

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Страданченко Сергей Сергеевич

Должность: директор

Дата подписания: 05.07.2023 11:09:12

Уникальный программный ключ: fab83d7432c6481398711018a37174004b6775238bd79cb69ac77c8044e06cda

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Институт сферы обслуживания и предпринимательства (филиал)

Федерального государственного бюджетного образовательного

учреждения высшего образования «Донской государственный

технический университет» в г. Шахты Ростовской области

(ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты)



УТВЕРЖДАЮ

Директор

С.Г. Страданченко

31.03.2023

## Продажа продовольственных товаров

### рабочая программа профессионального модуля

Закреплена за	Колледж экономики и сервиса	
Учебный план	38.01.02 Продавец, контролер-кассир	
Квалификация	продавец продовольственных товаров - продавец непродовольственных товаров - контролер-кассир	
Форма обучения	очная	
Часов по учебному плану	371	Формы контроля в семестрах: письменный опрос 1 зачеты с оценкой 2 квалификационный экзамен 2
в том числе:		
контактная работа	106	
самостоятельная работа	49	
учебная и производственная практика	216	

#### Распределение часов модуля по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП		
Неделя	17		12			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	24	24	60	60
Практические	26	26	20	20	46	46
Итого ауд.	62	62	44	44	106	106
Контактная работа	62	62	44	44	106	106
Учебная практика			108	108	108	108
В том числе в форме практ.подготовки			108	108	108	108
Производственная практика			108	108	108	108
В том числе в форме практ.подготовки			108	108	108	108
Сам. работа	27	27	22	22	49	49
Итого	89	89	282	282	371	371

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, преподаватель КЭС, Малинина О.Ю. 

Рецензент(ы):

Главный бухгалтер ООО «Олмакс», г. Шахты Волкова Н.Р. 

Преподаватель высшей квалификационной категории КЭС, Мирошникова Е.Ф. 

Рабочая программа профессионального модуля

**Продажа продовольственных товаров**

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. (приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 723)

составлена на основании учебного плана:

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

утвержденного Учёным советом ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты от 31.03.2023 протокол №8.

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета

**Колледж экономики и сервиса**

Протокол от 02.03.2023 № 8

Срок действия программы: 2023-2024 уч.г.

Директор КЭС Москвитин Е.Ю. 

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Овладение обучающимися видом профессиональной деятельности "Продажа продовольственных товаров".

## 2. МЕСТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП: ПМ.02

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

2.1.1 Организация и технология розничной торговли

2.1.2 Санитария и гигиена

2.1.3 Основы деловой культуры

2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данного профессионального модуля необходимо как предшествующее:

2.2.1 Защита выпускной квалификационной работы

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

ОК 2: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных 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).

ПК 2.1: Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2: Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3: Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4: Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых

ПК 2.5: Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6: Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7: Изучать спрос покупателей.

ЛР 3: Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового

ЛР 5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 11: Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 14: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ЛР 15: Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ЛР 16: Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

<p><b>ЛР 17: Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную</b></p> <p><b>ЛР 18: Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</b></p>
--

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен**

<b>3.1 Знать:</b>	
3.1.1	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров(ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.2	особенности пищевой ценности пищевых продуктов (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.3	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров(ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.4	показатели качества различных групп продовольственных товаров (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.5	дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.6	классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.7	технические требования, предъявляемые к торговому (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.8	устройство и принципы работы оборудования (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.9	типовые правила эксплуатации оборудования (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.10	нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.11	Закон о защите прав потребителей (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.1.12	правила охраны труда (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
<b>3.2 Уметь:</b>	
3.2.1	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.2.2	устанавливать градации качества пищевых продуктов (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.2.3	оценивать качество по органолептическим показателям (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.2.4	распознавать дефекты пищевых продуктов (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.2.5	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.2.6	рассчитывать энергетическую ценность продуктов (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.2.7	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);
3.2.8	использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование(ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18);

<b>3.3</b>	<b>Иметь практический опыт:</b>
3.3.1	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18).

#### 4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
	<b>МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами</b>						
	<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения</b>						
1.1	Основные понятия товароведения /Лек/	1	2	ОК 1 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 14	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э5	0	
1.2	Предмет, цели и задачи товароведения /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7 ЛР 5 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.3	Товароведение продовольственных товаров /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Объекты и субъекты товароведения /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 14 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Товароведная характеристика товара /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11	Л1.2 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	Классификация продовольственных товаров по однородным группам /Ср/	1	4	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 15	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	презентация
1.7	Методы товароведения и их разновидности /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 1 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16	Л1.1 Э1 Э3 Э4 Э5	0	

1.8	Виды потребительских товаров и продукции производственного назначения /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э5	0	
1.9	Кодирование товаров /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 16	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Основополагающие методы систематизации /Пр/	1	2	ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э5	0	
1.11	Виды, свойства, показатели ассортимента /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Э1 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Свойства и показатели качества продовольственных товаров /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 16 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э5	0	
1.13	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров /Ср/	1	3	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	доклад
1.14	Понятие и этапы оценки качества продовольственных товаров /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э3 Э4	0	
1.15	Дефекты продовольственных товаров /Лек/	1	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.7 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 15 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э3 Э5	0	

1.16	Диагностика дефектов товаров различных групп товаров /Пр/	1	2	ОК 6 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
<b>Раздел 2. Осуществление торгово-технологического процесса</b>							
2.1	Формирование ассортимента товаров в розничной торговле /Лек/	1	2	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 16	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.2	Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары. Разработка анкет для изучения покупательского спроса. /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э4	0	
2.3	Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров. /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.4	Определение видов планировки торгового зала магазина. Экскурсия в магазин. /Ср/	1	4	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 15	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э5	4	презентация
2.5	Технология приемки товаров в продовольственных магазинах /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э2 Э3 Э4	0	
2.6	Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с требованиями. /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Э1 Э3 Э5	0	

2.7	Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству. /Ср/	1	4	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	Л1.1 Л1.2 Э2 Э3 Э4	0	сообщение
2.8	Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже /Лек/	1	2	ОК 2 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 18	Л1.2 Э1 Э3 Э4 Э5	0	
2.9	Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.10	Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям. /Ср/	1	4	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э3 Э4	4	доклад
2.11	Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Э1 Э3 Э4	0	
2.12	Выявление соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале с правилами торговли и составление отчета. /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э4 Э5	0	
2.13	Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии. /Ср/	1	4	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 16 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	4	сообщение



2.14	Технология продажи товаров. /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 15 ЛР 16	Л1.1 Л1.2 Э1 Э3	0	
2.15	Решение торговых ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей. /Ср/	1	4	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	4	презентация
2.16	Применение статей административного права за нарушения и правил торговли /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	Л1.2 Э1 Э3 Э4	2	разбор конкретных ситуаций
2.17	Обслуживание покупателей. Культура обслуживания покупателей. /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э5	0	
2.18	Основные правила работы магазинов. /Лек/	1	2	ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 14 ЛР 16	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.19	Основные правила продажи продовольственных товаров. /Лек/	1	2	ОК 1 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Л1.1 Л1.2 Э2 Э3 Э5	0	
2.20	Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров /Лек/	1	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э3	0	
2.21	Методы продажи продовольственных товаров. /Лек/	1	2	ОК 3 ОК 4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 13	Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э5	0	

2.22	Письменный опрос. /Пр/	1	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	0	
	<b>Раздел 3. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров.</b>						
3.1	Товароведная характеристика зерномучных товаров /Лек/	2	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Э1 Э3 Э4	0	
3.2	Определение видов и сортов зерномучных товаров. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Э1 Э3 Э4 Э5	0	
3.3	Товароведная характеристика вкусовых товаров. /Лек/	2	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
3.4	Выявление ассортимента зерномучных товаров в торговом предприятии. Экскурсия в торговое предприятие. /Ср/	2	4	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э4 Э5	4	Презентация
3.5	Определение видов, группы вкусовых товаров. Органолептическая оценка качества. /Пр/	2	2	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 11 ЛР 13	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

3.6	Особенности применения вкусовых товаров. /Ср/	2	4	ОК 3 ОК 4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 13	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э4	4	Презентация
3.7	Товароведная характеристика плодовоовощных товаров. /Лек/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э5	0	
3.8	Определение видов и сорта свежих овощей и фруктов, органолептическая оценка качества. /Пр/	2	2	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 17	Л1.2 Э1 Э2 Э4 Э5	0	
3.9	Определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э3 Э4	0	
3.10	Полезные свойства переработанных, сушеных и быстрозамороженных овощей и плодов для организма /Ср/	2	4	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	4	Доклад
3.11	Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия. /Лек/	2	2	ОК 3 ОК 4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 13	Л1.1 Э1 Э3 Э4 Э5	0	
3.12	Определение видов кондитерских изделий, органолептическая оценка качества. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э5	0	
3.13	Ознакомление с ассортиментом фруктово-ягодных кондитерских изделий в торговом предприятии. /Ср/	2	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	2	Доклад

3.14	Товароведная характеристика молочных товаров /Лек/	2	2	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 11 ЛР 13	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э4 Э5	0	
3.15	Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э3 Э4 Э5	0	
3.16	Характеристика ассортимента молочных товаров /Ср/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э5	2	Презентация
3.17	Товароведная характеристика пищевых жиров /Лек/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э4	0	
3.18	Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров. /Пр/	2	2	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э2 Э3 Э4	0	
3.19	Характеристика ассортимента пищевых жиров. /Ср/	2	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э3 Э5	2	Презентация
3.20	Товароведная характеристика мяса и мясных товаров /Лек/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

3.21	Определение видов и органолептическая оценка качества, расчет калорийности мясных продуктов. /Пр/	2	2	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 11 ЛР 13	Л1.1 Э1 Э3 Э4	0	
3.22	Консультации на мясные товары. /Ср/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э3 Э4	2	Презентация
3.23	Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов. /Лек/	2	2	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	2	Разбор конкретных ситуаций
3.24	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров. /Лек/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э5	2	Тест
3.25	Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.26	Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров. /Ср/	2	2	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	2	Презентация
<b>Раздел 4. Торговый инвентарь.</b>							
4.1	Техника безопасности при использовании торгового инвентаря. /Лек/	2	2	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 17	Л1.1 Э1 Э3 Э5	0	

4.2	Мебель для торговых предприятий. Мебель торгового зала, для подсобных помещений. /Лек/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э4	0	
4.3	Тара и тарные операции. /Лек/	2	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э2 Э3	0	
4.4	Зачет с оценкой. /Пр/	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э4 Э5	0	
	<b>УП.02.01 Учебная практика (производственное обучение) «Продажа продовольственных товаров».</b>						
	<b>Раздел 1. Продажа продовольственных товаров.</b>						
1.1	Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Инструкция по организации рабочего места продавца, подготовкой инвентаря, оборудования и инструментов к работе, уход за рабочим местом, инвентарем и оборудованием. Продажа зерновых культур. Ассортимент круп, оценка качества по органолептическим показателям, товарные	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	Практическая подготовка
1.2	Продажа муки, макаронных изделий. Идентификация видов муки и макаронных изделий, ассортимент муки, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 14 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.3	Продажа пищевых концентратов. Идентификация пищевых концентратов, ассортимент в зависимости от назначения, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 4 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э2 Э3 Э5	0	Практическая подготовка
1.4	Продажа хлеба. Идентификация хлеба и хлебобулочных изделий, ассортимент в зависимости от вида муки, рецептуре, способу выпечки, оценка качества по органолептическим показателям. Продажа бараночных и сухарных изделий. Идентификация бараночных и сухарных изделий, ассортимент в зависимости от вида муки, рецептуре, форме и размеру, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 3 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка

1.5	Продажа свежих овощей и плодов. Идентификация свежих овощей и плодов, ассортимент в зависимости от строения и употребляемой в пищу части растения, по сортам, цвету, форме, размеру и назначению, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	Практическая подготовка
1.6	Продажа переработанных овощей и плодов. Идентификация переработанных овощей и плодов, ассортимент в зависимости от способа переработки, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 17	Л1.2 Э1 Э3 Э4	0	Практическая подготовка
1.7	Продажа сахара и его заменителей, крахмала, мёда. Идентификация сахара и его заменителей, крахмала, мёда по способу получения. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Э2 Э3 Э4	0	Практическая подготовка
1.8	Продажа фруктово-ягодных, пастильных изделий и мармелада. Идентификация фруктово-ягодных, пастильных изделий и мармелада по сырью и способу получения. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.9	Продажа карамели, конфет, шоколада, ириса и драже. Идентификация по рецептуре и способу приготовления. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	0	Практическая подготовка
1.10	Продажа мучных кондитерских изделий. Идентификация мучных кондитерских изделий по рецептуре и способу приготовления отделки. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17	Л1.1 Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	Практическая подготовка
1.11	Продажа чая и кофе. Идентификация чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков по сырью и особенностям производства. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.12	Продажа минеральных вод и соковой продукции. Идентификация минеральных вод и соковой продукции по назначению и способу производства. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка

1.13	Продажа молока и кисломолочной продукции. Идентификация молока и кисломолочной продукции по жирности. Определение видов, оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э5	0	Практическая подготовка
1.14	Продажа масла коровьего и сыра. Идентификация масла коровьего и сыра по видам и жирности. Оценка качества по органолептическим показателям. Продажа яиц и яичных продуктов. Идентификация яиц по видам, срокам хранения и массе. Оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	0	Практическая подготовка
1.15	Продажа колбасных изделий. Идентификация колбасных изделий по особенностям приготовления и категориям. Оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л2.1 Э1 Э3 Э4	0	Практическая подготовка
1.16	Продажа рыбы. Идентификация рыбы по видам разделки, способам посола и копчения, рыбные консервы и пресервы, морепродукты (нерыбные объекты) в зависимости от сырья и особенностей приготовления. Оценка качества по органолептическим показателям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
<b>Раздел 2. Работа на весоизмерительном, технологическом и оборудовании.</b>							
2.1	Подготовка весоизмерительного оборудования к работе, с соблюдением правил безопасной подготовки, установка весов. Эксплуатация измельчительно-режущего оборудования. Эксплуатация упаковочного оборудования (устройство «холодный стол», «горячий стол», вакуум-упаковочное оборудование). /Пр/	2	6	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 15 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	Практическая подготовка
2.2	Эксплуатация холодильного оборудования, сканирующего оборудования. Зачет с оценкой. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э5	0	Практическая подготовка



	<b>ПП.02.01 Производственная практика «Продажа продовольственных товаров».</b>						
	<b>Раздел 1. Продажа продовольственных товаров.</b>						
1.1	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности. Ознакомление с базой практики. Изучение правил охраны труда и внутреннего распорядка. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.2	Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Э2 Э3 Э4	0	Практическая подготовка
1.3	Проверка количества, качества продовольственных товаров при приемке на рабочем месте. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	0	Практическая подготовка
1.4	Санитарно - гигиеническая подготовка торгово-технологического оборудования к работе. /Пр/	2	6	ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.5	Участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.2 Э2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.6	Оформление ценников на товары. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка

1.7	Анализ рациональности использования торговой мебели при размещении товаров. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 3 ОК 5 ОК 7 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э5	0	Практическая подготовка
1.8	Оценка эффективности применения приемов выкладки продовольственных товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.9	Анализ соответствия продажи продовольственных товаров в магазине нормативным требованиям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 5 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.10	Участие в обслуживании покупателей. Выявление особенности продажи товаров методом самообслуживания индивидуальным способом обслуживания. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 5 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 16	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.11	Анализ соблюдения сотрудниками торгового предприятия Закона РФ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене, возврате товаров, при выполнении расчетов с покупателями. Анализ выполнения сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	0	Практическая подготовка
1.12	Продажа различных групп продовольственных товаров, обслуживание покупателей, предоставление им достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров. /Пр/	2	6	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.13	Работа на торгово-технологическом оборудовании. Анализ размещения и условий хранения продовольственных товаров в торговом зале. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 17	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	0	Практическая подготовка

1.14	Подготовка к работе и осуществление взвешивания отдельных видов продовольственных товаров на весоизмерительном оборудовании. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Э1 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.15	Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. /Пр/	2	6	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 16	Л1.1 Э1 Э2 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.16	Изучение покупательского спроса. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 13 ЛР 14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э4	0	Практическая подготовка
1.17	Анализ покупательского спроса (группа товаров на усмотрение студентов с учётом места прохождения производственной практики), проведение анкетирования покупателей. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 16 ЛР 17	Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка
1.18	Зачет с оценкой. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	Практическая подготовка

1.19	Экзамен по модулю «Продажа продовольственных товаров».	2		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
<b>5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>							
<b>5.1. Контрольные вопросы и задания</b>							
Содержатся в фонде оценочных средств.							
<b>5.2. Темы письменных работ</b>							
Содержатся в фонде оценочных средств.							
<b>5.3. Перечень видов оценочных средств</b>							
Указан в фонде оценочных средств.							

<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>				
<b>6.1. Рекомендуемая литература</b>				
<b>6.1.1. Основная литература</b>				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Павлова, Т. С.	Товароведения продовольственных товаров : учебное пособие	Москва : ИНФРА-М, 2023.	15
Л1.2	Косарева Г.С.	Продажа продовольственных товаров : учебник	Москва : ИНФРА-М, 2023.	15
Э1	Памбухчиянц, О. В. Организация торговли : учебник / О. В. Памбухчиянц. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 294 с. : ил., табл. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621685">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621685</a> . – ISBN 978-5-394-04289-8.			ЭБС
Э2	Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. – Москва : ИНФРА-М, 2023. – 221 с. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1976197">https://znanium.com/catalog/product/1976197</a>			ЭБС
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
Э3	Жулидов, С. И. Организация торговли : учебник / С.И. Жулидов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. – 350 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/987233. - ISBN 978-5-8199-0842-6. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1914576">https://znanium.com/catalog/product/1914576</a> .			ЭБС
Э4	Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. – Москва : ИНФРА-М, 2023. – 265 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-014008-7. – Текст : электронный. – URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1910446">https://znanium.com/catalog/product/1910446</a> .			ЭБС
Э5	Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е.А. Замедлина. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. – 156 с. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2022260">https://znanium.com/catalog/product/2022260</a>			ЭБС
<b>6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>				
6.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub</a>			
6.2.2	ЭБС IPRbooks - <a href="https://www.iprbookshop.ru/">https://www.iprbookshop.ru/</a>			
6.2.3	ЭБС «Znanium.com» - <a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>			
6.2.4	ЭБС Юрайт - <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>			
6.2.5	База электронных учебно-методических материалов ИСОиП - <a href="https://libdb.sssu.ru/">https://libdb.sssu.ru/</a>			
<b>6.3. Перечень информационных технологий</b>				
<b>6.3.1 Перечень программного обеспечения</b>				
6.3.1.1	Kaspersky Endpoint Security (лицензионное ПО);			
6.3.1.2	Microsoft Office (лицензионное ПО);			
6.3.1.3	Microsoft Windows (лицензионное ПО).			
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>				

6.3.2.1	Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
6.3.2.2	Информационно - правовая система «Законодательство России»;
6.3.2.3	Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека».
<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	
7.1	Кабинет «Организация и технология розничной торговли» - учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных учебным планом. Место преподавателя, столы ученические, стулья ученические, доска классная меловая, встроенный шкаф, смарт-терминал, сканер ручной штрих-кода, фискальный регистратор (без фискального накопителя), фискальный регистратор массогабаритный макет фискального накопителя, весы торговые, стеллажи торговые, образцы продовольственных и непродовольственных товаров, холодильное оборудование, счетчик банкнот, детектор банкнот, переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), персональный компьютер.
7.2	Лаборатория «Торгово-технологическое оборудование» - учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных учебным планом. Место преподавателя, столы ученические, стулья ученические, доска классная меловая, встроенный шкаф. Оборудование и технические средства обучения: смарт-терминал, сканер ручной штрих-кода, фискальный регистратор (без фискального накопителя), фискальный регистратор массогабаритный макет фискального накопителя, весы торговые, стеллажи торговые, образцы продовольственных и непродовольственных товаров, холодильное оборудование, счетчик банкнот, детектор банкнот, переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), персональный компьютер.
7.3	Лаборатория «Учебный магазин» - учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных учебным планом. Место преподавателя, столы ученические, стулья ученические, доска классная меловая, встроенный шкаф. Оборудование и технические средства обучения: смарт-терминал, сканер ручной штрих-кода, фискальный регистратор (без фискального накопителя), фискальный регистратор массогабаритный макет фискального накопителя, весы торговые, стеллажи торговые, образцы продовольственных и непродовольственных товаров, холодильное оборудование, счетчик банкнот, детектор банкнот, переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), персональный компьютер.
7.4	ООО «Респект» - торговый зал и товарный склад Оборудование: контрольно-кассовый узел, витрины, торговые стеллажи, европанели.
7.5	Кабинет для самостоятельной работы обучающихся. Оснащение: компьютерные столы, стулья, персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.
7.6	Помещение для самостоятельной работы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Оснащение: компьютерные столы, стулья, персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду.
<b>8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	
Прилагаются.	