

**Министерство общего и профессионального образования Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Ростовский индустриально-полиграфический техникум»
(«РИПТ»)**

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

По профессии 38.01.02. Продавец

г. Ростов-на-Дону
2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ РО «РИПТ»

_____ Ю.В. Любомищенко

« ____ » _____ 2025г.

Рабочая программа **ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации России от 01.08.2024 г. № 518 « об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «Продавец»**.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовский индустриально-полиграфический техникум» (ГБПОУ РО «РИПТ»).

Рассмотрено

На заседании педагогического совета

ГБПОУ РО «РИПТ»

Протокол № « ____ »

« ____ » _____ 202 г.

Проверено:

Зам. директора по УПР

_____ Ю.В. Любомищенко

Одобрено:

На заседании методической комиссии УГПС 38.00.00

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024г.

Председатель МК _____ М.А. Сергиенко

Автор - разработчик:

Лямкина Л.Н – преподаватель дисциплин профцикла ГБПОУ РО «РИПТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	
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	
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	
2.2. Структура профессионального модуля.....	
2.3. Содержание профессионального модуля.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .	

1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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).

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 необходимые источники	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	

	<p>информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; 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; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; 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;	правила экологической безопасности при ведении	

	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>принципы бережливого производства;</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона;</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 08	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</p> <p>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;</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>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>	

	<p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1	<p>осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов; проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров; идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров; уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров); использовать органолептические методы оценки качества товаров; определять градации качества; выявлять фальсифицированные и контрафактные товары; обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; оценивать качество тары и упаковки; диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения;</p>	<p>состав сырья, товароведная характеристика товаров; требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров; принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров; условия хранения и сроки реализации; нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров</p>	<p>проводить идентификацию товаров различных групп; расшифровывать маркировку товаров; производить органолептическую оценку качества; диагностику дефектов товаров; предотвращать реализацию фальсифицированной и контрафактной продукции</p>

	оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара		
ПК 1.2	<p>осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгового-технологического оборудования для хранения товаров;</p> <p>создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров;</p> <p>проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения</p>	<p>требования к условиям хранения, сроки реализации товаров;</p> <p>факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров;</p> <p>виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения</p>	<p>обеспечивать сохранность товаров;</p> <p>предупреждать и сокращать товарные потери</p>
ПК 1.3	<p>осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга;</p> <p>подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования;</p> <p>размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;</p> <p>подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.;</p> <p>подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности,</p>	<p>классификация, ассортимент товаров;</p> <p>показатели идентификации товаров;</p> <p>основы мерчандайзинга</p>	<p>подготавливать рабочее место и товары к продаже;</p> <p>осуществлять размещение и выкладку товара в торговом зале</p>

	<p>цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;</p> <p>заполнять и размещать ценники на товары;</p> <p>осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров;</p> <p>обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте</p>		
ПК 1.4	<p>производить подготовку к работе торгового технологического оборудования;</p> <p>работать на торговом технологическом оборудовании;</p> <p>работать на торговом технологическом оборудовании;</p> <p>эксплуатировать торговый инвентарь и инструментарий</p>	<p>классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгового технологического оборудования, инвентаря и инструмента;</p> <p>правила эксплуатации оборудования;</p> <p>правила техники безопасности и охраны труда</p>	<p>осуществлять эксплуатацию торгового технического оборудования инвентаря и инструментов</p>
ПК 1.5	<p>предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара;</p> <p>предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках;</p> <p>предлагать и осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, оказывать помощь покупателю в</p>	<p>методы продажи товаров;</p> <p>классификация, ассортимент товаров, характеристика, назначение, способы использования;</p> <p>расшифровка маркировки;</p> <p>розничные цены на товары;</p> <p>основные торговые марки производителей;</p> <p>Правила эксплуатации непродовольственных товаров и ухода за ними, гарантийные сроки эксплуатации;</p> <p>виды брака, правила обмена и возврата товаров;</p> <p>виды дополнительных услуг, предоставляемых торговым предприятием;</p>	<p>обслуживать покупателей</p> <p>предоставлять;</p> <p>информацию о товаре</p> <p>оказывать;</p> <p>дополнительные услуги</p>

	<p>выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации; оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие гарантийные сроки пользования; предлагать покупателям новые взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента; производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль; пользоваться программным обеспечением для оформления заказа покупателю; принимать участие в презентации товара и предоставлять дополнительные услуги покупателям; разрешать конфликтные ситуации с покупателем; выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя</p>	<p>методы работы с возражениями покупателей; основы психологии общения; основы межличностных отношений и деловой этики; основы законодательства Российской Федерации, Закон о защите прав потребителей. нормативно-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.; оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи</p>	<p>основы цифровых технологий; 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	<p>формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу; осуществлять</p>	<p>основы цифровых технологий; признаки формирования ассортимента товаров;</p>	<p>обладать навыками ведения продаж товаров на электронных площадках, торговых</p>

выполнение заказа и доставку товара покупателю	потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей; требования к упаковке различных групп товаров; правила возврата товара	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	108	54
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	144	144
производственная	216	216
Промежуточная аттестация	XX	XX
Всего	468	414

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	В т.ч. в форме МДК, в т.ч.:					
				Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹	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	90	30	90	90	x	-		
ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7	Раздел 2. Продажа непродовольственных товаров	90	30	90	90	x	-		
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	X							
	Всего:	540	420	180	180	X	X	144	216

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)			
МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров				
Введение	Цель и задачи изучения профессионального модуля			
Раздел 1. Организация торговли продовольственными товарами			90	
Тема 1.1. Характеристика потребительских свойств продовольственных товаров	Содержание учебного материала		6	
	1-2	Классификация, потребительские свойства и качество продовольственных товаров.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК1.7
	3-4	Основы стандартизации и сертификации, маркировка и штриховое кодирование товаров.	2	
	Практическое занятие № 1-2 Выполнение расчёта энергетической ценности продуктов питания.		2	
Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров				
Тема 2.1. Организация продажи зерномучных товаров	Содержание учебного материала		8	
	5-6	Общая характеристика ассортимента зерномучных товаров, их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.7
	7-8	Требования к качеству, маркировка, упаковка.	2	
	9-10	Условия и сроки хранения. Правила продажи.	2	
	Практическое занятие № 3-4 Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам.		2	
Тема 2.2. Организация продажи хлеба и хлебных изделий.	Содержание учебного материала		8	
	11-12	Общая характеристика ассортимента хлеба и хлебных изделий, их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	13-14	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	15-16	Правила продажи хлеба и хлебных изделий.	2	
	Практическое занятие № 5-6 Идентификация ассортимента и оценка качества хлеба и хлебных изделий по предоставленным образцам и стандартам.		2	
Тема 2.3. Организация продажи плодоовощных товаров	Содержание учебного материала		6	
	17-18	Общая характеристика ассортимента плодоовощных товаров, их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	19-20	Правила продажи плодоовощных товаров.	2	
Практическое занятие № 7-8		2		

	Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.			
Тема 2.4. Организация продажи пищевых концентратов	Содержание учебного материала		8	
	21-22	Общая характеристика ассортимента пищевых концентратов, их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	23-25	Требования к качеству, маркировка, упаковка.	2	
	25-26	Условия и сроки хранения. Правила продажи пищевых концентратов.	2	
	Практическое занятие № 9-10 Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.		2	
Тема 2.5. Организация продажи кондитерских изделий	Содержание учебного материала		8	
	27-28	Общая характеристика ассортимента (крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий), их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	29-30	Требования к качеству, маркировка, упаковка.	2	
	31-32	Условия и сроки хранения, правила продажи.	2	
	Практическое занятие № 11-12 Идентификация ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам.		2	
	Практическое занятие № 13-14 Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.		2	
Тема 2.6. Организация продажи вкусовых товаров	Содержание учебного материала		6	
	33-34	Общая характеристика ассортимента вкусовых товаров, их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	35-36	Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи вкусовых товаров	2	
	Практическое занятие № 15-16 Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.		2	
Тема 2.7. Организация продажи молока и молочных товаров	Содержание учебного материала		6	
	37-38	Общая характеристика ассортимента молочных товаров, их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	39-40	Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи молочных товаров	2	
	Практическое занятие № 17-18 Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.		2	

Тема 2.8. Организация продажи яиц и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		6	
	41-42	Общая характеристика яиц и продуктов их переработки, их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	43-44	Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи яиц и продуктов их переработки	2	
Практическое занятие № 19-20 Идентификация ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.		2		
Тема 2.9. Организация продажи масложировых товаров	Содержание учебного материала		6	
	45-46	Общая характеристика ассортимента масложировых товаров, их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	47-48	Требования к качеству, маркировка, упаковка. Правила продажи масложировых товаров.	2	
	Практическое занятие № 21-22 Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.		2	
Тема 2.10. Организация продажи мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала		10	
	49-50	Общая характеристика ассортимента мяса и мясных продуктов, их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	51-52	Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения.	2	
	53-54	Правила продажи мяса и мясных продуктов.	2	
	Практическое занятие № 23-24 Идентификация ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам.		2	
	Практическое занятие № 25-26 Подготовка к продаже, размещение и выкладка.		2	
Тема 2.11. Организация продажи рыбы и рыбных товаров	Содержание учебного материала		10	
	55-56	Общая характеристика ассортимента рыбы и рыбных товаров, их классификация, пищевая ценность.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	57-58	Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения.	2	
	59-60	Правила продажи рыбы и рыбных товаров.	2	
	Практическое занятие № 27-28 Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам.		2	
	Практическое занятие № 29-30 Подготовка к продаже, размещение и выкладка.		2	
Промежуточная аттестация				
Учебная практика (УП 01.01)				

Виды работ:			
1. Распознавание ассортимента 2. Приемка товаров по количеству и качеству 3. Расшифровка штрих-кодов 4. Расшифровка маркировки товаров 5. Подготовка товаров к продаже 6. Оценка качества товаров 7. Оформление ценников 8. Размещение и выкладка товаров 9. Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием 10. Консультация и обслуживание покупателей			
МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров		90	
Раздел 1. Введение			
Тема 1.1 Теоретические основы товароведения	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	1-2 Предмет и содержание товароведения. Понятия: качество товаров, классификация и ассортимент товаров.	2	
	3-4 Кодирование товаров. Техническое регулирование, стандартизация и сертификация товаров. Информация о товаре. Информационные знаки	2	
Раздел 2. Текстильные товары			
Тема 2.1. Текстильные товары	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	5-6 Классификация текстильных волокон. Потребительские свойства тканей и нетканых материалов.	2	
	7-8 Классификация и ассортимент тканей. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров	2	
	Практическое занятие №1-2		
	Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки тканей.	2	
Раздел 3. Швейно-трикотажные товары			
Тема 3.1. Швейно-трикотажные товары	Содержание учебного материала	6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	9-10 Материалы, используемые для изготовления одежды. Классификация и ассортимент одежды.	2	
	11-12 Контроль качества одежды. Маркировка, упаковка и хранение одежды	2	
	Практическое занятие №3		
	Идентификация ассортимента верхней одежды и легкого платья по основным классификационным признакам.	1	
Практическое занятие №4 Идентификация ассортимента постельного и столового белья из тканей по видам, фасонам и тканям.	1		
Раздел 4. Кожевенно-обувные товары			

Тема 4.1. Кожевенно-обувные товары	Содержание учебного материала		6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	13-14	Общая характеристика обувных материалов. Кожаная обувь. Характеристика ассортимента кожаной обуви.	2	
	15-16	Контроль качества кожаной обуви. Гарантийные сроки носки обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожаной обуви.	2	
	Практическое занятие №5			
	Ознакомление с ассортиментом обувных материалов. Распознавание кожи хромового, хром растительного и жирового дубления. Распознавание деталей обуви: детали верха (наружные, промежуточные, внутренние), детали низа обуви. Определение вида, фасона, цвета, размера обуви и половозрастной группы.		1	
	Практическое занятие №6			
Характеристика обуви по всем признакам классификации по натуральным образцам		1		
Раздел 5. Пушно-меховые товары				
Тема 5.1. Пушно-меховые товары	Содержание учебного материала		5	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	17-18	Пушно-меховое сырьё. Классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Сортировка пушного и мехового полуфабриката.	2	
	19-20	Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых изделий.	2	
	Практическое занятие №7			
	Ознакомление с видами меха		1	
Раздел 6. Парфюмерно-косметические товары				
Тема 6.1. Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала		7	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	21-22	Общая характеристика группы. Парфюмерные товары. Упаковка, маркировка и хранение парфюмерных товаров.	2	
	23-24	Гигиеническая косметика. Характеристика ассортимента и качество средств ухода за кожей. Средства гигиены полости рта. Средства ухода за волосами. Декоративная косметика.	2	
	Практическое занятие №8			
	Идентификация ассортимента и качества парфюмерных товаров.		1	
	Практическое занятие №9			
	Идентификация ассортимента и качества средств ухода за кожей, мыла туалетного		1	
	Практическое занятие №10			
Идентификация ассортимента средств гигиены полости рта, мыла туалетного		1		
Раздел 7. Галантерейные товары				
Тема 7.1. Галантерейные товары	Содержание учебного материала		6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	25-26	Классификация и ассортимент кожевенно-галантерейных товаров. Классификация и ассортимент текстильной галантереи.	2	
	27-28	Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Классификация металлической галантереи.	2	
	Практическое занятие №11			

	Характеристика ассортимента металлической и кожаной галантереи .		1		
	Практическое занятие №12				
	Характеристика ассортимента галантереи из пластмасс, определение товарной характеристики и потребительских свойств образцов.		1		
Раздел 8. Пластические массы и изделия на их основе					
Тема 8.1. Пластические массы и изделия на их основе	Содержание учебного материала		6		
	29-30	Общая характеристика материалов. Состав и классификация пластмасс. Методы переработки пластмасс в изделия. Дефекты изготовления изделий из пластмасс. Пластические массы, применяемые в производстве товаров народного потребления.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7	
	31-32	Характеристика ассортимента изделий из пластмасс. Требования к качеству изделий из пластмасс. Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс.	2		
	Практическое занятие №13				
	Идентификация различных видов пластмасс.		1		
	Практическое занятие №14				
	Изучение ассортимента изделий из пластических масс.		1		
Раздел 9. Бытовые химические товары					
Тема 9.1. Бытовые химические товары	Содержание учебного материала		4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7	
	33-34	Моющие средства. Средства для мытья посуды. Средства для отбеливания. Лакокрасочные материалы: ассортимент, состав, виды, маркировка и упаковка	2		
	35-36	Клеящие материалы: классификация, состав, назначение. Чистящие средства. Маркировка, транспортирование и хранение бытовых химических товаров.	2		
	Практическое занятие №15				
	Идентификация ассортимента синтетических моющих средств для стирки изделий: состав, классификация по признакам, назначению.		1		
	Практическое занятие №16				
	Идентификация ассортимента, состав клеящих товаров.		1		
	Практическое занятие №17				
Идентификация лакокрасочных материалов. Маркировка и хранение товаров бытовой химии.		1			
Раздел 10. Силикатные товары					
Тема 10.1. Силикатные товары	Содержание учебного материала		6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7	
	37-38	Стекланные товары. Виды и состав стекла, Изучение украшений стеклянных изделий. Ассортимент стеклянной посуды. Маркировка, упаковка, хранение. Требования к качеству стеклянной посуды.	2		
	39-40	Керамические товары. Виды керамики. Способы изготовления и декорирования изделий из фарфора, фаянса, майолики. Классификация и ассортимент керамической посуды. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.	2		
	Практическое занятие №18				
	Ознакомление с ассортиментом посуды из стекла. Идентификация стеклянных изделий по виду стекла, способу изготовления, способу декорирования, назначению и видам.		1		

	Практическое занятие №19			
	Ознакомление с ассортиментом керамических изделий. Идентификация изделий из керамики по виду керамики, способу производства и декорированию, назначению.		1	
Раздел 11. Строительные товары				
Тема 11.1. Строительные товары	Содержание учебного материала		3	
	41-42	Природные каменные материалы. Листовые стекломатериалы.	2	
	Практическое занятие №20 Ознакомление с ассортиментом строительных материалов.		1	
Раздел 12. Металлохозяйственные товары				
Тема 12.1. Металлохозяйственные товары	Содержание учебного материала		6	
	43-44	Общая характеристика. Виды металлов. Способы защиты поверхности изделий из металлов. Формирование свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства.	2	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	45-46	Классификация, ассортимент и качество металлохозяйственных изделий. Классификация и ассортимент металлической посуды, столовых приборов и ножевых товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	2	
	Практическое занятие № 21			
	Изучение металлов, используемых в производстве посуды, способов обработки поверхности металлических изделий.		1	
	Практическое занятие № 22			
	Идентификация ассортимента металлической посуды и проверка качества эмалированной посуды. Определение вида, фасона, размеров, объема, материала, характера защитного покрытия образцов посуды.		1	
	Практическое занятие № 23			
Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов		1		
Раздел 13. Мебельные товары				
Тема 13.1. Мебельные товары	Содержание учебного материала		2	
	47-48	Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.	2	
Раздел 14. Электробытовые товары				
Тема 14.1. Электробытовые товары	Содержание учебного материала		6	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.7
	49-50	Бытовые светильники и источники света. Электронагревательные приборы. Классификация. Холодильники. Классификация. Бытовые стиральные машины.	2	
	51-52	Классификация. Уборочные машины. Машины для механизации кухонных работ. Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещениях. Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров и бытовых машин	2	
	Практическое занятие № 24		1	
Идентификация ассортимента бытовых светильников, пылесосов.				

	Правила эксплуатации бытовых электрических машин и приборов.		
	Практическое занятие № 25	1	
	Идентификация ассортимента холодильников. Правила охраны труда при работе с электробытовыми товарами. Правила продажи, транспортировки и правила обмена электробытовых товаров.		
Раздел 15. Культурно-бытовые товары			
Тема 15.1. Культурно-бытовые товары	Содержание учебного материала.		3
	53-54	Классификация культурно-бытовых товаров. Школьно-письменные и канцелярские товары.	2
		Игрушки. Используемые материалы. Требования к игрушкам. Классификация. Фототовары.	
	Практическое занятие №26		
	Идентификация ассортимента и определение качества изделий из бумаги и картона по образцам. Идентификация ассортимента и определение качества игрушек.	1	
Раздел 16. Ювелирные товары и часы			
Тема 16.1. Ювелирные товары	Содержание учебного материала		5
	55-56	Металлы и сплавы, применяемые для ювелирных изделий. Пробирование и клеймение ювелирных изделий. Ювелирные вставки. Классификация и ассортимент ювелирных изделий	2
	57-58	Упаковка, маркировка, транспортирование, приёмка и хранение ювелирных изделий. Устройство и принцип действия механических часов. Классификация и ассортимент часов.	2
	Практическое занятие №27 Ознакомление с ассортиментом ювелирных изделий, определение пробы драгоценных металлов.		1
Раздел 17. Технология торговли непродовольственными товарами			
Измерительное оборудование торговых предприятий.	Содержание учебного материала		5
	59-60	Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов.	2
		Общие требования, предъявляемые к весам. Требования безопасности при эксплуатации весов. Устройство весов. Весы электронные.	
		Практическое занятие №28	
	Изучение устройства электронных весов. Правила взвешивания на весах.		
	Практическое занятие №29		1
	Приобретение навыков взвешивания на электронных весах		
	Практическое занятие №30		1
	Приобретение навыков взвешивания на электронных весах		
Учебная практика (УП 01.02)			
Виды работ:			
1. Распознавание ассортимента			
2. Приемка товаров по количеству и качеству			
3. Расшифровка штрих-кодов			
4. Расшифровка маркировки товаров и входящие в ее состав информационные знаки			
5. Подготовка товаров к продаже			

6. Оценка качества товаров 7. Оформление ценников 8. Размещение и выкладка товаров 9. Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием 10. Консультация и обслуживание покупателей		
Производственная практика (ПП 01) Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии 2. Приемка товаров по количеству и качеству 3. Подготовка товаров к продаже 4. Продажа товаров 5. Консультация и обслуживание покупателей 6. Учет и отчетность на розничном торговом предприятии 7. Контроль и проверка сохранности товарно-материальных ценностей 8. Организация рекламно-информационной деятельности на розничном торговом предприятии 		
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>		
Всего 540 ак.ч.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и МДК», оснащенный в соответствии с приложением

3.1.1. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- столы;
- стулья;
- доска магнитно-меловая;
- витрины;
- прилавки;
- муляжи продовольственных непродовольственных товаров;
- контрольно-кассовое оборудование;
- торговый инвентарь;
- контрольно-кассовые машины;

3.1.2. Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- проектор

3.1.3. Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:

- правила техники безопасности и производственной санитарии;
- инструкции по охране труда.

3.1.4. Программное обеспечение:

- компьютерное представление материала.

Мастерская «Учебный магазин», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащены в соответствии с приложением 3 ПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь 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. Г.С Косарева, Продажа продовольственных товаров, 2017 г.
2. Г.Г. Дубцов, Товароведение продовольственных товаров. 2013 г.
3. Н.С. Никифорова, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, 2002 г.
4. З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, 2012 г.
5. Товароведение непродовольственных товаров, рабочая тетрадь, 2013 г.
6. 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

7. 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.

8. 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.

9. 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

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

11. 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 (при необходимости)

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 ПРОФобразование : [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. Усеня. — 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 PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134156> (дата обращения: 04.12.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

9. А.Н. Неверов, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, 2010 г.

10. А.Н. Неверов, Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, 2012 г.

11. С.В. Золотова, Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, 2002 г.

12. Н.В. Косолапова, Справочник по товароведению непродовольственных товаров, в 3-х томах, 2010 г.

13. Н.В. Яковенко, Товароведение парфюмерно-косметических, посудо-хозяйственных, электробытовых и строительных товаров, 2010 г.

Н.С. Никифорова, Розничная торговля продовольственными товарами, 2007 г.

14. Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, 2012 г.

15. В.И. Хлебников, Технология производства продовольственных товаров, 2007

16. Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, 2006 г.

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.	<p>Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с их классификацией.</p> <p>Приемка продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями инструкции по приемке.</p> <p>Обеспечение контроля за наличием 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>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</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</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>

	<p>основ мерчандайзинга. Оформление ценников на товары в соответствии с правилами. Выполнение операций по организации рабочего места продавца. Осуществление контроля за своевременным пополнением рабочего запаса товаров. Обеспечение сохранности товаров, чистоты и порядка на рабочем месте.</p>	
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. Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.5.	<p>Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами. Выполнение алгоритма действий по обслуживанию покупателей в зависимости от метода продажи товаров. Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Упаковка товаров разными способами с учётом их особенностей. Решение торговых и конфликтных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Использование программного обеспечения для оформления заказа покупателю. Участие в презентации товаров. Предоставление дополнительных услуг покупателям.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.6.	<p>Применение цифровых технологий при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др. Оформление расчетных документов, чеков, сопроводительной документации при различных формах продажи.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ПК 1.7.	<p>Выполнение деления товарных позиций на ассортиментные группы в соответствии с</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на</p>

	<p>потребностями целевой аудитории. Составление плана по поставкам. Эффективное использование инструментов продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки. Оформление карточек товаров для каждого маркетплейса. Составление отчётности. Осуществление выполнения заказа и доставки товара покупателю. Отслеживание видимости и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе.</p>	<p>практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 01	<p>Обосновать постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. Адекватно оценивать и давать самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Проявлять активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
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. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 03	<p>Демонстрировать ответственность за принятые решения. Обосновать самоанализ и коррекцию результатов собственной работы. Эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Применять современную научную профессиональную терминологию. Определять источники финансирования. Применять знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</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).</p> <p>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>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 06	<p>Описывать и проявлять значимость своей профессии.</p> <p>Применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 07	<p>Эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик.</p> <p>Знать и использовать ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной</p>

	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливости.</p> <p>Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<p>практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 08	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>
ОК 09	<p>Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов.</p>