

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 10.06.2024 № 230-пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Освоение профессии рабочего, должности служащего в соответствии с
перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется
профессиональное обучение**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

38.02.08 Торговое дело

2024 г.

Одобрено на заседании
цикловой (предметной) комиссии
сервисных дисциплин

Разработана в соответствии с Приказом
Министерства просвещения РФ
от 19 июля 2023 г. N 548 "Об
утверждении федерального
государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 38.02.08
Торговое дело" с учетом Примерной
основной образовательной программы
по специальности 38.02.08 Торговое дело

Зам. директора по УМР
И.В. Ерохина

Разработчик:
Краличкина А.Н., преподаватель юридических дисциплин Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Освоение профессии рабочего, должности служащего в соответствии с
перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется
профессиональное обучение**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **ВД 4 Освоение профессии рабочего, должности служащего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Освоение профессии рабочего, должности служащего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение
ПК 1.1	Проводить сбор и анализ информации о потребностях субъектов рынка на товары и услуги, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий
ПК 1.2	Устанавливать хозяйственные связи с поставщиками и потребителями товаров и услуг, в том числе с применением коммуникативных возможностей искусственного интеллекта
ПК 1.3	Осуществлять подготовку, оформление и проверку закупочной документации, в том числе с использованием электронного документооборота и сквозных цифровых технологий
ПК 1.4	Осуществлять подготовку к заключению внешнеторгового контракта и его документальное сопровождение
ПК 1.6	Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий

ПК 2.3	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения и соответствующих общих компетенций
--------	--

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - рассчитывать энергетическую ценность продуктов; - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; - задавать вопросы для выявления потребностей покупателей; - устанавливать и поддерживать комфортный для покупателя контакт
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - дефекты продуктов; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; - основы мерчандайзинга; - Закон о защите прав Потребителей; - нормативные документы, регламентирующие продажу отдельных видов товара; - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; - правила охраны труда

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 262 ч.,

в том числе в форме практической подготовки – 132 ч.

Из них на освоение МДК – 184 ч.,

в том числе самостоятельная работа - 42 ч.,

консультации - 2 ч.,

практики, в том числе производственная – 72 ч.

Промежуточная аттестация – 6 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки, час.	Объем профессионального модуля, час.							
				Объем времени, отведенный на освоение МДК, час.						Практики	
				Всего, час.	В том числе			Самостоятельная работа, час.	Промежуточная аттестация, час.	Учебная, час.	Производственная, час.
					практические занятия, час.	курсовая работа, час.	консультации, час.				
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.6, ПК 2.3, ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09	Раздел 1. Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров	184	60	142	60	-	2	42	-	-	-
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.6, ПК 2.3, ОК 01 - ОК 05, ОК 07, ОК 09	Производственная практика "Освоение профессии рабочего, должности служащего"	72	72								72
	Промежуточная аттестация	6	-								-
	Всего:	262	132	142	60	-	2	42	-	-	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров			
Раздел 1. Основы санитарии и гигиены			
Тема 1.1. Введение Предмет и задачи санитарии и гигиены	Содержание учебного материала 1. Введение Предмет и задачи санитарии и гигиены	2	
Тема 1.2. Гигиена пищевых добавок	Содержание учебного материала		
	2. Гигиена мяса, рыбы, молока и молочных продуктов. Источники инфицирования.	2	
	3. Гигиена яиц и яичных продуктов. Гигиенические требования к качеству овощей, фруктов, ягод.	2	
	4. Гигиена зерномучных продуктов, консервов. Источники инфицирования.	2	
Тема 1.3. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика.	Содержание учебного материала		
	5. Пищевые заболевания: классификация, меры профилактики.	2	
6. Пищевые отравления. Причины их возникновения. Меры профилактики.	2		
Тема 1.3. Санитарные требования к торговым предприятиям	Содержание учебного материала		
	7. Санитарные требования к размещению организаций торговли и содержанию территорий.	2	
	8. Правила личной гигиены работников торговых предприятий.	2	
	9. Санитарно-гигиенические к устройству и содержанию предприятий торговли.	2	
10. Санитарные требования к приему, хранению, продаже товаров.	2		
Самостоятельная работа			
1. Составление таблицы «Гигиена пищевых продуктов» 2. Составление таблицы «Виды порчи зерномучных продуктов» 3. Подготовка реферата по теме «Пищевые инфекции» 4. Составление таблицы «Пищевые отравления» 5. Изучение требований к санитарному состоянию транспорта 6. Изучения требований к санитарному состоянию магазинов		12	
	Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров		
	Тема 2.1. Квалификационные требования к профессии	Содержание учебного материала	
		1. Квалификационные требования к профессии продавец продовольственных товаров	2
	2. <i>Практическое занятие №1 Изучение типизации розничных магазинов</i>	2	

продавец продовольственных товаров	3. Основные требования к профессии продавец продовольственных товаров, функции и обязанности	2	
	4. Практическое занятие №2 Составление кодекса продавца продовольственных товаров	2	
	5. Изучение должностной инструкции продавца продовольственных товаров	2	
	6. Практическое занятие №3 Составление должностной инструкции	2	
	7. Изучение инструкции по технике безопасности для продавца продовольственных товаров	2	
	8. Практическое занятие №4 Составление инструкции по безопасности на рабочем месте	2	
	9. Изучение инструкции по пожарной безопасности для продавца продовольственных товаров	2	
	10. Практическое занятие №5 Составление инструкции по пожарной безопасности на рабочем месте	2	
	Тема 2.2. Изучение покупательского спроса	Содержание учебного материала	
		11. Виды покупательского спроса и методы его изучения	2
12. Практическое занятие №6 Способы изучения покупательского спроса			
13. Основы изучения спроса, методы и способы			
14. Правила и разработка анкет для изучения спроса			
15. Практическое занятие №7 Разработка анкет и опросников		2	
16. Практическое занятие №8 Составление алгоритма для проведения дегустации, рекламной акции, розыгрыша призов			
Тема 2.3. Торговое оборудование и инвентарь	Содержание учебного материала		
	17. Торговое оборудование и инвентарь магазина	2	
	18. Практическое занятие №9 Составление схемы торгового оборудования и инвентаря, требования к ним	2	
	19. Изучение немеханического оборудования и инвентаря	2	
	20. Практическое занятие №10 Составление характеристик немеханического оборудования и инвентаря	2	
	21. Изучение холодильного оборудования и климатических условий хранения	2	
	22. Практическое занятие №11 Изучения видов климатического хранения продовольственных товаров	2	
	23. Работа на весоизмерительном оборудовании и кассовых аппаратах	2	
	24. Практическое занятие №12 Составление алгоритма правил работы на весоизмерительном оборудовании и ККМ	2	
	25. Правила оформления кассовой документации	2	
Практическое занятие №13 Заполнения бланков кассовой документации	2		
Тема 2.4. Завоз и приемка продовольственных товаров в магазине	Содержание учебного материала		
	26. Правила составления заявки на завоз товаров в магазин и способы ее передачи поставщикам	2	
	27. Практическое занятие №14 Составление заявок, оформление накладных и возвратов	2	
	28. Практическое занятие №15 Заполнение акта о недостатке товара	2	
	29. Технология приемки продовольственных товаров в магазине	2	

	30. Практическое занятие №16 Изучение инструкций П-6 и П-7	2
	31. Решение ситуаций по приемке товаров в магазине	2
	32. Практическое занятие №17 Применение инструкций П-6 и П-7 в различных ситуациях	2
Тема 2.5. Хранение и подготовка к продаже продовольственных товаров	Содержание учебного материала	
	33. Технология хранения, подготовки к продаже продовольственных товаров	2
	34. Практическое занятие №18 Составление алгоритма подготовки товаров к продаже	2
	35. Анализ соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров	2
	36. Практическое занятие №19 Изучение сроков хранения	2
	37. Практическое занятие №20 Изучение условий хранения, товарного соседства	2
	38. Правила продажи отдельных видов продовольственных товаров	2
Тема 2.6. Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале	Содержание учебного материала	
	39. Правила и способы выкладки продовольственных товаров в торговом зале. Основы мерчандайзинга.	2
	40. Практическое занятие №21 Изучение основных видов выкладки	2
	41. Практическое занятие №22 Тематические способы выкладки	2
	42. Выкладка продовольственных товаров в учебном магазине	2
	43. Практическое занятие №23	2
	44. Виды информации на упаковке, правила ее размещения	2
Тема 2.7. Технология розничной продажи продовольственных товаров	Содержание учебного материала	
	45. Нормативные документы, регламентирующие продажу отдельных видов товара	2
	46. Практическое занятие №24 Составление классификации нормативных документов, регламентирующих продажу отдельных видов товара	2
	47. Изучение технологии продажи, составление консультации кондитерских, бакалейных, хлеба и хлебобулочных изделий	2
	48. Практическое занятие №25 Составление рекламного ролика по теме кондитерские, бакалейные и ЖБИ товары	2
	49. Изучение технологии продажи, составление консультации молочных и мясных товаров	2
	50. Практическое занятие №26 Составление рекламного ролика по теме молочные и мясные товары	2
	51. Изучение технологии продажи, составление консультации рыбных, плодоовощных товаров и алкогольной продукции	2
	52. Практическое занятие №27 Составление рекламного ролика по теме рыбные товары	2
	53. Способы и правила выявления потребностей покупателей, установления и поддержания комфортного для покупателя контакта	2
Тема 2.8. Учет и отчетность в магазине	Содержание учебного материала	
	54. Теоретические основы оформления товарного отчета, актов «о бое, ломе, порче товаров»	2
	55. Практическое занятие №28 Оформление товарного отчета	2

	56. Практическое занятие №29 Оформление актов «о бое, ломе, порче товаров»	2
	57. Материальная ответственность в торговле и ее виды. Виды инвентаризаций и правила их проведения	2
	58. Практическое занятие №30 Алгоритм подготовки магазина к инвентаризации и оформление инвентаризационной описи	2
	59. Юридическая ответственность в торговле, основные ее стороны	2
	60. Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа		30
	1. Составление кодекса продавца продовольственных товаров	
	2. Изучение инструкции по пожарной безопасности для продавца продовольственных товаров	
	3. Разработка анкеты для изучения спроса на кондитерские, молочные, бакалейные товары	
	4. Знакомство с измельчительно-режущим оборудованием в действующем магазине	
	5. Составление таблицы «Инвентарь для подготовки продажи продовольственных товаров»	
	6. Изучение техники безопасности при эксплуатации ККМ	
	7. Оформление отчета кассира по заданию	
	8. Решение ситуационных задач по расчету суммы заявки	
	9. Составление алгоритма приемки товаров в магазине	
	10. Подготовка реферата: а) хранение плодов и овощей; б) хранение мороженых п/ф; в) хранение рыбных товаров	
	11. Анализ соблюдения условий хранения одной товарной группы в действующем магазине	
	12. Составление схемы «Общие операции по подготовке продажи товаров»	
	13. Подготовка реферата «Правила мерчендайзинга в розничной торговле»	
	14. Ознакомление с журналом учета мероприятий по контролю юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	
	15. Составление консультации о потребительских свойствах шоколада	
	16. Составление консультации о потребительских свойствах кисломолочного продукта	
	17. Составление консультации о потребительских свойствах рыбных пресервов	
	18. Оформление подарочного набора	
	19. Оформление товарного отчета по заданию	
	20. Изучение инструкции по проведению инвентаризации в магазине	
	21. Изучение организационно правовой формой магазина	
	22. Осуществление приемки товаров по количеству и качеству	
	23. Изучение информации для покупателей «Уголок потребителя». Услуги, оказываемые магазином	
	24. Изучение ГОСТа Р 51074 -2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования	
	25. Подготовка инвентаря для вскрытия и фасовки товаров в магазине. Организация работы по фасовке продовольственных товаров	
	26. Операции по подготовке товаров к продаже. Изучение способов выкладки товаров и размещения товаров	
	27. Выкладка товаров различными способами на витрине магазина	
	28. Составление консультации о потребительских свойствах товаров (пищевой ценности) (3 наименования)	
	29. Ознакомление с особенностями продажи товаров (постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г.№ 55 «Об утверждении	

Правил продажи отдельных видов товаров». Изучение органов контроля. 30. Составление товарного отчета, инвентаризационной ведомости товарно-материальных ценностей.		
	Консультации	2
	Итого по МДК.04.01	184
Производственная практика "Освоение профессии рабочего, должности служащего" Виды работ:		72
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с магазином: его типом, специализацией, ассортиментом реализуемых товаров. 2. Инструктаж по технике безопасности для продавца; документальное оформление проведения инструктажа по охране труда 3. Приобретение навыков по анализу правильности оформления сопроводительных документов. 4. Ознакомиться с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначением, правилами пользования и ухода за ними. 5. Отработка приемов вскрытия различных видов тары 6. Приобретение навыков по осуществлению приемки товара по количеству и качеству в соответствии с инструкциями (П-6, П-7). 7. Отработка навыков по составлению вызова представителя поставщика в случае обнаружения недостатка, 8. недоброкачества товара при приемке. 9. Оценка качества 2-х видов продовольственных товаров по органолептическим показателям. 10. Отработка навыков по документальному оформлению приемки товаров по количеству. 11. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров. 12. Отработка навыков по размещению товаров на хранение в соответствии с установленными правилами. 13. Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров. 14. Расшифровка маркировки, клеймения продовольственных товаров (приложить 3 фото). 15. Осуществление выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании 16. Организация рабочего места продавца. 17. Подготовка упаковочного материала, инвентаря, весоизмерительного оборудования. 18. Отработка навыков по взвешиванию товаров отдельных товарных групп 19. Разработка перечня мероприятий по предупреждению товарных потерь 20. Отработка навыков по оформлению витрин. 21. Отработка навыков нарезки гастрономических товаров, нарезки хлеба и хлебобулочных изделий, другими навыками отпуска пищевых продуктов. 22. Приобретений умений и навыков по соблюдению условий и сроков хранения товаров, особенно скоропортящихся в торговом зале 23. Решение ситуаций по применению «Правил продажи отдельных видов товаров»: <ol style="list-style-type: none"> а) К Вам обратился покупатель с просьбой продать ему половина батона. В каком случае Вы выполните просьбу покупателя. Каким нормативным документом необходимо руководствоваться. б) К Вам обратился покупатель с просьбой разъяснить, что обозначает на упаковке макаронных изделий группа В высшего 		

<p>сорта.</p> <p>в) К Вам обратился покупатель с просьбой произвести нарезку копченой колбасы. Продавец отказался выполнить просьбу ссылаясь на то, что в отделе большая очередь, и он работает один. Прав ли продавец?</p> <p>г) Покупатель обратился с просьбой к продавцу, чтобы он дал консультацию о пищевой ценности рыбных консервов. Продавец отказался, сославшись на занятость. Прав ли продавец?</p> <p>24. Приобретение навыков по осуществлению продажи продовольственных товаров с соблюдением установленных требований.</p> <p>25. Отработка навыков обслуживания покупателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • встреча покупателей; - выявление потребностей; - предложение и показ продовольственных товаров, • информирование покупателей о пищевой ценности, способах и условиях использования продовольственных товаров, • предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента; • расчет за покупку. <p>26. Решение ситуаций по «Защите прав потребителей».</p> <p>а) Дайте консультацию покупателю по вопросу обмена продовольственных товаров не надлежащего качества.</p> <p>б) Продавец отказался обменять пачку кефира, купленного 15 минут назад, т.к. покупатель обратился с просьбой заменить обезжиренный кефир на кефир с жирность 2,5 %. Прав ли продавец в этой ситуации?</p> <p>в) Покупательница приобрела коробку конфет «Птица дивная», дома обнаружила, что истек срок годности.</p> <p>27. Вернувшись в магазин, она обратилась с просьбой заменить, однако получила отказ из-за отсутствия кассового чека. Прав ли продавец в этой ситуации?</p> <p>Составление анкеты для опроса покупателей из 5 вопросов по изучению спроса на ассортимент кондитерских изделий ОАО «Акконд» (приложить анкету в напечатанном виде)</p> <p>28. Проведение анкетирования с целью изучения покупательского спроса.</p>	
Промежуточная аттестация (экзамен по ПМ.04)	6
Всего по ПМ.04	262

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- посадочные места по количеству обучающихся,
- классная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест для проведения практических занятий:

- наглядные пособия,
- учебники, учебные пособия,
- раздаточный материал, комплекты практических работ.

Залы:

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;

3.2. Требования к минимальному информационному обеспечению обучения - определяются приказом техникума на каждый учебный год.

3.3. Организация дистанционного обучения

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков на платформе Сферум.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПК и ОК, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Проводить сбор и анализ информации о потребностях субъектов рынка на товары и услуги, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует различные способы изучения спроса покупателей - предлагает мероприятия по изучению спроса покупателей - может участвовать в формировании ассортимента торгового предприятия - применяет при этом цифровые и информационные технологии 	<p>Текущий контроль-оценка за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - фронтальный опрос; - практические занятия; - письменный опрос; -внеаудиторная самостоятельная работа; -тестовый опрос.
ПК 1.2 Устанавливать хозяйственные связи с поставщиками и потребителями товаров и услуг, в том числе с применением коммуникативных возможностей искусственного интеллекта	<ul style="list-style-type: none"> - знает правила составления и заключения договоров - умеет выбирать поставщиков и рассчитывать критерии выбора - знает юридическую основу хозяйственных связей - в работе может применять ИИ 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет по МДК 04.01; - дифференцированный зачет по производственной практике; - экзамен по ПМ.04.
ПК 1.3 Осуществлять подготовку, оформление и проверку закупочной документации, в том числе с использованием электронного документооборота и сквозных цифровых технологий	<ul style="list-style-type: none"> - разбирается в видах закупочной документации - работает в специальных программах для осуществления электронного документооборота - знает принцип работы сквозных цифровых технологий 	
ПК 1.4 Осуществлять подготовку к заключению внешнеторгового контракта и его документальное сопровождение	<ul style="list-style-type: none"> - классифицирует товары на внутренних и внешних рынках; - подготавливает коммерческие предложения, запросы; - оформляет документацию в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и международных актов. 	
ПК 1.6 Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий	<ul style="list-style-type: none"> - принимает участие в приемке товара по количеству и качеству, - проверяет сопроводительные документы на соблюдение требований по их оформлению - правильно обслуживает покупателей, - осуществляет подготовку товаров к продаже, 	

	<ul style="list-style-type: none"> - применяет правила размещения товаров в торговом зале, - соблюдает правила выкладки товаров, - применяет различные способы выкладки товаров - демонстрирует достоверность предоставляемой информации о продовольственных товарах, - разбирается во вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров, - определяет показатели пищевой ценности продовольственных товаров 	
<p>ПК 2.3 Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определяет показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования, - способен создавать оптимальные условия хранения товаров, - определяет сроки хранения и транспортирования, - обеспечивает сохраняемость товаров - осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования в соответствии с правилами, - применяет знания по технике безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования - осуществляет контроль за сохранность товарно-материальных ценностей - демонстрирует знания оформления первичных документов по сохранности товарно-материальных ценностей 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует интерес к будущей профессии, добросовестно относится к выполнению учебно-производственных заданий, активно участвует в жизни учебного заведения; - проявляет постоянную творческую инициативу в выполнении заданий; - имеет положительные отзывы по итогам прохождения производственной практики; 	

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обосновывает выбор и применяет методы и способы решения профессиональных задач - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач;
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет самостоятельность при выполнении практических работ; -обосновывает решения профессиональных задач в различных ситуациях; -аргументирует и защищает собственную точку зрения, оперативно принимает решения.
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>результативно осуществляет поиск информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -обоснованно выбирает информацию, необходимую в профессиональной деятельности; -использует различные источники, включая электронные;
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет задания с применением информационно-коммуникационных технологий в соответствии с поставленными целями и задачами - знает правила общения
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - бережет природу - соблюдает санитарные нормы - применяет принципы бережливого производства
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определяет соответствия совершаемых действий требованиям действующего законодательства - излагает информацию грамотно и

	аргументировано как устно, так и письменно	
--	---	--