

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ЧИТИНСКИЙ ИНСТИТУТ
КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ:
Директор колледжа

М.П. Ожегова
30 июня 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Базовая подготовка

Чита, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям) базовой подготовки

Согласовано:

Начальник учебной части колледжа

 И.С. Стуканова

«30» июня 2020г.

Принята на заседании методической комиссии

Протокол №8 от «30» июня 2020г.

Председатель методической комиссии:

 Н.А. Зверева

Разработал преподаватель И.С. Стуканова, М.А.Ковалева

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующих компетенций:

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.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение 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, аргументировано 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохранности товаров на базе среднего (полного) общего образования. 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:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля

Всего – 192 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку – 32 часа,
- самостоятельную работу обучающегося – 16 часов;
- учебной практики – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение 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, аргументировано 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04.

«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.5.	МДК.04.01. Санитария и гигиена	48	32	12	-	16	-		
	ПП.03. Учебная практика	144						144	
	Всего:	192	32	12		16		144	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

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
МДК.04.01. Санитария и гигиена		32	
Раздел 1. Основы микробиологии		16	
Тема 1.1. Введение в дисциплину	Содержание	2	1
	1. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины. Понятие о микроорганизмах. Положение микроорганизмов в живом мире. Краткая история развития микробиологии, санитарии и гигиены. Развитие микробиологии как науки и микробиологической промышленности на современном этапе развития страны. Связь микробиологии с другими дисциплинами. Значение дисциплины для специалистов торговли		
Тема 1.2. Морфология и систематика микроорганизмов	Содержание	2	1
	1. Понятие о морфологии. Систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы, их строение, особенности размножения. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в области производства, хранения, реализации потребительских товаров		
	Практическое занятие:	2	2
	1. Изучение строения клеток основных групп микроорганизмов		
Тема 1.3. Физиология микроорганизмов	Содержание	2	1
	1. Понятие о физиологии микроорганизмов. Конструктивный и энергетический обмен у микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Типы питания микробов. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.		
	1. Самостоятельная работа:	2	
	Ферменты микроорганизмов и их использование в пищевой		

		промышленности.		
Тема 1.4. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	Содержание		2	1
	1.	Факторы, влияющие на развитие и жизнедеятельность микроорганизмов. Физические факторы: температура, влажность, концентрация растворенных веществ, излучения, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Химические факторы: реакция и химический состав среды, их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов. Биологические факторы. Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов		
	1.	Самостоятельная работа: Биологические факторы и их влияние на развитие микроорганизмов.	2	
Тема 1.5. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль	Практическое занятие:		2	2
	1.	Изучение важнейших микробиологических процессов		
	1.	Самостоятельная работа: Процессы брожения, гниения.	2	
Тема 1.6. Распространение микроорганизмов во внешней среде	Содержание		2	1
	1.	Микрофлора почвы, воздуха, воды, тела человека		
	Практическое занятие:		2	2
	1.	Загрязнение окружающей среды микроорганизмами		
1.	Самостоятельная работа: Микрофлора пищевых продуктов	2		
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены			12	
Тема 2.1. Основы эпидемиологии	Содержание		4	1
	1.	Эпидемиология: понятие и значение Патогенные микроорганизмы, понятие, значение и свойства Пищевые заболевания микробной природы Бактериальные пищевые отравления		
	2.	Микотоксикозы, токсикозы и токсикоинфекции		
Практическое занятие:		2	2	
1.	Гельминтозы и их профилактика			
Тема 2.2. Санитарные	Содержание		4	1

требования к содержанию предприятий торговли	1.	Гигиена: понятие, объекты изучения, цели и задачи. Группы санитарных требований. Санитарные требования к производственному и обслуживающему персоналу. Значение личной гигиены обслуживающего персонала торговых организаций. Медицинские осмотры, их цель и значение. Санитарные требования к содержанию территории, помещениям и устройствам торговых организаций, к транспортировке, приемке потребительских товаров.		
	2.			
	Практическое занятие:		2	2
	1.	Группы санитарных требований.		
	1.	Самостоятельная работа:	4	
	Изучение нормативно-правовой базы Федеральный закон: «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»			
Раздел 3. Возбудители биоповреждений потребительских товаров			2	
Тема 3.1. Биоповреждения потребительских товаров, вызываемые насекомыми и грызунами	Содержание		2	1
	1.	Виды насекомых, вызывающих биоповреждения товаров их характеристика. Грызуны, вызывающие биоповреждения товаров их характеристика. Мыши и крысы – как переносчики инфекционных заболеваний. Виды этих заболеваний. Способы предупреждения и борьбы с насекомыми и грызунами		
	1.	Самостоятельная работа:	2	
		Заболевания, переносчиками которых являются грызуны		
Раздел 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза			2	
Тема 4.1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	Практическое занятие:		2	2
	1.	Изучение нормативно-правовой базы санэпидемэкспертизы, цели и задачи проведения, объекты, субъекты.		
	1.	Самостоятельная работа:	2	
		Виды санитарно-эпидемиологической экспертизы		
Всего: максимальная нагрузка - 48 час, с/р – 16 час, лекции – 20 час, практические – 12час.				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Аудитория № 6

Оборудование учебного кабинета:

1. Методические шкафы с наглядными пособиями по товароведению потребительских товаров.

2. Настенный экран.

3. Магнитно-маркерная доска.

4. Учебные стенды.

Технические средства обучения:

1. Телевизор.

2. Ноутбук Samsung R 510.

3. Проектор Sony VPL – EX5.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная:

1. Коробко, В.И. Охрана труда : учебное пособие / В.И. Коробко. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-01826-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116766> (05.09.2017)
2. Леонова, И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли [Текст] : Учеб. / И.Б. Леонова. - М. : Академия, 2013. - 128 с. - (Начальное профессиональное образование). - РУМО. - ISBN 978-5-7695-9679-7
3. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Текст] : Учеб. / Т.А. Лаушкина. - М. : Академия, 2014. - 144 с. + Приложения. - РУМО. - ISBN 978-5-7695-7156-5
4. Морозова, М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями [Текст] : Учеб. / М.А. Морозова. - М. : Академия, 2013. - 192 с. + Приложения. - (Нач. проф. образование). РУМО. - ISBN 978-5-7695-6559-5

Дополнительная литература

1. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле [Текст] : Учеб. / Э.А. Арустамов. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 160 с. - РУМО. - ISBN 978-5-4468-0812-0. - ISBN 978-5-7695-8931-7
2. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : Учеб. / А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв ; Ю.В. Несвижский. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2014. - 352 с. + Приложение. - (Проф.

- образование). - РУМО. - ISBN 978-5-4468-0738-3
3. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли : учебник / О.В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 288 с. - ISBN 978-5-394-01131-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453918> (05.09.2017)
 4. Продавец, контролер-кассир. Основы профессиональной деятельности : учебное пособие / Г.В. Ткачева, Н.М. Гурбо, Л.Н. Чукаева и др. - М. : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2015. - 264 с. : ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-691-02175-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429793> (06.09.2017)

Интернет источники:

<http://www.edu.ru/> - единое окно доступа к образовательным ресурсам России;
<http://www.libs.ru> - библиотеки России;
<http://www.nlr.ru> - Российская национальная библиотека;
<http://lib.rin.ru> - электронная библиотека RIN.RU;
<http://www.public.ru> - электронная библиотека СМИ

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», реализуется в течение 2-го, 3-го и 4-го семестров курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся. Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля должно предусматривать:

- выполнение обучающимися практических заданий, включая, как обязательный компонент задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Освоение модуля должно обеспечиваться учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации.

Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

Освоению профессионального модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

ОП. 08. «Стандартизация, подтверждение соответствия»

ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»

МДК.03.01. «Теоретические основы товароведения»

МДК.03.02. «Товароведение непродовольственных товаров»

МДК.03.03. «Товароведение продовольственных товаров»

МДК.01.02. «Организация торговли»

МДК.01.03. «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольких)», каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, инструкционными картами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторных занятий, составляет около 1/2 от общей аудиторной нагрузки. Самостоятельная работа включает в себя работу с основной и дополнительной литературой, подготовку рефератов и сообщений по выбранной теме, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, устного опроса и оценки практических умений. После изучения МДК 04.01. «Санитария и гигиена» предусмотрен зачет.

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую (концентрированную) практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются торговые предприятия и организации, с которыми колледж заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием.

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей колледжа и специалистов предприятий-баз практики.

Руководитель практики от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководитель практики студентов от предприятия-базы практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего образования социально-экономического профиля;
- прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего образования социально-экономического профиля;
- опыт работы в торговых или производственно-коммерческих организациях не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и требований, влияющих на сохранение качества и безопасность товаров при транспортировке и хранении товаров	Представление отчета по исследованию и оценка результата. Тестовый контроль знаний. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу
	Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения сроков и условий хранения товаров в соответствии с требованиями стандарта	
	Прохождение медицинских осмотров и санитарных минимумов	
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Обследование торгового предприятия с целью соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Представление отчета по исследованию и оценка результата. Тестовый контроль знаний. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу

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	Проявление интереса к будущей профессии	Защита творческих работ, мультимедийных проектов. Дифференцированная оценка за индивидуальную работу. Тестовый контроль знаний, ситуационные задания

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 товароведения	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в ходе решения торговых ситуаций
	Оценка эффективности и качества выполнения	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы
3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области товароведных знаний	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач
4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Интенсивный поиск необходимой информации	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий
	Использование различных источников учебной информации, включая электронные	Защита творческих тематических проектов, включая мультимедийные
5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Использование различных источников учебной информации, включая электронные	Защита творческих тематических проектов, включая мультимедийные
6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Осуществление коммуникаций с сокурсниками, преподавателями и администрацией в ходе обучения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач
7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий
8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	Решение стандартных и нестандартных ситуационных задач в области сохранения и коррекции физического, социального и духовного благополучия.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических и ситуационных заданий.
9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	Организация работы с поставщиками с различных стран мира.	Выполнение ситуационных заданий
10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	Осуществление коммуникаций с сокурсниками, преподавателями и администрацией в ходе обучения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в

		ходе решения ситуационных задач, защите творческих проектов, работе в команде
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.	Соблюдение регламентов безопасности по защите населения и предотвращению чрезвычайных ситуаций	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических и ситуационных заданий.
12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Соблюдение законодательства, знание нормативно-правовой базы.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач и творческих работ