Практическое занятие №1**

Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки тканей.

1

ОК 01 – ОК 09

ПК 1.1 –

ПК 1.7

2

**Раздел 3. Швейно-трикотажные товары**

**Тема 3.1. Швейно- Содержание учебного материала**

**трикотажные  
товары**

Материалы, используемые для изготовления одежды.

Классификация и ассортимент одежды.

Контроль качества одежды.

Маркировка, упаковка и хранение одежды. *Обсуждение проблемных вопросов, направленных на участие в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности «Ассортимент одежды в торговом доме «Ульяновский трикотаж»»*

**Практическое занятие №2**

Идентификация ассортимента верхней одежды и легкого платья по основным классификационным признакам.

Идентификация ассортимента постельного и столового белья из тканей по видам, фасонам и тканям.

1

ОК 01 – ОК 09

ПК 1.1 –

ПК 1.7

ЦОПТВ.2.

2

2

**Раздел 4. Кожевенно-обувные товары**

<b>Тема 4.1. Кожевенно-обувные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общая характеристика обувных материалов. Кожаная обувь. <i>Беседа, направленная на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Ассортимент кожаной обуви в сети магазинов Kari»</i> Характеристика ассортимента кожаной обуви. Контроль качества кожаной обуви. Гарантийные сроки носки обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожаной обуви.	<b>1</b>	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	<b>Практическое занятие №3</b>		ЦОПТВ.4.
	Ознакомление с ассортиментом обувных материалов. Распознавание кожи хромового, хромрастительного и жирового дубления.	<b>2</b>	
	Распознавание деталей обуви: детали верха (наружные, промежуточные, внутренние), детали низа обуви. Определение вида, фасона, цвета, размера обуви и половозрастной группы.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №4</b>		
	Характеристика обуви по всем признакам классификации по натуральным образцам	<b>2</b>	

**Раздел 5. Пушно-меховые товары**

<b>Тема 5.1. Пушно-меховые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Пушно-меховое сырьё. Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Сортировка пушного и мехового полуфабриката. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых изделий.	<b>1</b>	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	<b>Практическое занятие №5</b>		
	Ознакомление с видами меха	<b>2</b>	

**Раздел 6. Парфюмерно-косметические товары**

<b>Тема 6.1. Парфюмерно-косметические товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общая характеристика группы. Парфюмерные товары. Упаковка, маркировка и хранение парфюмерных товаров. Гигиеническая косметика.	<b>1</b>	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7  ЦОФВ.3.
--	---	----------	--

Характеристика ассортимента и качество средств ухода за кожей.			
Средства гигиены полости рта.			
Средства ухода за волосами.			
Декоративная косметика. <i>Диспут, направленный на выражения на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию «Косметика вред или польза»</i>			
<b>Самостоятельная работа.</b>		1	
<b>Работа с нормативными документами.</b>			
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ПРОДУКЦИЯ ПАРФЮМЕРНАЯ ЖИДКАЯ			
Общие технические условия. МКС 71.100.70. Дата введения 2013-07-01			
<b>Практическое занятие №6</b>			
Идентификация ассортимента и качества парфюмерных товаров.		2	
Идентификация ассортимента и качества средств ухода за кожей		2	
<b>Практическое занятие №7</b>			
Идентификация ассортимента средств гигиены полости рта, мыла туалетного		2	
<b>Раздел 7. Галантерейные товары</b>			
<b>Тема 7.1.</b>			
<b>Галантерейные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Классификация и ассортимент кожевенно-галантерейных товаров.	1	ОК 01 – ОК 09
	Классификация и ассортимент текстильной галантереи.		ПК 1.1 –
	Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов.		ПК 1.7
	Классификация металлической галантереи.		
	<b>Практическое занятие №8</b>		
	Характеристика ассортимента металлической галантереи	2	
	Характеристика ассортимента кожаной галантереи	2	
	<b>Практическое занятие №9</b>		
	Характеристика ассортимента галантереи из пластмасс,	2	
	Определение товарной характеристики и потребительских свойств образцов.	2	
<b>Раздел 8. Пластические массы и изделия на их основе</b>			
<b>Тема 8.1.</b>			
<b>Пластические массы и изделия на их основе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09
	Общая характеристика материалов. Состав и классификация пластмасс.	1	ПК 1.1 –
	Методы переработки пластмасс в изделия. Дефекты изготовления изделий из пластмасс.		ПК 1.7
	Пластические массы, применяемые в производстве товаров народного потребления.	1	
Характеристика ассортимента изделий из пластмасс.			

	Требования к качеству изделий из пластмасс.	1	
	Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс.		
	<b>Практическое занятие №10</b>		
	Идентификация различных видов пластмасс.	2	
	<b>Практическое занятие №11</b>		
	Изучение ассортимента изделий из пластических масс.(хозяйственные)	2	
	Изучение ассортимента изделий из пластических масс.(упаковочные)	2	
	Изучение ассортимента изделий из пластических масс.(мебельные)	2	
<hr/>			
<b>Раздел 9. Бытовые химические товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Моющие средства.	1	ОК 01 – ОК 09
<b>Тема 9.1. Бытовые химические товары</b>	Средства для мытья посуды.		ПК 1.1 –
	Средства для отбеливания.		ПК 1.7
	Клеящие материалы: классификация, состав, назначение.		ЦОЭВ.2.
	Чистящие средства. <i>Беседа, направленная на выражение деятельного неприятия действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды «Чистящие средства как вред природе». Маркировка, транспортирование и хранение бытовых химических товаров</i>		
	Лакокрасочные материалы: ассортимент, состав, виды, маркировка и упаковка	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	1	
	<b>Работа с нормативными документами.</b>		
	МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ГОСТ 32478-2013		
	ТОВАРЫ БЫТОВОЙ ХИМИИ. Общие технические требования		
	<b>Практическое занятие №12</b>		
	Идентификация ассортимента синтетических моющих средств для стирки изделий: состав, классификация по признакам, назначению.	2	
	<b>Практическое занятие №13</b>		
	Идентификация ассортимента, состав клеящих товаров.	2	
	<b>Практическое занятие №14</b>		
	Идентификация лакокрасочных материалов.	2	
	Маркировка и хранение товаров бытовой химии.		
<hr/>			
<b>Раздел 10. Силикатные товары</b>			
<b>Тема 10.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09

<b>Силикатные товары</b>	Стекланные товары. Виды и состав стекла, Изучение украшений стеклянных изделий Ассортимент стеклянной посуды. Маркировка, упаковка, хранение. <i>Обсуждение проблемных вопросов, направленное на использование современных средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности «Требования к качеству стеклянной посуды».</i> Керамические товары. Виды керамики. Способы изготовления и декорирования изделий из фарфора, фаянса, майолики. Классификация и ассортимент керамической посуды. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.	1	ПК 1.1 – ПК 1.7  ЦОЦНП.5.
	<b>Практическое занятие №15</b>		
	Ознакомление с ассортиментом посуды из стекла	2	
	Идентификация стеклянных изделий по виду стекла, способу изготовления, способу декорирования, назначению и видам.	2	
	<b>Практическое занятие №16</b>		
	Ознакомление с ассортиментом керамических изделий.	2	
<hr/>			
<b>Раздел 11. Строительные товары</b>			
<b>Тема 11.1. Строительные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09
	Природные каменные материалы.	1	ПК 1.1 – ПК 1.7
	Листовые стекломатериалы.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>	1	
	<b>Работа с нормативными документами.</b> НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА ПРОДУКЦИЮ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СТРОИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ		
	<b>Практическое занятие №17</b> Ознакомление с ассортиментом строительных конструкционные материалов.	2	
	<b>Ознакомление с ассортиментом строительных отделочных материалов.</b>	2	
<hr/>			
<b>Раздел 12. Металлохозяйственные товары</b>			
<b>Тема 12.1. Металлохозяйстве нные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09
	Общая характеристика. Виды металлов. Способы защиты поверхности изделий из металлов.	1	ПК 1.1 – ПК 1.7
	Формирование свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства.		
	Классификация, ассортимент и качество металлохозяйственных изделий. Классификация и ассортимент металлической посуды, столовых приборов и ножевых		

товаров.		
Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.		
<b>Практическое занятие № 18</b>		
Изучение металлов, используемых в производстве посуды, способов обработки поверхности металлических изделий.	2	
<b>Практическое занятие № 19</b>		
Идентификация ассортимента металлической посуды и проверка качества эмалированной посуды.	2	
Определение вида, фасона, размеров, объема, материала, характера защитного покрытия образцов посуды	2	
<b>Практическое занятие № 20</b>		
Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов	2	
<b>Раздел 13. Мебельные товары</b>		
<b>Тема 13.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	ОК 01 – ОК 09
<b>Мебельные товары</b>	Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели.	1
	Классификация и ассортимент мебели.	ПК 1.1 – ПК 1.7
	Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.	
<b>Раздел 14. Электробытовые товары</b>		
<b>Тема 14.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	ОК 01 – ОК 09
<b>Электробытовые товары</b>	Бытовые светильники и источники света.	1
	Электронагревательные приборы. Классификация. <i>Семинар, ориентированный на применение знаний из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве «Рациональное использование электробытовых приборов».</i>	1
	Холодильники. Классификация.	
	Машины для механизации кухонных работ.	
	Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров и бытовых машин.	
	Уборочные машины.	1
	Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещениях	
	Бытовые стиральные машины. Классификация	
<b>Практическое занятие № 21</b>		
	Идентификация ассортимента бытовых светильников, пылесосов.	2
	Правила эксплуатации бытовых электрических машин и приборов.	2



<b>Практическое занятие № 22</b>			
	Идентификация ассортимента холодильников.	2	
	Правила охраны труда при работе с электробытовыми товарами.		
	Правила продажи, транспортировки и правила обмена электробытовых товаров.		
<b>Раздел 15. Культурно-бытовые товары</b>			
<b>Тема 15.1.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	1	ОК 01 – ОК 09
<b>Культурно-бытовые товары</b>	Классификация культурно-бытовых товаров.		ПК 1.1 –
	Школьно-письменные и канцелярские товары.		ПК 1.7
	Игрушки. Используемые материалы. Требования к игрушкам. Классификация. Фототовары.	1	
<b>Практическое занятие № 23</b>			
	Идентификация ассортимента и определение качества изделий из бумаги и картона по образцам.	2	
	Идентификация ассортимента и определение качества игрушек.	2	
<b>Раздел 16. Ювелирные товары и часы</b>			
<b>Тема 16.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01 – ОК 09
<b>Ювелирные товары</b>	Металлы и сплавы, применяемые для ювелирных изделий.	1	ПК 1.1 –
	Пробирование и клеймение ювелирных изделий.		ПК 1.7
	Ювелирные вставки. <i>Беседа, направленная на развитие и применение навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности «Сплавы и камни, используемые для ювелирных изделий»</i>		ЦОЦНП.6.
	Классификация и ассортимент ювелирных изделий.		
	Упаковка, маркировка, транспортирование, приёмка и хранение ювелирных изделий.		
	Устройство и принцип действия механических часов.		
	Классификация и ассортимент часов.		
	<b>Практическое занятие № 24</b> Ознакомление с ассортиментом ювелирных изделий, определение пробы драгоценных металлов.	2	
<b>Раздел 17. Технология торговли непродовольственными товарами</b>			
<b>Измерительное оборудование торговых предприятий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов.	1	
	Общие требования, предъявляемые к весам.		
	Требования безопасности при эксплуатации весов.		
	Устройство весов. Весы электронные.		

<b>Практическое занятие №25</b>		
Изучение устройства электронных весов. Правила взвешивания на весах.	2	
<b>Практическое занятие №26</b>		
Приобретение навыков взвешивания на электронных весах	2	
<b>Практическое занятие №27</b>		
Приобретение навыков взвешивания на электронных весах	2	
Рубежный контроль	2	
<b>Учебная практика (УП 01.02)</b>	<b>90</b>	ОК 01 – ОК 09
<b>Виды работ:</b>		ПК 1.1 –
<b>Ознакомление с торговым предприятием</b>	<b>6</b>	ПК 1.7
Распознавание ассортимента	18	
Приемка товаров по количеству и качеству	12	
Расшифровка штрих-кодов	6	
Расшифровка маркировки товаров и входящие в ее состав информационные знаки	6	
Подготовка товаров к продаже	6	
Оценка качества товаров	12	
Оформление ценников	6	
Размещение и выкладка товаров	6	
Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием	6	
Консультация и обслуживание покупателей	6	
Промежуточная аттестация	6	
<b>Производственная практика (ПП 01)</b>	<b>162</b>	
<b>Виды работ:</b>		
Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии.	18	ОК 01 – ОК 09
Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии		ПК 1.1 –
Приемка товаров по количеству и качеству	18	ПК 1.7
Подготовка товаров к продаже	18	
Продажа товаров	48	
Консультация и обслуживание покупателей	18	
Учет и отчетность на розничном торговом предприятии	18	
Контроль и проверка сохранности товарно-материальных ценностей	6	
Организация рекламно-информационной деятельности на розничном торговом предприятии	12	
<b>Промежуточная аттестация – зачет</b>	<b>6</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и МДК», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатории «торгово-технологического оборудования», «учебный магазин», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеется печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Продавец, контролер-кассир: 10 плакатов: учебное издание / - Москва: Академия, 2023. - 10 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> -Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-library». - Текст: электронный

2. Костенко, Е.М. Торговое оборудование: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Коммерческая деятельность", "Товароведение и торговое предпринимательство" - Издательство: БГЭУ, 2020 г. ISBN 9789855642887. - Текст: непосредственный.

3. Магомедов, Ш. Ш. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров: учебник для бакалавров / Ш. Ш. Магомедов. — 4-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 322 с. ISBN 978-5-394-04948-4. - Текст: непосредственный.

4. Товароведение непродовольственных товаров: учеб. пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с.: ил. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: непосредственный

5. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / О. А. Косарева. - Москва: Университет "Синергия", 2020. - 452 с. - ISBN 978-5-4257-0453-5. - Текст: непосредственный.

6. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. - Текст: непосредственный.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары / В. М. Позняковский, Е. А. Тыщенко, В. П. Ермакова. - 1. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 396 с. - ISBN 978-5-16-011028-8; Б. ц. - Текст: непосредственный.

2. Продажа продовольственных товаров: учебник: для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Продавец, контролер-кассир" / Г. С. Косарева. - Москва: Академия, 2017. - 287, [1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование.

Профессиональный модуль). - Библиогр.: с. 283 (8 назв.). - 500 экз. - ISBN 978-5-4468-3025-1 (в пер.) - Текст: непосредственный.

3. Грибанова, И. В. Организация и технология торговли: учебное пособие / И. В. Грибанова, Н. В. Смирнова. — 3-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 203 с. — ISBN 978-985-503-549-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93405> (дата обращения: 04.12.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Журнал "Товаровед продовольственных товаров": [сайт]/ Издатель © Издательский Дом «Панорама». — Москва, 2004 - Выходит ежемесячно. — URL: <https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html#> (дата обращения: 4.12.2023). — Текст: электронный.

5. Журнал «Мое дело. Магазин - всероссийское торговое издание»: [сайт]/Издатель «Издательский дом «Деловой подход». Москва, 2021- Выходит, 10 раз в год. — URL: <https://mdmag.ru/about/> (дата обращения: 4.12.2023). — Текст: электронный.

6. Информационный ресурс ЭБС "ПРОФБиблиотека.by" Сакерина А.В. Торговое дело. Производственное обучение: учеб. пособие / А.В. Сакерина, Ю.Л. Курганович, Ю.А. Усень. — Минск: РИПО, 2016. — 320 с.; ил. — Текст: электронный. — URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=91> (дата обращения: 04.12.2023). — Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-503-616-7

7. «Новые правила торговли». Сборник нормативно-правовых актов. Применяются с 01.01.2021 г. Издательство «Проспект». 2023, — 48 с. ISBN 978-5-39-237395-6. - Текст: непосредственный.

8. Филиппова, К. В. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / К. В. Филиппова. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-059-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134156> (дата обращения: 04.12.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с их классификацией. Приемка продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями инструкции по приемке. Обеспечение контроля за наличием	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.

	<p>товаросопроводительных и иных необходимых документов.</p> <p>Оформление документации при приёмке, отгрузке/выдаче товара.</p> <p>Проверка качества продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Проверка и вскрытие тары с учётом материала её изготовления.</p> <p>Проверка комплектности и количественных характеристик товаров.</p> <p>Распознавание дефектов продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Расшифровка штрих-кодов и маркировки товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров).</p> <p>Распознавание фальсифицированной и контрафактной продукции.</p>	
ПК 1.2	<p>Соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий.</p> <p>Расчёт товарных потерь продовольственных продуктов.</p> <p>Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p> <p>Проведение ротации товаров.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.3	<p>Соблюдение требований по подготовке товаров к продаже.</p> <p>Осуществление подготовки товаров к продаже по заданному алгоритму действий с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>Распаковка и сортировка товаров по видам и сортам.</p> <p>Соблюдение требований по размещению и выкладке товаров к продаже с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>Оформление ценников на товары в соответствии с правилами.</p> <p>Выполнение операций по организации рабочего места продавца.</p> <p>Осуществление контроля за</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>

	своевременным пополнением рабочего запаса товаров. Обеспечение сохранности товаров, чистоты и порядка на рабочем месте.	
ПК 1.4	<p>Выполнение подготовительных работ к использованию измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.</p> <p>Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.5	<p>Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами.</p> <p>Выполнение алгоритма действий по обслуживанию покупателей в зависимости от метода продажи товаров.</p> <p>Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p> <p>Упаковка товаров разными способами с учётом их особенностей.</p> <p>Решение торговых и конфликтных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей».</p> <p>Использование программного обеспечения для оформления заказа покупателю.</p> <p>Участие в презентации товаров.</p> <p>Предоставление дополнительных услуг покупателям.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.6	Применение цифровых технологий при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др. Оформление	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.

	расчетных документов, чеков, сопроводительной документации при различных формах продажи.	
ПК 1.7	<p>Выполнение деления товарных позиций на ассортиментные группы в соответствии с потребностями целевой аудитории.</p> <p>Составление плана по поставкам.</p> <p>Эффективное использование инструментов продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки.</p> <p>Оформление карточек товаров для каждого маркетплейса.</p> <p>Составление отчётности.</p> <p>Осуществление выполнения заказа и доставки товара покупателю.</p> <p>Отслеживание видимости и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 01	<p>Обосновать постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.</p> <p>Адекватно оценивать и давать самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проявлять активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 02	<p>Использовать различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач. Определять задачи и необходимые источники для поиска информации.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 03	<p>Демонстрировать ответственность за принятые решения.</p> <p>Обосновать самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.</p> <p>Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной</p>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.



	<p>деятельности.</p> <p>Применять современную научную профессиональную терминологию.</p> <p>Определять источники финансирования.</p> <p>Применять знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	
ОК 04	<p>Взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик.</p> <p>Обосновать анализ работы членов команды.</p> <p>Применять коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями).</p> <p>Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы).</p> <p>Владение способами бесконфликтного общения в коллективе.</p> <p>Соблюдение принципов профессиональной этики.</p> <p>Наличие положительных отзывов об уровне развития коммуникационных навыков работы.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 05	<p>Грамотность устной и письменной речи.</p> <p>Ясность формулирования и изложения мыслей.</p> <p>Грамотно оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>

	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ОК 06	Описывать и проявлять значимость своей профессии. Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 07	Эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик. Знать и использовать ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций. Соблюдать нормы экологической безопасности. Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливости. Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.
ОК 09	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	Формы, методы формирования	Тип оценочных мероприятия
<b>ЦОФВ. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>		
<p><b><u>ЦОФВ.3.</u></b> Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.</p>	<p>Беседа, направленная на выражение на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. «Энергетическая ценность продуктов питания как основа правильного питания».</p> <p>Диспут, направленный на выражения на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию «Косметика вред или польза»</p>	<p>Экспертное оценивание выражения на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.</p>
<p><b><u>ЦОФВ.4.</u></b> Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.</p>	<p>Беседа, направленная на проявление сознательного и обоснованного неприятия вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья «Алкогольная зависимость»</p>	<p>Экспертное оценивание проявления сознательного и обоснованного неприятия вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.</p>
<b>ЦОПТВ. Профессионально-трудовое воспитание</b>		
<p><b><u>ЦОПТВ.2.</u></b> Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.</p>	<p>Обсуждение проблемных вопросов, направленных на участие в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности «Ассортимент одежды в торговом доме «Ульяновский трикотаж»»</p>	<p>Экспертное оценивание участия в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.</p>
<p><b><u>ЦОПТВ.3.</u></b> Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной</p>	<p>Обсуждение проблемных вопросов, направленных на выражение осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности «Условия и сроки хранения</p>	<p>Экспертное оценивание выражения осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной</p>

деятельности.	плодоовощных товаров на полках магазина»	деятельности.
<p><b><u>ЦОПТВ.4.</u></b> Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.</p>	<p>Составление памятки, направленное на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Выкладка зерномучных товаров»</p>	<p>Экспертное оценивание понимания специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.</p>
	<p>Моделирование, направленное на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Особенности эстетического размещения мясных продуктов»</p>	
	<p>Составление памятки, направленное на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Выкладка рыбных товаров»</p>	
	<p>Беседа, направленная на понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества «Ассортимент кожаной обуви в сети магазинов Kari»</p>	
<p><b><u>ЦОПТВ.6.</u></b> Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе</p>	<p>Деловая игра, направленная на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе «Особенности продажи хлеба и хлебных изделий в соответствии со здоровьем населения»</p>	<p>Экспертное оценивание обладания сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе</p>
	<p>Деловая игра, направленная на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и</p>	

	<p>престиж своей профессии в обществе «Особенности продажи молочных продуктов для людей с аллергией»</p>	
	<p>Деловая игра, направленная на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе «Энергетическая ценность продуктов с большим запасом жира»</p>	
	<p>Беседа, направленная на формирование представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе «ГОСТ. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»</p>	
ЦОЦНП. Ценности научного познания		
<p><b>ЦОЦНП.5.</b> Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Обсуждение проблемных вопросов, направленное на использование современных средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности «Требования к качеству стеклянной посуды».</p>	<p>Экспертное оценивание демонстрации навыков использования средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>
<p><b>ЦОЦНП.6.</b> Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности</p>	<p>Беседа, направленная на развитие и применение навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности «Сплавы и камни, используемые для ювелирных изделий»</p>	<p>Экспертное оценивание развития и применения навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности</p>
ЦОЭВ Экологическое воспитание		
<p><b>ЦОЭВ.2.</b> Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды</p>	<p>Беседа, направленная на выражение деятельного неприятия действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды «Чистящие средства как вред природе». Маркировка, транспортирование и хранение</p>	<p>Экспертное оценивание понимания действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и</p>

	бытовых химических товаров	
<b>ЦОЭВ.3.</b> Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.	Семинар, ориентированный на применение знаний из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве «Рациональное использование электробытовых приборов».	Экспертное оценивание применения знаний из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
<b>ЦОЭВ. Эстетическое воспитание</b>		
<b>ЦОЭВ.4.</b> Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	Моделирование, ориентированное на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды «Цветовые решения упаковки пищевых концентратов».	Экспертное оценивание ориентации на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
	Выставка, ориентированная на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды «Формы кондитерских изделий для детей»	

### План внеурочной деятельности по УД

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
<b>Патриотическое воспитание</b>					
1	<b>ЦОПВ.3.</b> Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	Клубный час «История становления торговли товарами в России»	<b>Рассуждения по теме часа</b>		Экспертная оценка ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам
<b>Гражданское воспитание</b>					
	<b>ЦОГВ.5.</b> Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции,	Семинар «Продовольственные товары в многонациональном мире».	<b>Обмен мнениям и по результатам игры</b>		Экспертная оценка выражения неприятия любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции,

	антигосударственной деятельности.				антигосударственной деятельности.
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>					
2	<b>ЦОДНВ.1.</b> Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.	Семинар «Продовольственные и непродовольственные товары в культурах мира»	<b>Обмен мнениям по теме семинара</b>		Экспертная оценка понимания духовно-нравственных ценностей, культуры народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
<b>Эстетическое воспитание</b>					
4	<b>ЦОЭВ.3.</b> Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.	Посещение выставок «Искусство продавать»	Презентация выставок		Экспертное оценивание понимания культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве
<b>Физическое воспитание</b>					
5	<b>ЦОФВ.5.</b> Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей	Тренинг «Здоровые товары»	<b>Обмен мнениями по результатам тренинга</b>		Экспертное оценивание навыков рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей
<b>Трудовое воспитание</b>					
6	<b>ЦОПТВ.6.</b> Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе	Семинар «Продажи – это здорово»	<b>Обмен мнениями по теме семинара</b>		Экспертное оценивание обладания сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе
<b>Экологическое воспитание</b>					
7	<b>ЦОЭВ.4</b> Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в	Экологический патруль «Экологически чистый	Обмен мнениями и по результатам		Экспертная оценка экологически-направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе

	рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.	товар»			в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.
<b>Ценности научного познания</b>					
8	<b>ЦОЦНП.3.</b> Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.	«Пищевые добавки в продуктах питания»	Таск-анализ.		Экспертное оценивание развитости критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.