

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров

2022 г

СОГЛАСОВАНО:
ИП Маршалко Т.Ю.
Т.Ю.Маршалко
«02» июня 2022 г



Рассмотрено и одобрено
на заседании
предметно-цикловой комиссии
профессионального обучения
Протокол № 12
от «2» июня 2022 г
Председатель ПЦК
Бурковская А.В.Бурковская

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта и примерной программы профессионального модуля Продажа продовольственными товарами основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер - кассир разработанной областным государственным автономным образовательным учреждением среднего профессионального образования Иркутским технологическим колледжем.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Профессиональное училище №48 п. Подгорный»

Разработчик:

Фадеева А.Е., мастер производственного обучения, преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ПУ № 48 п. Подгорный

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Продажа продовольственных товаров»

1.1. Область применения программы

Программа является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Продажа продовольственных товаров и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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 профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
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 профессионального конструктивного «цифрового следа».
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 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в

	том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	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.
ЛР 14	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 жизнестойкость.
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
ЛР 16	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 17	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств.
ЛР 18	Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 19	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости в условиях развития области.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Продажа продовольственных товаров
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 продуктов
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	ПО 1 Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
Уметь	У 1 Идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных)
	У 2 Устанавливать градации качества пищевых продуктов
	У 3 Оценивать качество по органолептическим показателям

	У 4 Распознавать дефекты пищевых продуктов
	У 5 Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров
	У 6 Рассчитывать энергетическую ценность продуктов
	У 7 Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования
	У 8 Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
Знать	31 Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров
	32 Особенности пищевой ценности пищевых продуктов
	3 3 Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров
	3 4 Показатели качества различных групп продовольственных товаров
	3 5 Дефекты продуктов
	3 6 Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров
	3 7 Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования
	3 8 Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию
	3 9 Устройство и принципы работы оборудования
	3 10 Типовые правила эксплуатации оборудования
	3 11 Нормативно-технологическую документацию по техническому - обслуживанию оборудования
	3 12 Закон о защите прав потребителей
	3 13 Правила охраны труда

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 828

в том числе в форме практической подготовки 84

Из них на освоение МДК 168

в том числе самостоятельная работа 84

практики, в том числе учебная 180

производственная 396

Итоговая аттестация в форме экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.						
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа ¹
				Обучение по МДК				Практики		
				Всего	В том числе					
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов) ²	Учебная		Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1, ПК 2, ПК 4, ПК 6, ПК 7 ОК 1-8	Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса	60	10	20	-	10		30	-	10
ПК 3	Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей	297	55	110	-	55		132	-	55
ПК 5	Раздел 3. Использование торгово-технологического оборудования	75	19	38	-	19		18	-	19
	Производственная практика	396	84						396	84
	Промежуточная аттестация	-							-	
	Всего	828	84	168		84		180	396	84

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем в часах
1	2		3
Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса			60
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами	Содержание		30
Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	1	Задачи и методы изучения покупательского спроса. Основные виды покупательского спроса. Формирование ассортимента товаров в магазине.	2
	Практическое занятие		2
	Определение видов покупательского спроса		
Тема 1.2. Технология приемки товаров в магазинах	Содержание		2
	1.	Приемка товаров в магазинах Источники поступления товаров в магазин. Нормативное регулирование приемки товаров. Приемка товаров по количеству. Приемка товаров по качеству. Сопроводительные документы.	
	Практическое занятие		3
Тема 1.3. Технология хранения товаров и подготовки товаров к продаже	Оформление сопроводительных документов в соответствии с требованиями.		
	Содержание		2
	1	Хранение и подготовка товаров к продаже Требования стандарта и технологических условий к хранению товаров. Хранение товаров стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде. Условия и правила размещения товаров на хранение. Сроки и условия хранения товаров в магазинах. Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже. Подготовка товаров к продаже. Основные и специальные операции.	
Тема 1.4. Технология	Практическое занятие		2
	Определение соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД.		
Тема 1.4. Технология	Содержание		2

размещения и выкладки отдельных видов товаров	1	Размещение и выкладка товаров в торговом зале Правила размещения товаров в торговом зале. Основные требования. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.	
	Практическое занятие		1
	Размещение и выкладка товаров. Составление схемы размещения и выкладки товаров.		
Тема 1.5 . Технология продажи товаров	Содержание		2
	1	Обслуживание покупателей Организация продажи товаров. Основные правила продажи товаров. Формы продажи и методы обслуживания покупателей. Основные правила работы магазинов. Технология продажи отдельных продовольственных товаров. Культура обслуживания покупателей.	
	Практическое занятие №5		2
	Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №1 1. Оформление сопроводительных документов. 2. Подготовка и оформление реферата.			10
Учебная практика раздела №1 Виды работ 1. Подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов. 2. Приемка товаров по количеству и качеству. 3. Оформление сопроводительных документов. 4. Распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам (органолептическим методом). 5. Подготовка товара к продаже с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия. 6. Размещение товаров в торговом зале. 7. Размещение и выкладка отдельных видов товаров с соблюдением требований. 8. Организация и технология продажи продовольственных товаров с соблюдением правил торговли. 9. Решение и анализ производственных ситуаций.			30
Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей.			297
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами			164
Тема 2.1. Введение в товароведение	Содержание		2
	1	Практические занятия Предмет и задачи товароведения. Классификация, химический состав, качество, консервирование, маркировка продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая ценность. Показатели биологической полноценности. Классификация веществ по усвояемости. Показатели, характеризующие доброкачественность.	

	Содержание		
Тема 2.2. Товароведная характеристика зерномучных товаров	1	Зерно. Крупа Виды зерновых культур, строение зерна, химический состав, требования к качеству, сроки и условия хранения. Пищевая ценность и химический состав крупы, процесс производства крупы, классификация и характеристика ассортимента крупы: крупа из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, гороха. Требования к качеству, хранение, упаковка круп.	7
	2	Мука Пищевая ценность и химический состав муки, процесс производства муки. Классификация и ассортимент муки: ржаная мука, пшеничная, типы и сорта муки. Требования к качеству, хранение, упаковка муки.	
	3	Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари Пищевая ценность и химический состав хлеба, процесс производства хлеба, ассортимент хлеба. Хлебобулочные изделия: батоны, булки, булочки, сайки, плетеные изделия, калачи и ситнички, сдобные изделия. Специальные сорта хлеба, национальные хлебобулочные изделия. Требования к качеству хлеба, дефекты хлеба, транспортировка и хранение хлеба. Характеристика ассортимента сухарных и бараночных изделий, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка.	
	4	Макаронные изделия Пищевая ценность и химический состав макаронных изделий, классификация на группы и сорта. Ассортимент макаронных изделий, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	
	Практические занятия		7
	Определение видов крупы, органолептическая оценка качества крупы. Составление таблицы показателей качества видов круп.		
	Определение видов и сорта ржаной и пшеничной муки по представленным образцам. Составление таблицы показателей качества муки.		
	Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Составление таблицы показателей качества макаронных изделий.		
	Содержание		3
	Тема 2.3. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров	1	
2		Капустные и луковые овощи. Пищевая ценность. Характеристика капустных и луковых овощей, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения.	
3		Томатные, тыквенные овощи: виды, требование к качеству, условия хранения. Салатно - шпинатные, пряные, десертные овощи. Грибы: виды, требование к качеству, условия хранения.	
4		Свежие плоды Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых плодов. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству.	
5		Субтропические и тропические плоды: классификация, пищевая ценность, характеристика основных видов, требование к качеству, условия хранения	

	6	Продукты переработки плодов и овощей Квашенные овощи. Маринованные овощи и плоды. Томатные продукты концентрированные. Сушеные плоды и овощи. Быстрозамороженные плоды и овощи. Овощные и плодовые консервы, дефекты, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		
	Практические занятия		9	
	Определение видов и сортов клубнеплодов и корнеплодов, органолептическая оценка качества. Составление информации для покупателя о качестве клубнеплодов и корнеплодов.			
	Определение видов свежих плодов, их помологических сортов. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества свежих плодов.			
	Определение видов и ассортимента продуктов переработки овощей, плодов. Органолептическая оценка их качества.			
Тема 2.4. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание		5	
	1	Вкусовые товары. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пищевая и химическая ценность чая, процесс производства чая. Виды чая. Пищевая ценность и химический состав кофе, процесс производства кофе. Виды кофе. Требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение.		
	2	Пряности и приправы. Виды приправ: поваренная соль, горчица, столовый хрен, майонез, пищевые кислоты. Характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение приправ. Пряности, классификация и характеристика ассортимента (плодовые, семенные, цветочные, листовые, каровые, корневые пряности). Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение пряностей.		
	3	Алкогольные напитки. Крепкие алкогольные напитки (спирт, водка), ликероводочные изделия (настойки, джин, бальзамы, наливки, ликеры, кремы, пунши, десертные напитки, аперитивы, коктейли, ром, виски), виноградные вина плодово-ягодные вина, коньяк – процесс производства, химический состав, классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, транспортировка, хранение.		
	4	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Виды слабоалкогольных напитков: пиво, квас, брага, медовые напитки. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Минеральные воды, соки плодово-ягодные, экстракты, сиропы, газированные напитки. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		
		Практические занятия		7
		Определение видов чая, кофе. Составление таблицы показателей качества чая, кофе.		
		Определение видов, группы пряностей и приправы. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества пряностей и приправ.		
	Тема 2.5. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	Содержание		9
		1	Крахмал и крахмалопродукты.	

		Процесс производства, виды крахмала, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Модифицированные крахмалы, саго, патока, глюкоза. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	
	2	Фруктово-ягодные кондитерские изделия Пищевая ценность, виды сырья, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	
	3	Какао-порошок и шоколад. Процесс производства какао-порошка, препарированный и не препарированный какао-порошок, какао-напитки. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Пищевая ценность и химический состав шоколада. Процесс производства, классификация и характеристика ассортимента шоколада, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	
	4	Карамель Процесс производства карамели, классификация и характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, упаковка, хранение.	
	5	Конфетные изделия Конфеты, ирис, драже. Процесс производства, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	
	6	Мучные кондитерские изделия Печенье. Крекер и галеты. Виды и характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты упаковка, маркировка, хранение печенья, крекера и галет.	
	7	Восточные сладости и халва. Восточные мучные изделия, восточные сладости типа мягких конфет, восточные сладости типа карамели. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Сырье, процесс производства, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	
	Практические занятия		7
	Определение видов и качества сахара. Органолептическая оценка качества.		
	Определение видов фруктово-ягодных изделий по внешним признакам. Органолептическая оценка качества.		
	Определение видов ассортимента, установление вида шоколада, карамели, конфет. Составление таблицы показателей качества шоколада, карамели, конфет. Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.		
Тема 2.6. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание		8
	1	Молоко и молочные продукты Молоко, сливки Пищевая ценность. химический состав, технология изготовления, жирность, срок годности, требования к качеству молока и сливок, упаковка, маркировка и хранение.	
	2	Кисломолочные продукты: Виды, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	

	3	Масло из коровьего молока. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требование к качеству, дефекты.		
	4	Сыры. Пищевая ценность. Твердые и мягкие сычужные сыры. Рассольные и кисломолочные сыры, переработанные сыры. Классификация, способы производства, маркировка. Пороки сыров требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения.		
	5	Молочные консервы. Мороженое Сгущенные молочные консервы: способы получения, виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Сухие молочные консервы: ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение сухих молочных консервов. Производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка.		
	Практические занятия			
	Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества.			
	Определение видов ассортимента сыров. Органолептическая оценка качества сыров.		6	
	Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества.			
	Содержание			4
	1	Пищевые жиры. Растительное масло Процесс производства растительного масла. Ассортимент растительных масел, пищевая ценность, способы очистки, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		
	2	Животные топленые жиры. Сырье, процесс производства, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		
3	Маргарин. Сырье, производство, пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.			
	4	Кулинарные жиры. Сырье, процесс производства, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2	
	Практическое занятие			
	Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров.			
	Содержание			9
	1	Мясо и мясные продукты Мясо домашнего скота: Пищевая ценность. Классификация мяса. Виды тканей мяса. Химический состав и свойства мяса. Маркировка и клеймение мяса. Категории упитанности, разделка туши на отрубы, пищевая ценность отрубов.		
2	Мясные субпродукты: Виды субпродуктов, категории, обработка, химический состав, характеристика ассортимента. Требования к качеству мяса, дефекты, упаковка, хранение и транспортирование.			
3	Мясо домашней птицы и дичи Пищевая ценность. Классификация мяса птицы по способу обработка, по упитанности и качеству. Требования к качеству мяса птицы, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.			

	4	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация полуфабрикатов. Натуральные мясные полуфабрикаты (порционные, мелкокусковые, крупнокусковые), рубленые полуфабрикаты (котлеты, ромштексы, шницели, зразы, рулеты, биточки, фрикадельки, бифштексы, фарши). Фасованные мясные полуфабрикаты (мясокостные мелкокусковые, бескостные полуфабрикаты). Прочие виды мясных полуфабрикатов (кнели, зразы, фарш, пельмени, фрикадельки). Мясные кулинарные изделия и кулинарные изделия из птицы: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Быстрозамороженные мясные блюда: виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	
	5	Колбасные изделия Классификация и пищевая ценность колбасных изделий. Сырье и процесс производства колбас. Вареные колбасные изделия. Мясные хлебы, сосиски, сардельки. Фаршированные колбасы, ливерные, паштеты, зельцы и студни, кровяные колбасы. Полукопченые колбасы. Копченые колбасы: сырокопченые, варенокопченые. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение копченых колбас.	
	6.	Копченые мясные продукты Производство мясных копченостей: сырье, разделка, посол, варка, запекание. Классификация и характеристика ассортимента мясных копченостей. Требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка и хранение мясных копченостей.	
	7.	Мясные консервы Пищевая ценность мясных консервов. Производство мясных консервов. Классификация и ассортимент. Консервы для детского и диетического питания. Маркировка, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение.	
	Практическое занятие Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества колбас.		7
Тема 2.9. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	Содержание		1
	1	Яйца и яичные продукты Яйца. Пищевая ценность, категории яиц, требование к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2	Практическое занятие Определить свежесть яйца по органолептическим показателям по предложенным образцам.	1
Тема 2.10. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	Содержание		9
	1	Рыба и рыбные товары. Живая, охлажденная и мороженая рыба Строение, химический состав и пищевая ценность рыбы. Разделка рыбы. Классификация рыбы. Основные виды промысловых рыб и их признаки. Живая рыба, требования к качеству живой рыбы, дефекты, хранение. Охлажденная рыба. Виды охлаждения, виды разделки, требования к качеству, упаковка, хранение. Мороженая рыба. Виды замораживания, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение. Мороженое рыбное филе: требования к качеству, упаковка, хранение.	

	2	Соленая, пряная, маринованная рыба Виды и способы посола. Способы разделки рыбы перед посолом. Соленые сельди, сельди пряного и маринованного посола, требования к качеству, дефекты сельди. Мелкосельдевые и анчоусовые рыбы. Соленые лососевые рыбы. Дефекты соленой рыбы. Упаковка и хранение соленых рыбных товаров.	
	3	Вяленая и сушеная рыба Вяленая рыба: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка и хранение. Сушеная рыба: виды сушки, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, хранение.	
	4	Копченая рыба, балычные изделия Балычные изделия из рыбы. Рыба холодного копчения. Рыба горячего копчения. Рыба полугорячего копчения. Дефекты копченых рыбных товаров. Упаковка и хранение копченой рыбы.	
	5	Рыбные консервы и пресервы. Производство и классификация рыбных консервов: натуральные рыбные консервы, закусочные рыбные консервы, консервы из ракообразных, консервы из нерыбных морепродуктов. Пресервы: процесс производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	
	6	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и характеристика ассортимента рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, хранение. Ассортимент рыбных кулинарных изделий. Требования к качеству, упаковка, хранение.	
	7	Икра рыбная Икра осетровых рыб: зернистая, паюсная, ястычная. Икра лососевых рыб. Икра частиковых и других видов рыб. Характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки и дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	
	8	Нерыбные морепродукты. Ракообразные: крабы, креветки, омары, langoustes, криль. Моллюски: мидии, устрицы, морские гребешки, головоногие моллюски. Иглокожие (трепанги и морские ежи) и морские водоросли (ламинария, агар), требования к качеству, упаковка, маркировка.	
	Практические занятия		7
	Определение видов и ассортимента рыбы. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества рыбы.		
	Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества.		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 2 1. Подготовка рефератов по темам. 2. Подготовка электронной презентации. 3. Составление конспекта. 4. Подготовка докладов по темам раздела.			55
Учебная практика раздела № 2 Виды работ 1. Распознавание групп и ассортимента продовольственных товаров. 2. Определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. 3. Установление градаций качества пищевых продуктов.			132

4. Распознавание дефектов пищевых продуктов.		75		
5. Консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров и энергетической ценности продуктов.				
6. Соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров расшифровывание содержания товарной маркировки продовольственных товаров.				
7. Выкладка товаров в торговом зале по видам и группам.				
Раздел 3. Использование торгово-технологического оборудования				
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами				
Тема 3.1. Оснащение торговых предприятий	Содержание		19	
	1	Немеханическое оборудование, торговый инвентарь Классификация, назначение, виды, немеханического оборудования. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.		
	2	Весомизмерительное оборудование. Классификация, назначение весомизмерительного оборудования. Типы весов, их назначение, требования к торговым весам, условия эксплуатации. Правила пользования мерами и измерительными приборами. Технические требования, предъявляемые к оборудованию.		
	3	Рычажно-механические и электромеханические весы. Назначение, устройство и принципы работы, правила взвешивания. Весы товарные, их типы, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания. Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания.		
	4	Оптическое и электронное весомизмерительное оборудование: типы, назначение, назначение, устройство и принципы работы, правила взвешивания. Весовые чекопечатающие комплексы: назначение, устройство, правила взвешивания. Технические требования, предъявляемые к оборудованию.		
	5	Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		
	6	Холодильное оборудование Торговое холодильное оборудование, его классификация. Типы холодильного оборудования, краткая характеристика. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.		
	8	Подъемно-транспортное оборудование Подъемно- транспортного оборудования в торговле, классификация, основные виды. Средства малой механизации: виды, назначение, устройство. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.		

	9	Другое торговое оборудование Сканеры для штрих-кодовой технологии: назначение, устройство, виды.	
	Практические занятия		19
	Определение видов торгового оборудования и соблюдение правил безопасной эксплуатации.		
	Изучение основных видов торгового инвентаря.		
	Подготовка весоизмерительного оборудования (рычажно-механические, электромеханические, товарные, автоматические и полуавтоматические) к работе, взвешивание и определение веса товара.		
	Взвешивание и определение веса товара.		
	Составление систематизирующей таблицы по холодильному оборудованию. Классификация и технические требования холодильного оборудования. Устройство холодильных прилавков и витрин.		
	Классификации торговых автоматов		
	Классификация подъемно-транспортного оборудования		
	Производственный травматизм		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 3 1. Подготовка рефератов. 2. Составление теста. 3. Составление кроссворда.			19
Итоговая аттестация МДК в форме экзамена			
Учебная практика раздела № 3 Виды работ 1. Подготовка и эксплуатация торгового оборудования к работе в магазинах. 2. Соблюдение правил эксплуатации торгового оборудования в магазинах. 3. Сбслуживание покупателей в отделе продовольственных товаров.			18
Итоговая аттестация учебной практики в форме дифференцированного зачета			
Производственная практика Виды работ 1. Подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов. приемка товаров по количеству и качеству. 2. Распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам (органолептическим методом). 3. Подготовка товара к продаже с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия. 4. Размещение товаров в торговом зале. размещение и выкладка отдельных видов товаров с соблюдением требований. 5. Организация и технология продажи продовольственных товаров с соблюдением правил торговли. 6. Решение и анализ производственных ситуаций. 7. Распознавание групп и ассортимента продовольственных товаров. 8. Определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. 9. Установление градаций качества пищевых продуктов. 10. Распознавание дефектов пищевых продуктов. 11. Консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров и энергетической ценности продуктов. 12. Соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров расшифровывание содержания товарной маркировки продовольственных			396

товаров. выкладка товаров в торговом зале по видам и группам. 13. Подготовка и эксплуатация торгового оборудования к работе в магазинах. 14. Соблюдение правил эксплуатации торгового оборудования в магазинах.	
Итоговая аттестация производственной практики в форме дифференцированного зачета	
Всего:	828

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «спец. дисциплин по профессии Продавец, контролер-кассир»

Учебные лаборатории: торгово-технологическое оборудование, учебный магазина «Мираж».

Технические средства: персональный компьютер, телевизор, демонстрационный комплекс «Продавец, контролер-кассир», весы электронные разной модификации, электронные версии учебно-методических материалов по темам.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ ПУ № 48 имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

Основные печатные издания

1. О.В.Памбухчиянц Основы коммерческой деятельности 2019г.
2. Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч.1: 2019г.
3. Т.Р.Парфентьев, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, М. издательский центр «Академия» 2017 г.

Основные электронные издания

1. Г.С.Косарева Продажа продовольственных товаров 2017г

Дополнительные источники:

1. С.Л.Калачев Теоретические основы товароведения и экспертизы 2019г.
2. А.М.Новикова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами 2017г.
3. Г.М. Шеламова Деловая культура и психология общения 2017 г.
4. Н.В.Яковенко. Кассир торгового зала 2017г
5. Л.П.Дашкова Организация, технологии проектирование предприятий (в торговле) 2019г.
6. А.А.Харченко Правило торговли в Российской Федерации 2019г.
7. Г.В.Елесеева Товароведение однородных групп продовольственных товаров 2020г.
8. Е.Ю.Депутатова Качество и культура торгового обслуживания в контексте влияния на конкурентоспособность в розничной торговле 2020г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1. Принимать товар и осуществлять контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями нормативных документов; - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; - оформления расхождений, выявленных при приемке товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ПК 2. Подготавливать товар к продаже, размещение и выкладки	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка товаров к продаже; - размещение и выкладка товаров в соответствии с требованиями. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> - проведение расчетов с покупателями; - определение групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - определение пищевой ценности продуктов; - распознавание основных групп и ассортимента продовольственных товаров; - определение качества различных групп продовольственных товаров; - выявление дефектов продуктов; - консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - организация и соблюдение условий и сроков хранения товаров; - определение сроков хранения и годности товара по маркировки; - установление сроков годности и сроков хранения продовольственных товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгового оборудования с соблюдением требований предъявляемых к торговому оборудованию. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ПК 6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - установление градации качества пищевых продуктов при приемке, хранении и реализации; - распознавание дефектов пищевых продуктов при реализации. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ПК 7. Изучать спрос покупателей	<ul style="list-style-type: none"> - определение видов покупательского спроса; - предложение взаимозаменяемых товаров покупателям. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - понимает значимость, своей профессии в современном мире; - знаком с задачами и целями коммерческой деятельности; - эффективное выполнение самостоятельной работы при освоении профессионального модуля; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении ПМ; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в профориентационной деятельности; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - наличие положительных отзывов с мест прохождения учебной и производственной практики. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - социологический опрос; - анкетирование; - оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	<ul style="list-style-type: none"> — определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; — формулирование конкретных целей и на их основе планирование 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики, ситуационных

руководителем.	своей деятельности; – обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; – выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); – личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; – самооценка качества выполнения поставленных задач; соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.	производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя; - осуществление контроля и оценки собственной деятельности в период прохождения практики; - умение нести ответственность за результаты своей деятельности.	- экспертное наблюдение эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- оперативный поиск необходимой информации; - рациональное распределение времени на все этапы решения задачи; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; - совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа разработанного плана; - проявление креативности мышления; - осуществляет творческий подход в работе; - оперативность и	- экспертное наблюдение эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач принимаемых в процессе учебной и производственной практики во время выполнения практических работ; - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ.

	самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - работа с различными видами информации; - владение различными способами самостоятельного поиска информации; - результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; - умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - использование средств установления контакта; - умение задавать различные типы вопросов (открытые, альтернативные); - использование приемы активного слушания; - владение приемами эффективного бесконфликтного общения; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; - аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями практики и наставниками с производства. 	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил реализации товаров в соответствии с требованиями СанПиНа, стандартами и Правилами продаж; - соблюдение правил внутреннего распорядка предприятия: режим работы, характера работы предприятия, форм организации труда. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за реализацией товаров на практических занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с	<ul style="list-style-type: none"> - участвует в спортивных секциях, соревнованиях; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за принятием участия в

применением профессиональных знаний (для юношей).	- участвует в тематических мероприятиях, в рамках военно-патриотического воспитания.	спортивных секциях, соревнованиях.
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- осознает себя гражданином и защитником великой страны.	Экспертное наблюдение
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	- проявляет активную гражданскую позицию; - демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости; - экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	Экспертное наблюдение
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.	- соблюдает нормы правопорядка; - следует идеалам гражданского общества; - обеспечивает безопасность, прав и свобод граждан России. - предупреждает социально опасное поведение окружающих.	Экспертное наблюдение
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального	- проявляет и демонстрирует уважение к людям труда; - осознают ценность собственного труда. - стремится к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Экспертное наблюдение

конструктивного «цифрового следа».		
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине; - принимает традиционные ценности многонационального народа России. 	Экспертное наблюдение
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет уважение к людям старшего поколения; - готов к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. 	Экспертное наблюдение
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - осознаёт приоритетную ценность личности человека; - уважает собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. 	Экспертное наблюдение
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет и демонстрирует уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. - сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. 	Экспертное наблюдение
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; - предупреждает либо преодолевает зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. - сохраняет психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. 	Экспертное наблюдение

меняющихся ситуациях.		
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- заботится о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Экспертное наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- проявляет уважение к эстетическим ценностям; - обладает основами эстетической культуры.	Экспертное наблюдение
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	- принимает семейные ценности, готов к созданию семьи и воспитанию детей; - демонстрирует неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	Экспертное наблюдение
ЛР 13 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.	- соблюдает в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму; - обладает системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.	Экспертное наблюдение
ЛР 14 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	- Готов соответствовать ожиданиям работодателей: проектно - мыслить, эффективно взаимодействовать с членами команды и сотрудничать с другими людьми; - осознавать выполнять профессиональные требования: ответственность, пунктуальность, дисциплинированность, трудолюбие, критически мыслить; - нацелен на достижение поставленных целей; - демонстрирует профессиональную жизнестойкость.	Экспертное наблюдение

мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость		
ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	- открыт к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	Экспертное наблюдение
ЛР 16 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии.	- ставит перед собой цели под возникающие жизненные задачи; - подбирает способы решения и средства развития, содействующие поддержанию престижа своей профессии.	Экспертное наблюдение
ЛР 17 Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств.	- ищет нужные источники информации и данные; - воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств.	Экспертное наблюдение
ЛР 18 Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.	- разносторонне развит, активно выражает отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.	Экспертное наблюдение
ЛР 19 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости в условиях развития региона.	- активен, предприимчив, готов к самозанятости в условиях развития региона.	Экспертное наблюдение