

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.08.2025 11:07:38
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a614422

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Филиал «Славяносербский техникум» федерального государственного бюджетного
Образовательного учреждения высшего образования
«Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»
(Славяносербский техникум ЛГАУ)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ

КОНТРОЛЁРА-КАССИРА

Заочная форма обучения

Специальность 38.02.04 – Коммерция (по отраслям)

пгт. Славяносербск, 2024

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основании государственного образовательного стандарта по специальности 38.02.04 Коммерция(по отраслям) утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.05.2014 г. № 539, зарегистрированного приказом Министерства юстиции Российской Федерации от 25 июня 2014 г № 32855, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление

Организация – разработчик: филиал «Славяносербский техникум» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»

Разработчик: преподаватель общепрофессиональных дисциплин Доденко Е.А.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии бухгалтерско-экономических дисциплин протокол № 1 от 29 августа 2024г.

Председатель цикловой комиссии  Н.И.Шварёва

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОНТРОЛЁРА – КАССИРА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии контролёр - кассир, а также общих и профессиональных компетенций.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса
ОК 2	Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества
ОК 3	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и умение нести за них ответственность
ОК 4	Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Умение работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразование, осознанное планирование повышения квалификации
ОК 8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 11	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.3.	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.5.	Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.
ПК 1.10.	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 2.2.	Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранение организационно-распорядительных, товаросопроводительных и иных

	необходимых документов с использованием автоматизированных систем.
ПК 2.8.	Реализовывать сбытовую политику организации в пределах своих должностных обязанностей, оценивать конкурентоспособность товаров и конкурентные преимущества организации.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подготовку к работе ККТ различных видов; - работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; - устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; - распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; - оформлять документы по кассовым операциям; - соблюдать правила техники безопасности - выделять собственные успешные стратегии самомотивации - устанавливать и поддерживать позитивные межличностные коммуникации - эффективно управлять стрессом - диагностировать и преодолевать конфликты, возникающие в работе с клиентами и сотрудниками
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - документы, регламентирующие применение ККТ; - правила расчетов и обслуживания покупателей; - типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; - устройство контрольно-кассовой техники - признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; - правила оформления документов по кассовым операциям - понятие эмоционального интеллекта

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 166

в том числе в форме практической подготовки – 12 часов

Из них на освоение МДК – 20 часов

в том числе самостоятельная работа 146 часов

практики, в том числе учебная – 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1 – 12 ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.10, ПК 2.2 ПК 2.8, ПК 3.3 ПК 3.5, ПК 3.6	МДК 04.01 Эксплуатация контрольно – кассовой техники	70	10	6	60	-	-	-
	МДК 04.02 Розничная торговля продовольственными товарами	60	10	6	50	-	36	-
ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.10, ПК 2.2 ПК 2.8, ПК 3.3 ПК 3.5, ПК 3.6	Учебная практика, часов	36						-
	Всего:	166	20	12	110	-	36	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций ¹ , формированию которых способствует элемент программы
ПМ 04. Выполнение работ по профессии Контролер–кассир			
МДК 04.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники			
Тема 1.1 Правила расчетов и обслуживания покупателей			
	Роль ККТ в улучшении культуры обслуживания. Требования к ККТ, порядок и условия ее применения. Процентные и товарные вычисления		ОК 1 – 12 ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.10, ПК 2.2 ПК 2.8, ПК 3.3 ПК 3.5, ПК 3.6
	Практические работы		
	№1 Организация рабочего места контролера-кассира с учетом требований безопасности труда		
	№2 Расчет стоимости товара с учетом вычета или начисления процентов		
Тема 1.2 Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации			
	Типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ. Положения по применению ККТ. Порядок Регистрации ККТ. Значение голограмм		
	Практическая работа		
	№3. Заполнение бланка заявления на регистрацию ККТ		
Тема 1.3 Классификация, устройство, основные режимы и особенности технического обслуживания ККТ			
	Классификация, устройство, основные режимы и особенности технического обслуживания ККТ. Порядок Работы на ККТ.		
	Практические работы		
	№4 Работа на ККТ автономных видов и пассивных системных видов		

¹ В соответствии с Приложением 3 ПОП.

	№5 Работа на ККТ активных системных видов		
Тема 1.4 Проверка платежеспособности государственных денежных знаков			
	Проверка платежеспособности государственных денежных знаков Аппараты для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет. Классификация детекторов. Банковские правила определения платежеспособности банкнот		
	Практическая работа		
	№6 Исследование платежеспособности государственных денежных знаков		
Тема 1.5 Проверка качества и количеств а продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильности цены на товары и услуги.			
	Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильности цены на товары и услуги		
	Практическая работа		
	№7 Проведение проверки качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильности цены на товары и услуги при работе на ККМ		ОК 1 – 12 ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.10, ПК 2.2
Тема 1.6 Оформление документов по кассовым операциям			
	Оформление документов по кассовым операциям. Документы, регламентирующие применение ККТ. Оформлением первичных кассовых документов. Определение и учет кассовой выручки. Порядок ведения книги кассира-операциониста. Приходные и расходные денежные операции и их документальное оформление		ПК 2.8, ПК 3.3 ПК 3.5, ПК 3.6
	Практические работы		
	№8 Заполнение книги кассира-операциониста		
	№9 Заполнение приходных и расходных кассовых ордеров		
	№10 Заполнение акта о возврате денежных сумм покупателем по неиспользованным кассовым чекам		
Тема 1.7 Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей			
	Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. Системы защиты товаров от хищения в торговом зале		ОК 1 – 12 ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.10, ПК 2.2
	Практическая работа		
	№11 Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей		ПК 2.8, ПК 3.3 ПК 3.5, ПК 3.6
	Учебная практика		
	Виды работ:		

	Организация рабочего места контролера-кассира с учетом техники безопасности. Подготовка к работе ККТ различных видов с учетом техники безопасности (правила заправки чековой и контрольной лент)		
	Работана ККМ, в кассовом режиме, в режиме программирования и в режимах отчетов с учетом техники безопасности. Выполнение заключительных операций и устранение мелких неисправностей при работе на ККМ		
	Документальное оформление кассовых документов		ОК 1 – 12
	Производственная практика		ПК 1.3, ПК 1.5,
	Виды работ:		ПК 1.10, ПК 2.2
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте контролера-кассира и ознакомление с рабочим местом		ПК 2.8, ПК 3.3
	Эксплуатация контрольно-кассовой техники обслуживание покупателей		ПК 3.5, ПК 3.6
	Оформление документов по кассовым операциям		
МДК 04.02 Розничная торговля продовольственными товарами			
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров			
	Классификация продовольственных товаров. Учебная и торговая классификация. Ассортиментная характеристика товаров		
	Производственный и торговый ассортимент. Химический состав продовольственных товаров. Изучение спроса покупателей		ОК 1 – 12
	Практические работы		ПК 1.3, ПК 1.5,
	№1 Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров		ПК 1.10, ПК 2.2
			ПК 2.8, ПК 3.3
			ПК 3.5, ПК 3.6
Тема 1.2. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров			
	Особенности пищевой ценности продовольственных товаров. Энергетическая, биологическая, физиологическая ценности пищевых товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности товаров		
	Качество продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Приемка товаров, контроль за наличием необходимых сопроводительных документов		
	Методы оценки качества продовольственных товаров. Дефекты продовольственных товаров		ОК 1 – 12
	Практические работы		ПК 1.3, ПК 1.5,
	№2 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		ПК 1.10, ПК 2.2
	№3 Составление классификации показателей качества продовольственных товаров		ПК 2.8, ПК 3.3

	№4. Распознавание дефектов пищевых продуктов.		ПК 3.5, ПК 3.6
	№5 Составление алгоритма работы со стандартами и сертификатами		
	№6 Составление классификации оптимальных условий и режимов хранения продовольственных товаров		
Тема 1.3 Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров			
	Особенности маркировки и штриховое кодирование продовольственных товаров. Выкладка и размещение товара в торговом зале Основы хранения отдельных групп продовольственных товаров. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей		ОК 1 – 12 ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.10, ПК 2.2 ПК 2.8, ПК 3.3 ПК 3.5, ПК 3.6
	Практические работы		
	№7 Оценка, расшифровка и маркировки продовольственных товаров		
	№8 Организация приемки продовольственных товаров		
Тема 1.4 Консервирование продовольственных товаров			
	Методы консервирования продовольственных товаров Переработка плодов и овощей методами квашения, маринования, сушки, копчением, вялением, консервированием с применением антисептиков, антибиотиков, ультрафиолетовых лучей и стерилизацией		ОК 1 – 12 ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.10, ПК 2.2 ПК 2.8, ПК 3.3 ПК 3.5, ПК 3.6
	Практические работы		
	№9 Распознавание консервированных продовольственных товаров и оценка их качества органолептическим методом		
	№10 Распознавание сушеных продовольственных товаров и оценка их качества органолептическим методом		
	№11 Распознавание замороженных продовольственных товаров и оценка их качества органолептическим методом		
Тема 1.5 Характеристика кондитерских изделий содержащих крахмал, крахмалопродуктов			ОК 1 – 12 ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.10, ПК 2.2 ПК 2.8, ПК 3.3 ПК 3.5, ПК 3.6
	Характеристика кондитерских изделий содержащих крахмал, крахмалопродуктов		ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.10, ПК 2.2 ПК 2.8, ПК 3.3 ПК 3.5, ПК 3.6
	Практическая работа		
	№ 12 Распознавание ассортимента кондитерских товаров содержащих крахмал и оценка качества органолептическим методом		
Тема 1.6 Характеристика мясных субпродуктов и мясных консервов			

	Характеристика мясных субпродуктов и мясных консервов. Ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		
	Практическая работа		
	№ 13 Распознавание ассортимента мясных консервов и оценка качества		
Тема 1.7 Характеристика семейства важнейших промысловых рыб			ОК 1 – 12
	Характеристика ассортимента семейств важнейших промысловых рыб. Балычны изделия. Икра.		ПК 1.3, ПК 1.5,
	Практическая работа		ПК 1.10, ПК 2.2
	№ 14 Распознавание ассортимента различных семейств промысловых рыб		ПК 2.8, ПК 3.3
Тема 1.8 Характеристика яиц и продуктов переработки яиц			ПК 3.5, ПК 3.6
	Характеристика яиц и продуктов переработки яиц. Дефекты яиц, упаковка, маркировка, хранение.		
	Практическая работа		
	№ 15 Классификация яиц и оценка качества органолептическим методом.		
Тема 1.9 Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков			
	Характеристика ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков		
Тема 1.10 Характеристика оборудования торговых предприятий реализующих продовольственные товары			
	Характеристика оборудования торговых предприятий реализующих продовольственные товары. Классификация торгово– технологического оборудования, правила эксплуатации		
	Самостоятельная работа		ПК 1.3, ПК 1.5,
	№1. Химический состав продовольственных товаров		ПК 1.10, ПК 2.2
	№2. Упаковка, маркировка их ранение мясных субпродуктов ик онсервов.		ПК 2.8, ПК 3.3
	№3. Балычные изделия. Икра		ПК 3.5, ПК 3.6
	№4 Классификация торгово–технологического оборудования.		
	Учебная практика		
	Виды работ:		ПК 1.3, ПК 1.5,
	Формировать ассортиментный перечень продовольственных товаров, который должен быть в торговом предприятии.		ПК 1.10, ПК 2.2
	Формирование выкладки продовольственных товаров в соответствии с товарным профилем, товарное соседство.		ПК 2.8, ПК 3.3
	Определение и характеристика отдельных продовольственных товаров.		ПК 3.5, ПК 3.6
	ВСЕГО		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты организации коммерческой деятельности и логистики, междисциплинарных курсов; лаборатории технического оснащения торговых организаций и охраны труда, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2. основной образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.3 основной образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и 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 и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций учеб. пособие для нач. проф. образования- 5-е изд. перераб. – М.: Издательский центр «Академия» 2015.-208 с.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования- 5-е изд. перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.
3. Голубкина Т.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров (в двух томах): учебное пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2008, 336 стр.
4. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования / М.: Издательский центр «Академия», 2011.-192с.
5. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров (в трех томах): учебное пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2010,-448с.
6. Муравина И.В. Основы товароведения: учебн. пособие для нач. проф. образования. / - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.-224с.
7. Никитченко, Л.И. Учебник, Контрольно-кассовые машины. - М.: Академия, 2010
8. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 464с.
9. Парфетьева Т.Р. Учебник, Оборудование торговых предприятий, М.: Издательский центр "Академия", 2007.
10. Райкова Е.Ю., Додонник Ю.В. Теория товароведения: Учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / 2 – е изд.; стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2004,-240
11. Яковенко Н.В. Учебник, Кассир торгового зала, - М.: Академия, 2009.

Дополнительные источники:

Электронные ресурсы (Интернет-ресурсы)

- Российское образование [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.edu.ru>, свободный.

- Консультант Плюс [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.consultant.ru>, свободный.
- журнал Коммерсант Деньги [электронный ресурс]. Режим доступа - <https://www.kommersant.ru/money>, свободный.
- «Новости технологии и торгового бизнеса» [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.because.ru/web/torgrus.shtml>, свободный.
- «Современная торговля» [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://panor.ru/magazines/sovremennaya-torgovlya.html>, свободный.
- Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [электронный ресурс]. Режим доступа - <https://www.gost.ru/portal/gost>, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.	Приемка товаров в соответствии с ГК РФ, Закон РФ «О защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов продажи», Инструкциями, ГОСТами.	Наблюдение на практических занятиях и учебной практике Оценка уровня выполнения заданий. Оценка результатов практических работ.
ПК 1.5. Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.	Оказание основных и дополнительных услуг в соответствии с требованиями ГОСТ «Розничная торговля Услуги торговли».	Тестирование Решение проблемно-ситуационных задач Оценка выбора решения профессиональной задачи в нестандартной ситуации Опрос. Дифференцированный зачет.
ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	Эксплуатация торгово-технологического оборудования, в соответствии с правилами эксплуатации и охраны труда.	Опрос. Дифференцированный зачет.
ПК 2.2. Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранение организационно-распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов с использованием автоматизированных систем.	Соответствие оформления организационно-распорядительных и товаросопроводительных документов установленным требованиям (стандартам); Правильность составления организационно-распорядительных и товаросопроводительных документов; Организация хранения	Другая форма промежуточной аттестации (итоговая контрольная работа). Экспертное наблюдение и оценка выполнения компетентностно-ориентированных заданий на квалификационном экзамене по

	<p>организационно-распорядительных и товаросопроводительных документов в соответствии с установленными требованиями (стандартами); Грамотность и скорость составления и оформления организационно-распорядительных и товаросопроводительных документов при работе с автоматизированными системами</p>	<p>профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 2.8. Реализовывать сбытовую политику организации в пределах своих должностных обязанностей, оценивать конкурентоспособность товаров и конкурентные преимущества организации.</p>	<p>Обоснованность принятия решений при реализации сбытовой политики; Правильность оценки конкурентоспособности товаров; Правильность оценки конкурентных преимуществ организации</p>	
<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Определение структурных элементов маркировки, видов информации и видов информационных знаков Расшифровки маркировки, установления соответствия маркировки НД.</p>	
<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Определение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения в соответствии с НД. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним</p>	
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Установления соответствия упаковки требованиям НД. Выявление наличия недопустимых пищевых добавок. Проверка соответствия товаров санитарно-эпидемиологическим требованиям</p>	

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Выполнение заданий в соответствии с поставленной задачей	Экспертная оценка по результатам наблюдения за поведением при выполнении работ на практических занятиях;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и проведения экономической и маркетинговой деятельности; Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка и наблюдение прохождения и защиты учебной практики;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Оценивание реальной ситуации, обоснование выбора решения в нестандартных ситуациях и способность к самоанализу и самооценке	Экспертная оценка и наблюдение за поведением на квалификационном экзамене по профессиональному модулю;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Владение способами отбора и использования информации для выполнения профессиональных задач и личного развития	Экспертная оценка и наблюдение проявления общей профессиональной культуры, культуры самоорганизации и самообразования, информационной культуры, культуры коммуникации в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность и широта использования информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Выполнение заданных функций при работе в команде, толерантность межличностного общения.	
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрация навыков компьютерной грамотности в профессиональной деятельности.	

<p>ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.</p>	<p>Позитивная динамика достижений в процессе освоения основного вида профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.</p>	<p>Результативность использования иностранного языка как средства делового общения при решении профессиональных задач.</p>
<p>ОК 10. Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.</p>	<p>Результативность использования устной и письменной речи, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>
<p>ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p>	<p>Объективность и обоснованность организации, проведения и контроля мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Предотвращение в профессиональной деятельности техногенных катастроф, обеспечение безопасности жизнедеятельности.</p>
<p>ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>Соблюдение норм действующего законодательства; Учет в профессиональной деятельности обязательных требований нормативных документов, стандартов, технических условий.</p>