

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Свердловской области
«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:
На педагогическом совете
«ААТ»
ГАПОУ СО СО «ААТ»
Протокол № 11
от 31.05.2021

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО «ААТ»

В.И.Овчинников
В.И.Овчинников/
« 31 » *мая* 2021 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ПРОДАЖА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

п. Арти, 2021

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29470).

Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум».

Авторы:

Сибикина Катерина Владимировна.

Рекомендована педагогическим советом ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности ФГОС 38.01.02 **Продавец, контролёр-кассир**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК2.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
- ПК2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
- ПК2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
- ПК2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
- ПК2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
- ПК2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
- ПК2.7. Изучать спрос покупателей.

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по профессиям: «Продавец продовольственных товаров») и профессиональной подготовке по профессии «Продавец продовольственных товаров».

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

уметь:

- Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодо-овощных, 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 контрольно-кассового оборудования.
- Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

знать:

- Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.
- Особенности пищевой ценности пищевых продуктов.
- Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.
- Показатели качества основных групп продовольственных товаров.
- Дефекты продуктов.
- Особенности маркировки, упаковки и хранения основных групп продовольственных товаров.
- Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования.
- Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию.
- Устройство и принцип работы оборудования.
- Типовые правила эксплуатации оборудования.
- Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.
- Закон о защите прав потребителей.
- Правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **163** часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **127** часов;
 в т. ч 27 ч – практические занятия
 самостоятельной работы обучающегося – **36** часов;

учебной практики – 7 недель (252 часа).

производственной практики – 10 недель (360 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД),
Обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров.
(ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	1.Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2.	2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4.	4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5.	5.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6.	6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	7. Изучать спрос покупателей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей)

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<u>МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.</u>		127		
<u>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</u>				
Тема 1.1 Товароведческая характеристика основных групп продовольственных товаров.	Содержание			
	1.	Приёмка продовольственных товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов.	14	2
	2	Зерномучные товары.	10	
	3	Флодоовощные товары.	10	2
	4	Вкусовые товары	10	2
	5	Кондитерские изделия.	10	2
	6	Молочные товары.	10	2
	7	Яйца и продукты их переработки.	10	2
	8	Пищевые жиры.	10	2
	9	Мясо и мясные продукты	10	2

	10	Рыба и рыбные товары.	10	2
	11	Итоговый зачёт: (Представление и защита презентации по одной из групп продовольственных товаров)_	6 часов.	3
		Итого теоретическое обучение	100	
		Лабораторно- практические работы:		
		1. Определение качества зерномучных товаров, органолептическим методом(по натуральным образцам) Маркировка, упаковка товаров данной группы.	2	
		2. Определение качества плодоовощных товаров, органолептическим методом(по натуральным образцам) Маркировка, упаковка товаров данной группы.	2	
		3. Определение качества кондитерских изделий, органолептическим методом(по натуральным образцам) Маркировка, упаковка товаров данной группы.	2	
		4. Определение качества молочных товаров, органолептическим методом(по натуральным образцам) Маркировка, упаковка товаров данной группы.	2	
		5. Определение качества яичных товаров, органолептическим методом(по натуральным образцам) Маркировка, упаковка товаров данной группы.		
		6. Определение качества пищевых жиров, органолептическим методом(по натуральным образцам) Маркировка, упаковка товаров данной группы.	3	
		7. Определение качества мясных товаров, органолептическим методом(по натуральным образцам) Маркировка, упаковка товаров данной группы.	3	
		8. Определение качества рыбных товаров, органолептическим методом(по натуральным образцам) Маркировка, упаковка товаров данной группы.	3	
		ИТОГО лабораторно- практические работы	20	
		<u>Раздел 2. Оборудование продовольственных магазинов .</u>	20	
Тема 1.2. Правила охраны труда		Содержание		

	1	Техника безопасности при работе в розничных торговых предприятиях. Общие требования техники безопасности ;пред началом работы, во время работы, по окончании работы. Основные мероприятия для сниженияастных случаев.	4	1
Тема 2.2 Торгово-технологическое оборудование для продажи продовольственных товаров.	2	Общие сведения о торгово- технологическом оборудовании: Немеханическое оборудование. Торговый инвентарь.	4	2
	3	Общие сведения о весоизмерительном оборудовании.	2	2
	4	Общие сведения о холодильном оборудовании.	2	2
	5	Общие сведения о контрольно- кассовой технике.(ККТ)	8	2
		ИТОГО теоретическое обучение	20часа	
		Практические занятия:		
	1	Подготовка к работе весоизмерительного оборудования. Подготовка к работе ККТ.	1	2
	2	Работа на весоизмерительном оборудовании.(ВЭ- 15 Т, ВЭ- 150Т)	2	2
	43	Работа на ККТ(ЭКР- 3102 Ф)	2	2
		Итого практические занятия	5часов	
		7		
<u>Раздел 3. Нормативно-правовые основания организации торговли продовольственными товарами.</u>				
Тема 1.3Закон о защите прав потребителей. Правила торговли. Правила продажи	Содержание.			
	3.1	ВВЕДЕНИЕ. Основные термины и определения.	1	2
	3.2	Статьи 1-10, Закона о защите прав потребителей.	1	2
	3.3	Статьи11-25, Закона о защите прав потребителей.	1	2

отдельных групп товаров.	3.4	Правила торговли. Правила продажи отдельных групп продовольственных товаров.		2
		ИТОГО теоретическое обучение	5часов	
	Практические занятия			
	3.6	Решение проблемных ситуаций с применением Правил торговли и Закона о защите прав потребителей.	2	3
	Итого практические занятия	2 часов		
		ИТОГО ВСЕГО по разделу №3 7 -ч, 5ч- теоретического обучения. 2 ч.практических занятий.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над итоговой презентацией.		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы(по теме 1.1)		ИТОГО:		
1. Классификация, ассортимент, показатели качества, маркировка, упаковка и хранение табачных изделий. 2. Классификация, ассортимент, показатели качества, маркировка, упаковка и хранение крахмала, сахара, мёда. 3. Изучение ассортимента, маркировки, упаковки и условий хранения вино-водочных изделий 4. Изучение ассортимента, маркировки, упаковки, показателей качества и условий хранения мяса(на примере магазина « Мясной павильон») 5. Определение легальности производства водки, по штрих коду.		30		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы(по теме 1.2)		ИТОГО:		
1. Торговые автоматы, классификация, виды, принцип работы. 2. Фасовочно- упаковочное оборудование, классификация, виды, принцип работы. 3. Измельчительно- режущее оборудование, классификация, виды, принцип работы. Итого :		3		

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы(по теме 1.3) 1.Правила продажи весовых продовольственных товаров, на основании Правил торговли. 2.Правила продажи отдельных групп продовольственных товаров.	3	
ИТОГО:	36	
Учебная практика Виды работ: ✓ Изучение ассортимента , маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. ✓ Приёмка продовольственных товаров по количеству и качеству, по сопроводительным документам. ✓ Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом. ✓ Размещение и выкладка продовольственных товаров ✓ Подготовка к работе механического оборудования и ККТ. ✓ Работать на весоизмерительном оборудовании и ККТ.	252	
Производственная практика(по профилю специальности)	360	
Виды работ: ✓ Применение основных правил охраны труда при работе с торгово - технологическим оборудованием.	20	
✓ Изучение ассортимента , маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.	52	
✓ Приёмка по количеству, отдельных групп продовольственных товаров , согласно сопроводительных документов.	40	
✓ Приёмка по качеству, отдельных групп продовольственных товаров , согласно сопроводительных документов.	40	
✓ Участие в организации работ по размещению на хранение различных групп продовольственных товаров, согласно правилам хранения и учитывая товарное соседство.	40	
✓ Участие в организации работ по оценке качества продовольственных товаров органолептическим методом.	40	
✓ Знакомство с правилами оформлением ценников , согласно Правилам торговли.	20	
✓ Подготовка к работе механического оборудования и ККТ.	28	
✓ Работать на весоизмерительном оборудовании и ККТ.	60	
✓ Участие в обслуживании покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.	60	
✓ Участие в решении спорных ситуаций, применяя Правила торговли и Закон о защите прав потребителей.	32	
ИТОГО : часов	432	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета по профессии « Продавец, контролёр-кассир» и учебно-производственной лаборатории по профессии

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Ассортимент продовольственных товаров»
- объемные модели бутафории продовольственных товаров.
- комплект бланков бухгалтерской отчетности;
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- Торгово-технологическое оборудование и торговый инвентарь:
 - Весы ВНЦ 10 13У
 - Весы ВЭ-15 Т
 - ККТ ЭКР 3102Ф
 - Витрины с ассортиментом продовольственных товаров.
 - Упаковочный материал.
 - Принадлежности для подготовки товаров к продаже(ножи, совки, окорята, разделочные доски, клещи, щипцы ит.д.)

Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор,, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролёр-кассир: Учебник.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К».-2009.448
2. Справочник « По товароведению продовольственных товаров» :в 2-х томах.Т.2 : учебное пособие для нач.проф.образования/Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова/-М.:Издательский центр « Академия», 2008.-336с.
3. Пахбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности: Учебник для студентов учреждений СПО.-4-е изд.,перераб. И доп.- М.: Издательско торговая корпорация «Дашков и К», 2007.-452с.
4. Авхбухчиянц О.В. Технология розничной торговли: Учебник для НПО по профессии «Продавец, контролёр-кассир».- 3-е изд, прераб. И доп.- М.: Издательско-торговая корпорация « Дашков и К», 2007.-284с.

Дополнительные источники:

- 1 . Инструкции по Охране труда и производственной санитарии.- М.: Изд-во ЮРАЙТ 2010г.- 42с.
- 2 Правила торговли . - М.: ТК ВЕЛБИ, Изд-во Проспект, 2010.-64с.
- 3 Закон О защите прав потребителей.- М.: Изд-во ЭКСМО,2010.- 80с.-(Российское законодательство).

Периодические издания

1. Журнал «Современная торговля».
2. Журнал «Тара и упаковка»
3. Журнал «Учет и отчетность»

Интернет источники

1. www.znaytovar.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля .

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы бухгалтерского учета»; «Основы деловой культуры»; «Организация и технология розничной торговли»; «Санитария и гигиена»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»; «Технология и организация розничной торговли» «Торгово- технологическое оборудование предприятий торговли»

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ol style="list-style-type: none">1. Анализирует сопроводительные документы.2. Принимает продовольственные товары по количеству мест и массе брутто(пересчитывает и перевешивает продукты), используя весоизмерительное оборудование.3. Принимает продовольственные товары по количеству товарных единиц, массе нетто.	<i>Текущий контроль в форме:</i> <i>- защиты лабораторных и практических занятий;</i> <i>- контрольных работ по темам МДК.</i>

	<p>4. Принимает продовольственные товары по качеству, проверяет соответствие качества документации.</p>	<p><i>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</i></p>
<p>2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>1. Размещает и складировать продовольственные товары на хранение с учётом товарного соседства, соблюдая правила ТБ.</p> <p>2. Отслеживает сроки хранения продовольственных товаров разных групп.</p> <p>3. Распаковывает продовольственные товары с соблюдением правил ТБ и сохранности товара с одновременной проверкой их качества и количества, состояния тары, маркировки.</p> <p>4. Нарезает отдельные группы продовольственных товаров.</p> <p>5. Фасует продовольственные товары, обеспечивая единство измерения, точность измерения.</p> <p>6. Подготавливает к выкладке различные группы продовольственных товаров с учётом их особенностей, требований санитарии и гигиены (протирает, очищает поверхности)</p> <p>7. Подготавливает информацию о товаре для покупателей в разных формах (размещает ярлыки, маркирует)</p>	<p><i>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p> <p><i>Экспертная оценка деятельности на практических занятиях;</i></p>

<p>3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Информировать покупателей: о потребительских свойствах, вкусовых особенностях, питательной ценности продуктов; о способах кулинарной обработки и использования отдельных видов продовольственных товаров - о сроках хранения. 2. Предлагает взаимозаменяемые товары. 3. Наблюдает за поведением покупателя и предлагать помощь покупателю на основе наблюдений. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экспертная оценка деятельности на практических занятиях;</i></p>
<p>4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Размещает продовольственные товары на хранение с учётом свойств товаров. 2. Выбирает режим хранения продовольственных товаров: температура, влажность, освещённость, кондиционирование. 3. Предотвращает потери товара, соблюдая условия для сохранения качества продовольственных товаров разных групп. 4. Отслеживает сроки хранения продовольственных товаров разных групп. 	

<p>5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и правил торговли. 2. Подготавливает ККТ и весоизмерительное оборудование к работе. 3. Осуществляет эксплуатацию торгового оборудования, соблюдая правила ТБ, 4. Подготавливает торгово-технологическое оборудование к следующему дню в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации . 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экспертная оценка деятельности на практических занятиях;</i></p>
<p>6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготавливать товар к инвентаризации. 2. Составлять инвентаризационную опись. 3. Владеть основами бухгалтерского учёта. 4. Составлять товарно-денежный отчёт. 5. Пользоваться ПК. 	
<p>7. Изучать спрос покупателей.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отслеживать частоту спроса на товар по скорости распродажи отдельных товаров, по предпочтениям покупателей. 2. Составлять заявки на отсутствующий товар. 3. Информировать администрацию в форме, установленной на предприятии: - о товарах, пользующихся наибольшим спросом. 	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</i>
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач при обслуживании покупателей продовольственных товаров. Оценка эффективности и качества выполнения;	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i>
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных в ходе всего торгово-технологического процесса. соблюдение техники безопасности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i>

<p>4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	
<p>5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– работа на ККТ различных марок.</p>	
<p>6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практики в ходе обучения</p>	
<p>7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы соблюдение санитарных норм и правил, Закон о защите прав потребителей, Правила торговли .</p>	
<p>8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей)</p>	<p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	

