

АННОТАЦИИ  
РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО ПРОФЕССИЯМ 17351  
ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, 17353 ПРОДАВЕЦ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, 16472 ПЕКАРЬ, 12759 КЛАДОВЩИК

Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки  
Общепрофессионального цикла

ОП. 01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ  
АДАПТАЦИИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- планировать собственную трудовую деятельность;
- составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);
- применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;
- использовать приемы создания и поддержания климата в трудовом коллективе, в общении с потребителями;
- использовать коммуникативные приемы в деловом общении;
- применять приемы эффективных переговоров;
- применять правила публичного выступления;
- выстраивать собственное поведение в зависимости от социальной роли;
- оценивать и регулировать собственное эмоциональное состояние;
- выработать собственную стратегию поведения в конфликтной ситуации;
- знать:
- основные понятия рынка труда;
- составляющие профессиональной пригодности;
- причины возникновения конфликтных ситуаций;
- общие положения трудового договора;
- виды адаптации;
- три стороны общения (коммуникативную, интерактивную, перцептивную);
- виды и характеристики социальных ролей;
- индивидуально-психологические особенности личности;
- стадии развития коллектива;
- причины, виды и структуру конфликта;
- виды самооценки и их характеристику.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1. Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК 2. Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях

ОК 3. Осуществлять самооценку и самоконтроль

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

ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП. 01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации:

Всего - 144 часа,

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: А.А. Алексеева, преподаватель.

## ОП. 02 ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате изучения учебной дисциплины «Общая физическая подготовка» обучающийся должен знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Результатом освоения программы учебной дисциплины Общая физическая подготовка является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК.01 Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК.02 Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях.

ОК.03 Осуществлять самооценку и самоконтроль.

ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК.05 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.02 Общая физическая подготовка:

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП. 02 Общая физическая подготовка:

Всего - 64 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Беккель О.А.

### ОП. 03 ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- планировать собственную трудовую деятельность;
  - составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);
  - применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;
  - использовать приемы создания и поддержания климата в трудовом коллективе, в общении с потребителями;
  - использовать коммуникативные приемы в деловом общении;
  - применять приемы эффективных переговоров;
  - применять правила публичного выступления;
  - выстраивать собственное поведение в зависимости от социальной роли;
  - оценивать и регулировать собственное эмоциональное состояние;
  - вырабатывать собственную стратегию поведения в конфликтной ситуации;
- знать:

- основные понятия рынка труда;
- составляющие профессиональной пригодности;
- причины возникновения конфликтных ситуаций;
- общие положения трудового договора;
- виды адаптации;
- три стороны общения (коммуникативную, интерактивную, перцептивную);
- виды и характеристики социальных ролей;
- индивидуально-психологические особенности личности;
- стадии развития коллектива;
- причины, виды и структуру конфликта;
- виды самооценки и их характеристику.

Результатом освоения программы учебной дисциплины Общая физическая подготовка является овладение обучающимися общими компетенциями

ОК 1. Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК 2. Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях

ОК 3. Осуществлять самооценку и самоконтроль

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

ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены:

Всего - 30 часов,

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Алексеева А.А.

### ОП. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским

классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров должен

уметь:

– устанавливать типы розничных торговых предприятий, распознавать виды планировок торговых предприятий, определять типы помещений магазинов, осуществлять приемку товаров, подготовку товаров к продаже, производить выкладку товаров на торговом оборудовании;

знать:

– услуги розничной торговли, их классификацию и качество, виды розничной торговой сети и их характеристику, типизацию и специализацию розничной торговой сети, особенности технологических планировок организаций торговли, основы товароснабжения в торговле, основные виды тары и упаковки, технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки, требования к обслуживающему персоналу.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК.01 Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК.02 Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях.

ОК.03 Осуществлять самооценку и самоконтроль.

ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК.05 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.03 Основы товароведения:

Всего - 38 часов;

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.

Разработчики: Лепустина Н.В.

## ОП.05 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– идентифицировать различные группы, подгруппы и виды непродовольственных товаров;

– оценивать качество по органолептическим показателям;

знать:

– классификацию групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров;

– особенности эксплуатации непродовольственных товаров;

– ассортимент и товароведные характеристики основных групп непродовольственных товаров;

– особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп непродовольственных товаров;

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1 Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК 2 Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях

ОК 3 Осуществлять самооценку и самоконтроль

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.05 Основы товароведения:

Всего - 16 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Мальцева О.Д.

## ОП.06 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.06 Физиология питания является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК.01 Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК.02 Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях.

ОК.03 Осуществлять самооценку и самоконтроль.

ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК.05 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.03 Основы товароведения:

Всего - 24 часа

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.

Разработчик: Миллер Ю.С.

## ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом: 17353 Продавец продовольственных товаров, 16675 Повар, 16399 Официант, 19460 Фотограф, перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
  - определять основные группы микроорганизмов;
  - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
  - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
  - осуществлять контроль чистоты и порядка на рабочем месте;
- знать:
- основные понятия и термины микробиологии;
  - классификацию микроорганизмов;
  - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
  - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
  - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
  - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
  - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
  - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
  - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
  - правила личной гигиены работников пищевых производств.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК.01 Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности.

ОК.02 Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях.

ОК.03 Осуществлять самооценку и самоконтроль.

ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК.05 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены:

Всего – 20 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчики: Лепустина Н.В., Кадырова Ю.Я.

## ОП. 08 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
  - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
  - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
  - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- должен знать:
- характеристики основных типов организации общественного питания;
  - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
  - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:
  - механического, теплового и холодильного оборудования;
  - правила их безопасного использования;

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК.01 Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности

ОК. 02 Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях.

ОК. 03 Осуществлять самооценку и самоконтроль.

ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК. 05 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.08 Техническое оснащение и организация рабочего места:

Всего - 20 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированного зачета

Разработчик: Смирнова Т.Г.

### Аннотация рабочей программы профессиональной подготовки профессионального цикла

#### Аннотация рабочей программы профессионального модуля

#### ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Осуществлять подготовку товаров к продаже и непосредственно их продажу на предприятиях оптовой и розничной торговли
ПК 1.2	Показывать товар, демонстрировать его в действии и оказывать помощь покупателям в выборе нужных товаров
ПК 1.3	Контролировать своевременное пополнением рабочего запаса товаров
ПК 2.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и

	выполнять расчетные операции с покупателями
ПК.2.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК.2.3	Оформлять документы по кассовым операциям
ОК 1	Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности
ОК 2	Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях
ОК 3	Осуществлять самооценку и самоконтроль
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	- обслуживания покупателей и продажи групп непродовольственных товаров
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предлагать и показывать непродовольственные товары, демонстрировать их в действии;</li> <li>- помогать в выборе товаров;</li> <li>- оформлять паспорт на товар, имеющий гарантийные сроки пользования;</li> <li>- упаковывать товары;</li> <li>- выдавать покупки или передавать их на контроль</li> <li>- контролировать своевременность пополнения рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность и правильную эксплуатацию торгово-технологического оборудования, чистоту и порядок на рабочем месте;</li> <li>- распаковывать, собирать, комплектовать, проверять эксплуатационные свойства товаров;</li> <li>- проверять наличие и исправность инвентаря и инструмента;</li> <li>- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;</li> <li>- получать и осуществлять подготовку упаковочного материала;</li> <li>- осуществлять уборку нереализованных товаров и тары;</li> <li>- осуществлять подготовку товаров к инвентаризации;</li> <li>- осуществлять операции на контрольно-кассовой машине;</li> <li>- осуществлять подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке;</li> <li>- сверять суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, классификацию, характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними;</li> <li>- правила расшифровки артикула и маркировки;</li> <li>- розничные цены, приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования продаваемых товаров;</li> <li>- шкалы размеров швейных изделий и правила их определения;</li> <li>- государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и маркировку;</li> <li>- виды брака, правила обмена, гарантийные сроки пользования продаваемыми товарами;</li> <li>- способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов;</li> <li>- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования и контрольно-кассового аппарата</li> </ul>

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.01 Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров:

всего – 654 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной нагрузки – 150 часов;  
 учебной практики – 252 часа;  
 производственной практики – 252 часов.  
 Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен  
 Разработчик: Мальцева О.Д.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
 ПМ.02 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ПК 1.1	Осуществлять подготовку товаров к продаже и непосредственно их продажу на предприятиях оптовой и розничной торговли
ПК 1.2	Показывать товар, демонстрировать его в действии и оказывать помощь покупателям в выборе нужных товаров
ПК 1.3	Контролировать своевременное пополнением рабочего запаса товаров
ПК 2.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК.2.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК.2.3	Оформлять документы по кассовым операциям
ОК 1	Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности
ОК 2	Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях
ОК 3	Осуществлять самооценку и самоконтроль
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
уметь	- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - рассчитывать энергетическую ценность продуктов; - осуществлять подготовку контрольно-кассовой техники различных видов; - работать на контрольно-кассовой технике различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов; - устранять мелкие неисправности при работе на контрольно-кассовой технике; - распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; - осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой технике;

	- оформлять документы по кассовым операциям
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</li> <li>- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</li> <li>- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- показатели качества различных групп продовольственных товаров;</li> <li>- дефекты продуктов;</li> <li>-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;</li> <li>- закон «О защите прав потребителей»</li> <li>- правила охраны труда.</li> <li>- документы, регламентирующие применение контрольно-кассовой техники;</li> <li>- правила расчетов и обслуживания покупателей;</li> <li>- типовые правила обслуживания, эксплуатации контрольно-кассовой техники и правила регистрации;</li> <li>- классификацию и устройство контрольно-кассовой техники;</li> <li>- основные режимы работы контрольно-кассовой техники;</li> <li>- особенности технического обслуживания контрольно-кассовой техники;</li> <li>- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</li> <li>- правила оформления документов по кассовым операциям</li> </ul>

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.02 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров:

всего – 568 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки – 100 часов;

учебной практики – 216 часов;

производственной практики- 252

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен

Разработчики: Лепустина Н.В.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ. 03 Выполнение работ по профессии 16472 ПЕКАРЬ

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии 16472 ПЕКАРЬ соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование компетенции
ПК 4.1.	Готовить и дозировать сырье
ПК 4.2.	Готовить тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 4.3.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
ПК 4.4.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ПК 4.5.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста
ПК 4.6.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 4.7.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 4.8.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
ОК 1	Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности
ОК 2	Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях
ОК 3	Осуществлять самооценку и самоконтроль
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</li> <li>– приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</li> <li>– обслуживания оборудования для приготовления теста;</li> <li>– деления теста вручную;</li> <li>– формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</li> <li>– работы на тестоделительных машинах;</li> <li>– работы на машинах для формования тестовых заготовок;</li> <li>– разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</li> <li>– выпекания хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>– взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> <li>– оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li> <li>– определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> <li>– делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li> <li>– проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</li> <li>– придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li> <li>– работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>– укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>– смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>– загружать полуфабрикаты в печь;</li> <li>– контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</li> <li>– определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>– разгружать печь;</li> <li>– определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</li> <li>– оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристики сырья и требования к его качеству;</li> <li>– правила хранения сырья;</li> <li>– способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>– методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>– методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>– структуру и физические свойства различных видов теста;</li> <li>– правила работы на тестоприготовительном оборудовании;</li> <li>– устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</li> <li>– ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</li> <li>– порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</li> <li>– рецептуры приготовления смазки;</li> <li>– приемы отделки поверхности полуфабрикатов:</li> <li>– режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</li> <li>– причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</li> <li>– устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</li> <li>– правила безопасного обслуживания оборудования;</li> <li>– методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</li> <li>– режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</li> <li>– условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>– ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</li> <li>– приемы посадки полуфабрикатов в печь;</li> <li>– методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</li> <li>– методы расчета выхода готовой продукции;</li> <li>– методы определения готовности изделий при выпечке;</li> <li>– правила техники безопасности при выборке готовой продукции.</li> </ul>
--	--

Объем часов, определенный учебным планом на Выполнение работ по профессии 12472 Пекарь

всего – 696 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 192 часов

Учебная практика – 216 часов;

Производственная практика – 288 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчик: Хлебуш Е.В.

#### Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 12759 КЛАДОВЩИК

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь, 12759 Кладовщик, общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ПК 4.2	Организовывать прием и проверку товаров (гарантия получения заказа, проверка качества, подтверждение получения заказанного количества, оформление на получение и регистрацию сырья); контролировать оплату поставок
ПК 5.1	Выполнять подготовительные работы для эффективной работы склада
ПК 5.2	Вести учет наличия на складе хранящихся материальных ценностей
ПК 5.3	Осуществлять ведение отчетной документации по их движению
ПК 5.4	Осуществлять контроль за наличием материальных ценностей
ОК 1	Адекватно осознавать собственные возможности и способности к виду профессиональной деятельности
ОК 2	Применять стандарт полученных знаний в простых жизненных ситуациях
ОК 3	Осуществлять самооценку и самоконтроль
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- осуществления нормирования товарных запасов;</li> <li>- проверки соответствия фактического наличия запасов организации данным учетных документов;</li> <li>- проведения осмотра товарно-материальных ценностей и проверки наличия всех документов, сопровождающих поставку (отгрузку) материальных ценностей;</li> <li>- зонирования складских помещений, рационального размещения товаров на складе, организации складских работ;</li> <li>- участия в организации разгрузки, транспортировки к месту приемки, организации приемки, размещения, укладки и хранения товаров;</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять потребности в материальных запасах для производства продукции;</li> <li>- применять основы базисных систем управления запасами в конкретных ситуациях;</li> <li>- оценивать рациональность структуры запасов;</li> <li>- проводить выборочное регулирование запасов;</li> <li>- организовывать работу склада и его элементов;</li> <li>- определять потребность в складских помещениях, рассчитывать площадь склада, рассчитывать и оценивать складские расходы;</li> <li>- выбирать подъемно-транспортное оборудование, организовывать грузопереработку на складе (погрузку, транспортировку, приемку, размещение, укладку, хранение);</li> <li>- владеть компьютерными программами складского учета и отчетности;</li> <li>- оценивать качество хранения материальных ценностей;</li> <li>- отбраковывать продукцию;</li> <li>- готовить необходимую отчетную документацию.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, сущность материальных запасов;</li> <li>- виды запасов, в том числе буферный запас, производственные запасы, запасы готовой продукции, запасы для компенсации задержек, запасы для удовлетворения ожидаемого спроса;</li> <li>- последствия избыточного накопления запасов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- организацию и технологию складского хозяйства, погрузочно-разгрузочных работ;</li><li>- организацию учета складских операций;</li><li>- правила и порядок хранения и складирования товарно-материальных ценностей;</li><li>- виды, размеры, марки, сортность и другие качественные характеристики</li><li>- товарно-материальных ценностей и нормы их расхода;</li><li>- зарубежный опыт управления запасами.</li></ul>
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.04 Выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик

всего – 576 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 216 часов.

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен

Разработчики: Мальцева О.Д.