

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края

**«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

*38.01.02 Продавец, контролер-кассир*

---

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>21</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 02 Розничная торговля продовольственными товарами

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы СПО- подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы профессий 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля** - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей, и продажи различных групп продовольственных товаров.

**уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных)

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное механическое, технологическое контрольно - кассовое оборудование;

*\*- оформлять ценник для весовых товаров*

- наименование товара, сорт (на товары, имеющие сортность), цена за 1 кг или 100 г;
- оформлять ценник для товаров, продаваемых в розлив,

- наименование товара, цена за единицу емкости или отвеса;

*\*- оформлять ценник для штучных товаров и напитков, расфасованных предприятиями-изготовителями в бутылки, банки, коробки, пакеты и т.п.,*

\* - наименование товара, емкость или вес, цена за фасовку.

**знать:**

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно - технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- закон о защите прав потребителя,
- правила охраны труда.

\* -правила оформления ценника на товар

\*- Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с оборудованием

\*- Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения.

\*-Размещение и выкладка.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего **942** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **296** часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 200 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 96 часов;

учебной и производственной практики **648** часов, из них  
учебной практики-108ч, производственной практики-540ч

\* Вариативная часть- 50 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности продажи продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов
ПК2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК2.3	Обслуживать, контролировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово - технологического оборудования
ПК2.6	Осуществлять контроль за сохранностью товарно - материальных ценностей
ПК2.7	Изучать спрос покупателей
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
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
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	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 02 Розничная торговля продовольственными товарами

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч В форме Практ. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1-8 ПК 2.1-2.7	Раздел 1. Осуществление продажи продовольственных товаров	296		200	104	96	108	540
	<b>Всего:</b>	<b>944</b>	<b>96</b>	<b>200</b>	<b>104</b>	<b>96</b>	<b>108</b>	<b>540</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Осуществление продажи продовольственных товаров</b>			
<b>МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>		200	
<b>Тема 1.1. Классификация, назначение торгового оборудования. Правила охраны труда</b>	<b>Содержание</b> Классификация, назначение торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. <b>Правила охраны труда</b>	<b>22</b>	1
	1. <b>Правила охраны труда. Электробезопасность.</b> Виды электротравм. Понятие, факторы, вызывающие поражение человека электрическим током. Причины электротравматизма. Средства защиты человека от поражений электрическим током..		
	2. <b>Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования.</b> Типовые правила эксплуатации оборудования. Закон о защите прав потребителя..Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования. Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле.		
	3. <b>Классификация и назначение весоизмерительного оборудования.</b> Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Взвешивание товаров..Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весов. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию весов		
	4. <b>Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию.</b> Весы настольные циферблатные. Устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Весы электронные. Устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации		

	5.	<b>Механическое и тепловое оборудование.</b> Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		
	6.	<b>Фасовочно-упаковочное оборудование.</b> Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		
	7.	<b>Маркировочное и этикировочное оборудование.</b> Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		
	8.	<b>Машины для нарезания распиливания и измельчения продуктов.</b> Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		
	9	<b>Холодильное оборудование.</b> Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно – технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. <i>Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.</i>		
	10.	<b>Торговые автоматы.</b> Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.		
	11	<b>Подъемно-транспортное оборудование. Контрольно-кассовое оборудование.</b> Классификация, назначение. Технические требования предъявляемые к нему, устройство и принцип работы. Типовые правила эксплуатации. Нормативно - технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования		
	<b>Практические занятия.</b> Уметь: производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное механическое, технологическое контрольно–кассовое оборудование		6	
	1.	Подготовка весоизмерительного оборудования к работе, использование в торгово-технологическом процессе.		



	2.	Подготовка холодильного оборудования к работе, использование в торгово-технологическом процессе		
	3.	Подготовка механического, технологического контрольно - кассового оборудования к работе использование в торговле		
<b>Тема 1.2. Основные понятия о товароведении. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	2-3
	1.	<b>Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.</b> Показатели качества различных групп продовольственных товаров, дефекты продуктов. Методы определения качества продовольственных товаров. Основные факторы влияющие на качество и хранение продовольственных товаров. Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.		
	2	<b>Особенности пищевой ценности пищевых продуктов.</b> Химический состав. Классификация веществ, входящих в состав продовольственных товаров. Жиры Белки, свойства, химический состав. Углеводы, пищевая ценность продуктов, их свойства. Пищевая ценность товаров.		
	<b>Практические занятия. Уметь: рассчитывать энергетическую ценность продуктов</b>		<b>6</b>	
	4.	Изучение органолептических методов оценки качества пищевых продуктов		
	5.	Расчёт энергетической ценности продуктов.		
6.	Определение подлинности товара по штрихкоду.			
<b>Тема 1.3. Товароведные характеристики зерномучных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	2-3
	1.	<b>Крупа .Классификация, ассортимент.</b> Товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.. Нормативная документация,. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения .Оформление ценника товара на развес</i>		
	2.	<b>Мука. Сырье, классификация, ассортимент.</b> Товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.. Нормативная документация,. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Оформление ценника товара на развес</i>		
	3.	<b>Хлеб и хлебобулочные изделия.</b> Сырье, классификация, ассортимент.Товароведные характеристики.Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.. Нормативная документация,. Размещение и выкладка. <i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения</i>		
	4.	<b>Макаронные изделия, классификация, ассортимент.</b> Товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Размещение и выкладка.		

		<i>Товарные потери: виды, причины возникновения, пути предупреждения и сокращения. Оформление ценника товара на развес</i>		
		<b>Практические занятия.</b> Уметь: идентифицировать товар, устанавливая градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов	<b>14</b>	
	7.	Идентификация ассортимента круп.		
	8.	Проведение оценки качества рисовой и гречневой крупы по органолептическим показателям. Оформить ценник на весовые крупы		
	9	Проведение оценки качества манной и кукурузной крупы. Оформить ценник на штучные крупы		
	10.	Проведение оценки качества перловой крупы.		
	11.	Оценка качества муки по органолептическим показателям, установление градации качества.		
	12	Определение видов и сортов макаронных изделий.		
	13.	Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий, установление градации качества.		
<b>Тема 1.4 Товароведные характеристики вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	<b>Чай. Классификация, ассортимент товароведные характеристики.</b> Пищевая ценность, химический состав, товароведная характеристика. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты чая. Особенности маркировки, упаковка и хранение чая. Размещение и выкладка.		2-3
	2.	<b>Кофе. Классификация, ассортимент товароведные характеристики</b> Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, классификация, Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения Размещение и выкладка.		
	3.	<b>Приправы. Пряности.</b> Классификация, ассортимент товароведные характеристики..Химический состав, пищевая ценность, значение для организма, классификация. Требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки упаковка, транспортировка и хранение.		
	4.	<b>Соусы. Классификация, товароведные характеристики.</b> Химический состав, сырье, производство, классификация. Особенности пищевой ценности. Требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки, упаковки, хранения		
		<b>Практические занятия.</b> Уметь: идентифицировать товар, устанавливая градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать	<b>6</b>	

	дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов		
14	Идентификация ассортимента чая и кофе.		
15	Определение качества пряностей и приправ, распознавание дефектов.		
16	Определение качества соусов		
<b>Тема 1.5. Товароведные характеристики кондитерских товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	2-3
	1.	<b>Крахмал. Сахар.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Химический состав, пищевая ценность, процесс производства, ассортимент, Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Размещение и выкладка. <i>Оформление ценника товара на развес</i>	
	2.	<b>Мед.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Пищевая ценность, химический состав, значение для жизнедеятельности человека, классификация, ассортимент, качество, хранение. Размещение и выкладка.	
	3.	<b>Фруктово - ягодные кондитерские изделия.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики Мармелад. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности. Сырье, производство, химический состав, виды мармелада, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Пастила. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности Сырье, производство, Зефир, сырье, производство, ассортимент, классификация, требования к качеству, упаковка. Размещение и выкладка.	
	4.	<b>Карамель.</b> Классификация, ассортимент товароведные характеристики .Особенности пищевой ценности. Сырье, производство, виды начинок, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Размещение и выкладка. <i>Оформление ценника товара на развес</i>	
	5.	<b>Какао – порошок.</b> Классификация, ассортимент товароведные характеристики Химический состав, пищевая ценность, производство, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Шоколад. Классификация, ассортимент товароведные характеристики,	
	6.	<b>Конфеты.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики Сырье, производство, ассортимент, качество, упаковка, хранение. Размещение и выкладка. <i>Оформление ценника товара на развес.</i> Ирис, молочные	

		конфеты, сырье, производство, ассортимент,		
	7.	<b>Мучные кондитерские изделия.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики Пищевая ценность, классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, хранение, печенье, пряники, вафли		
	8.	<b>Кондитерские изделия специального назначения Конфеты.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент товароведные характеристики		
		<b>Практические занятия.</b> Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов	<b>14</b>	
	17	Идентификация ассортимента крахмала, сахара и мёда по образцам		
	18	Определение качества фруктово-ягодных кондитерских изделий		
	19	Определение качества мармелада, пастилы, зефира		
	20	Распознавание конфет. Оценка качества карамельных изделий. Оформить ценник на весовые конфеты		
	21	Определение качества печенья, пряников		
	22	Определение качества вафель, расчёт энергетической ценности мучных изделий		
	23	<i>Оформить ценник на штучные кондитерские изделия</i>		
<b>Тема 1.6. Товароведные характеристики молочных товаров</b>		<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1.	<b>Молоко, сливки.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент, товароведные характеристики Пищевая ценность, химический состав, ассортимент, качество, хранение. Размещение и выкладка.		2-3
	2.	<b>Кисломолочные продукты.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики Сырье, пищевая ценность, ассортимент, классификация Размещение и выкладка		
	3.	<b>Масло коровье.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент, товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности. Характеристика, хим. состав. Качество хранение. Топлёное масло. .Характеристика. Качество. Размещение и выкладка.		
	4.	<b>Сыры.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент, товароведные характеристики. Пищевая ценность Твёрдые сычужные сыры. Мягкие сычужные сыры, ассортимент, пищевая ценность. Размещение и выкладка. Рассольные сыры. Характеристика, ассортимент, качество. Кисломолочные сыры, переработанные сыры.Классификация групп, подгрупп и видов. Характеристика, ассортимент, качество.		

		Размещение и выкладка. Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5.	<b>Пищевые жиры.</b> Растительные масла. Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент, товароведные характеристики Особенности пищевой ценности. Пищевые, животные жиры Маргарин. Кулинарный жиры, ассортимент, качество. <i>Размещение и выкладка. Оформление ценника товара на разлив</i>		
		<b>Практические занятия.</b> Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов	<b>14</b>	
	24	Определение качества молока и сливок, кисломолочных продуктов		
	25	Определение качества коровьего масла		
	26	Определение качества и групп сыров		
	27	Изучение правил продажи молочных товаров		
	28	Расшифровка маркировки молочных консервов. <i>Оформление ценник на молочные товары</i>		
	29	Идентификация пищевых жиров и растительных масел. Оценка качества		
	30	Размещение и выкладка пищевых жиров. <i>Оформление ценников на пищевые жиры.</i>		
<b>Тема 1.7. Товароведные характеристики мяса и мясных товаров</b>		<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.	<b>Мясо животных.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Ассортимент, товароведные характеристики. Особенности пищевой ценности. Категории упитанности, разделка туш,. Баранина, козлятина, категории упитанности, пищевая ценность, химический состав..Клеймение мяса		2-3
	2.	<b>Субпродукты.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики. Категории, показатели качества, сроки и условия хранения. <i>Размещение и выкладка.</i>		
	3.	<b>Мясо домашней птицы. Мясные полуфабрикаты,</b> Фасованное мясо классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	4.	<b>Варёные колбасы.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики, Особенности пищевой ценности. Сырьё, производство, ассортимент. Сосиски, сардельки,Зельцы и студни. Ливерные и кровяные колбасы условия и сроки хранения.Размещение и выкладка. Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
	5.	<b>Копчёные колбасы. Мясокопчёности.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики ,требования к качеству. Хранение. <i>Размещение и выкладка.</i>		

	6.	<b>Мясные консервы.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики ,требования к качеству. Хранение. <i>Размещение и выкладка.</i>		
		<b>Практические занятия.</b> Уметь: идентифицировать товар, устанавливая градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов	<b>16</b>	
	31	Органолептическая оценка определение видов мяса свиней		
	32	Органолептическая оценка, определение видов мяса домашней птицы		
	33	Оценка качества, определение видов мяса коров, мясных полуфабрикатов		
	34	Определение качества ливерных и кровяных колбас,зельцев и студней		
	35	Органолептическая оценка качества вареных колбас и мясных копчёностей		
	36	Органолептическая оценка качества мясных консервов		
	37	<i>Оформление ценников на мясо и мясные товары</i>		
	38	Размещение и выкладка колбасных изделий..Создать оптимальные условия хранения		
<b>Тема 1.8. Товароведные характеристики рыбных товаров</b>		<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1.	<b>Значение и пищевая ценность рыбы.</b> Рыба живая. .Рыба охлаждённая, мороженая.Пищевая ценность, химическийсостав, показатели качества, хранение Классификация, ассортимент, товароведные характеристики ,требования к качеству. Хранение.		2-3
	2.	<b>Рыба солёная, копчёная, вяленая</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики. Виды посолов, ассортимент, показатели качества, условия хранения, транспортировка		
	3.	<b>Рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия из рыбы.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, ,упаковки и хранения. <i>Размещение и выкладка.</i>		
	4.	<b>Балычные изделия. Икра. Нерыбное сырьё.</b> Классификация, ассортимент, товароведные характеристики Способы разделки, пищевая ценность, хим. икра рыбная, показатели качества, хранение, Консервы из нерыбного водного сырья, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, ,упаковки и хранения		
		<b>Практические занятия.</b> Уметь: идентифицировать товар, устанавливая градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных	<b>14</b>	

	товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов		
	39 Распознавание видов и оценка качества рыбы свежей, мороженой, охлажденной		
	40 Распознавание видов и оценка качества соленой рыбы, копченой рыбы		
	41 Распознавание рыбных полуфабрикатов, и кулинарных изделий из рыбы		
	42 Определение качества и ассортимент балычных изделий, рыбных консервов		
	43 Определение видов, оценка качества икры нерыбного сырья		
	44 Расшифровка маркировки рыбных консервов.		
	45 Размещение и выкладка полуфабрикатов, и кулинарных изделий из рыбы. <i>Оформление ценников на рыбные товары. Создать оптимальные условия хранения рыбным товарам</i>		
<b>Тема 1.9 Товароведные характеристики яйца и яичных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. <b>Яйца, яичные товары.</b> Особенности пищевой ценности Классификация, ассортимент, товароведные характеристики. Показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		2-3
	<b>Практические занятия.</b> Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов	<b>4</b>	
	46 Определение качества и категорий яиц и яичных товаров		
	47 <i>Размещение и выкладка яиц и яичных товаров на торговом оборудовании. Оформление ценников. Создать оптимальные условия хранения товара</i>		
<b>Тема 1.10 Товароведные характеристики плодоовощных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. <b>Свежие овощи.</b> Классификация групп, подгрупп и видов Ассортимент, товароведные характеристики Клубнеплоды, Бобовые овощи. Луковые овощи, Корнеплоды, Тыквенные овощи Томатные, зерновые овощи, Свежие и переработанные грибы. <i>Быстрозамороженные овощи и плоды .Размещение и выкладка</i>		2-3
	2. <b>Свежие плоды.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности Семечковые, косточковые плоды Орехоплодные плоды, Субтропические плоды, Ягоды, показатели качеству хранения. Размещение и выкладка		
	3 <b>Дифференцированный зачёт</b>		
	<b>Практические занятия.</b> Уметь: идентифицировать товар, устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров, рассчитывать энергетическую ценность продуктов	<b>10</b>	
48 Определение качества, изучение ассортимента корнеплодов и клубнеплодов			

	49	Изучение показателей качества луковых, бобовых, тыквенных овощей		
	50	Изучение оценки качества свежих плодов, установление градации качества		
	51	Оценка качества свежих и переработанных грибов		
	52	Размещение и выкладка плодовоовощных товаров. Создать оптимальные условия хранения плодовоовощным товарам		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным с преподавателем), составление презентаций по изученным темам.  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  Подготовка рефератов «Требования предъявляемые к весоизмерительному оборудованию»  «Проверка весоизмерительного оборудования»  Подготовка презентации по темам  Разработка тестов по темам  Составление кроссворда по теме  Подготовка рефератов «Методы оценки качества пищевых продуктов»  «Биохимические процессы происходящие при хранении пищевых продуктов»  Подготовка презентации по темам  Разработка тестов по темам  Составление кроссворда по темам  Подготовка рефератов «Способы хранения пищевых продуктов»  «Правила подготовки продовольственных товаров к продаже»  Подготовка презентации по темам  Разработка тестов по темам  Составление кроссворда по темам  Подготовка рефератов «Новые виды круп»  «Специальный хлеб для диетического питания»  Разработка тестов по темам  Составить кроссворд по теме  Подготовка рефератов «Классификация кисломолочных продуктов»  «новые виды сыров»  Разработка тестов по темам  Подготовка презентации  Разработка тестов по темам  - Подготовка реферата «Виды растительных масел»</p>			96	



<p>Подготовка презентации по темам  Подготовка реферата «Яичные товары»  Подготовка реферата «Виды мёда»  Разработка тестов по темам  Разработка тестов по темам  Подготовка реферата «Кондитерские изделия специального назначения»  Разработка тестов по темам  Составить кроссворд по теме  Подготовить презентацию по темам  Подготовка рефератов «Пряности и приправы»  Разработка тестов по темам  Составить кроссворд по теме  Подготовка презентации по темам  Подготовка реферата «Свежие грибы»  Разработка тестов по темам  Составить кроссворд по теме  Подготовка презентации по темам  Подготовка реферата «Нерыбное сырьё»  Разработка тестов по темам  Составить кроссворд по теме  Подготовка презентации по темам  Подготовка реферата по темам  Разработка тестов «Категории свежего мяса»  Составить кроссворд по теме  Подготовка презентации по темам</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b>  <b>Организация мероприятий по обслуживанию покупателей при продаже продовольственных товаров:</b>  Организация рабочего места продавца  Размещение и выкладка продовольственных товаров  Приемка товара  Подготовка товара к продаже  Работа с торговым оборудованием и инвентарём  Оформление витрин  Инвентаризация товаров  Консультирование покупателей</p>	<b>108</b>	

Выкладка товаров. Оформление витрин Отработка навыков обслуживания покупателей при продаже Хранение продовольственных товаров Эксплуатация торгового оборудования Контроль сохранности материальных ценностей Изучение спроса покупателей		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> Организация мероприятий по обслуживанию покупателей при продаже продовольственных товаров Продажа различных групп продовольственных товаров	<b>540</b>	
<b>Всего</b>	<b>942</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в кабинете организации и технологии розничной торговли, лаборатории: торгово-технологического оборудования; учебный магазин, технического оснащения торговых организаций.

#### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно - наглядных пособий по предмету
- натуральные образцы различных групп товаров для проведения практических занятий.

#### Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

#### Оборудование лаборатории:

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- образцы товаров;
- уголок покупателя

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Н.С. Казанцева Товароведение продовольственных продуктов 3-е издание – Москва, 2017 г.
2. В.А. Тимофеева Товароведение продовольственных товаров»: учебник/В.А. Тимофеева.- Изд.8, доп. и перер.-рост н/Д.: Феникс,..-475
3. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров./А.М.Новикова и др.- М.: Академия, 2018
4. Л.В.Карташова Управление ассортиментом товара : в 2ч. Ч1, Ч2, Академия ,2019
5. М.А Николаев, Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров, Норма , 2014.
6. Гранаткина Н.В Товароведение и организация торговли прод.товарами, 2014г
- Г.Г Иванов , Организация торговли (торговой деятельности), 2018

#### Основные законодательные и нормативные правовые акты

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

4. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост.Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
7. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
8. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;

#### **Дополнительные источники:**

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров. Т.Г. Родина. М «Колос» 2017г.
2. Денисова С.Н. Пищевые жиры. М: Экономика 2018г.
3. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров. М: Экономика 2019г.
4. Козюлина, Н.С. Продавец, контролер-кассир. – М.: Дашков и К, 2017 г
5. Криштафович, В.И., Колобов, С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). – М.: Дашков и К, 2018 г
6. Романов, А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд.,испр. – Томск: Сибирское унив. изд-во, 2019 г.
7. Кащенко, В.Ф., Кащенко, Л. В. Торговое оборудование. – М.:Альфа-М, 2018 г.
8. Тюнюков, Б.К., Коршунов, Н.П. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2019 г.
9. Памбухчиянц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2019 г.
10. Ферни, Дж.Принципы розничной торговли . – М.: Олимп-Бизнес, 2018 г.
11. Чепурной, И.П Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учеб.пособие. – М.: Дашков и К, 2017 г.
12. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. Под ред. Позняковского В.М., 2-е издание. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2018 г.
13. Плотникова, Т.В., Позняковский, В.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. 4-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2018 г.

#### **Журналы**

- «Современная торговля»,
- «Мерчендайзинг»,
- «Торговое оборудование»,
- «Товароведение продовольственных товаров»,

#### **Интернет-ресурсы**

- www, gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- www.gks.ru- сайт Госкомстата;
- www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
- www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
- www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;
- www. retailer, ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах-лабораториях «Товароведение продовольственных товаров» образовательного учреждения. Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные.

В процессе изучения ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» преподаватели и мастера производственного обучения используют активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины:

- ОП. 01. Основы деловой культуры
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего мест
- ОП. 04. Санитария и гигиена

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля не старше 5 лет с момента издания. Преподаватель для самостоятельной работы учащихся разрабатывает методические рекомендации и перечень тем.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения – лаборатории. Для выполнения программы практики учебная группа может делиться на две подгруппы. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика проводится на предприятиях работодателей. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а так же руководитель практики от предприятия.

Формой итоговой аттестации является проведение квалификационного экзамена.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля и специальности «Продавец, контролер-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие разряда на 1-2 выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Инженерно-педагогический состав:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	Проверка сопроводительных документов, в соответствии с требованиями нормативных документов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-2
	Подсчет количества товаров, согласно заданию	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-7
	Определение качества товаров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ № 10-20 Текущий контроль Комплексный экзамен по модулю.
	Приёмка товаров согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ № 20-30 Комплексный экзамен по модулю.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Подготовка товаров к продаже, в соответствии с нормативно-технической документацией	Устный опрос Экспертная оценка выполнения практических работ № 30-33
	Размещение товаров, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности	Устный опрос Экспертная оценка

		практических работ. Экзамен
	Выкладка товаров, в соответствии с правилами техники безопасности	Устный опрос Экспертная оценка практических работ. Экзамен
ПК 2.3. Обслуживать, контролировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживание покупателей, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания	Устный опрос Экспертная оценка практических работ. Экзамен
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	Размещение товаров на хранение, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности	Устный опрос Экспертная оценка практических работ.
	Режим хранения товаров, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности	Устный опрос Экспертная оценка практических работ.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового – технологического оборудования	Эксплуатация весоизмерительного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности	Устный опрос Экспертная оценка практических работ. Экзамен
	Эксплуатация холодильного оборудования, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности	Устный опрос Экспертная оценка практических работ. Экзамен
	Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности	Устный опрос Экспертная оценка практических работ. Экзамен
ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей	Контроль сохранности товарно-материальных ценностей, в соответствии с требованиями нормативных документов	Устный опрос Экспертная оценка практических работ.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	Выборка респондентов, в соответствии с заданием	Устный опрос Экспертная оценка практических и учебно – производственных работ.
	Опрос покупателей тестирование, в соответствии с заданием	Устный опрос Экспертная оценка практических и учебно – производственных работ.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Анкетирование, наблюдение, собеседование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<input type="checkbox"/> эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка результатов работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	- работа на компьютере	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации



технологии профессиональной деятельности.	В		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами		- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности и процессом общения с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.		- демонстрация умений подготавливать помещения к работе - поддержка помещения в санитарном состоянии	Экспертная оценка подготовленности рабочего места