

Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир
(на базе основного общего образования)

Профиль: социально-экономический

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

1.2. Место учебной практики в структуре пограмма подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. Цель и задачи учебной практики.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики.

1.5. Перечень учебно-производственных работ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. Характеристика рабочих мест

3.3. Информационное обеспечение обучения

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 Лист изменений

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление.

1.2. Место учебной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Учебная практика входит в состав профессионального модуля профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Продажа продовольственных товаров» студент в ходе освоения учебной и производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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;

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 принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

Выпускник, освоивший программу учебной и производственной практики, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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 и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу учебной и производственной практики, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

ВПД 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров: 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Объем дней
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	Обучающийся должен иметь практический опыт: - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;	72	12
Тема 1.1. Ознакомление с учебно-производственным предприятием; распознавание видов оборудования для торговых организаций, эксплуатация и уход. Инструктаж по охране труда, техники безопасности на рабочем месте, при работе с торговой мебелью, инвентарем, правилам внутреннего распорядка УПП, пожарной безопасности.	Обучающийся должен уметь: - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - соблюдать требования, предъявляемые к продавцам; - выявлять особенности технологической планировки торгового предприятия по характерным признакам; - распознавать виды оборудования; - эксплуатировать торговое оборудование в соответствии с Правилами эксплуатации и правилами техники безопасности.	6	1
Тема 1.2. Подготовка к работе весоизмерительного оборудования и взвешивание товаров отдельных товарных групп; использование систем защиты товаров. Инструктаж по охране труда и техники безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании.	- идентифицировать различные виды весоизмерительного оборудования; - производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования в соответствии с правилами эксплуатации, правилами техники безопасности и электробезопасности; - взвешивать товары отдельных товарных групп в соответствии с правилами взвешивания; - использовать системы защиты товаров, имеющихся в торговом предприятии; - соблюдать правила техники безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании, санитарно-эпидемиологические требования, санитарные правила, правила по охране труда и техники безопасности на рабочем месте, правила внутреннего распорядка УПП, правила пожарной безопасности.	6	1
Тема 1.3 Приемка товаров по количеству, качеству и комплектности, проверка и расшифровка маркировки, оформление приходных и расходных документов, актов на товары, составление товарного отчета.	Обучающийся должен уметь: - производить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности в соответствии с инструкциями; - проверять и расшифровывать маркировку на товаре; - оформлять приходные и расходные документы, акты на товары; - проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей; - оформлять товарный отчет по итогам инвентаризации.	6	1
Тема 1.4	Обучающийся должен уметь:	6	1

<p>Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве зерномучных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды круп, муки, макаронных изделий; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 		
<p>Тема 1.5 Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве хлеба и хлебных изделий.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды хлеба и хлебобулочных изделий; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.6 Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве плодоовощных товаров.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды плодов и овощей; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.7 Обслуживание покупателей,</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды кондитерских изделий; 	6	1

<p>предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 		
<p>Тема 1.8 Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве масложировых товаров.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды масложировых товаров; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.9 Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве молочных товаров.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды молока, сливок, кисломолочных продуктов, сухих молочных продуктов, сыров; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.10 Обслуживание покупателей,</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов, 	6	1

<p>предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве мяса и мясных продуктов.</p>	<p>колбасных изделий, копченый мясных изделий, мясных консервов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 		
<p>Тема 1.11 Обслуживание покупателей, предоставление достоверной информации о потребительских свойствах, ассортименте и качестве рыбы и рыбных товаров.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды рыбы живой, охлажденной, мороженой, соленой, пряной, маринованной, вяленой, сушеной, копченой, рыбных консервов и пресервов, рыбных полуфабрикатов, икры, нерыбных морепродуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.12 Дифференцированный зачет</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды отдельных групп продовольственных товаров; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Салаватский филиал ГБПОУ УКИПиС проводит практику студентов в пределах государственных стандартов и в соответствии с учебным планом и годовым календарным учебным графиком.

Учебная практика - это особый вид учебных занятий, обеспечивающий практикоориентированную подготовку студентов. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Вводный инструктаж проводится по типовой структуре на рабочих местах торговых предприятий. Ответственность за организацию и проведение практики возлагается на мастера производственного обучения и управляющих торговым предприятием, которые должны обеспечивать:

- безопасные условия прохождения практики;
- выполнение программы практики, с учётом требований работодателей к уровню подготовки специалистов в соответствии с полученной специальностью «продавец продовольственных товаров» и квалификацией 3-4 разряда.

Обучение проводится по программе, разработанной на основе ФГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» и позволяет освоить профессиональные и общие компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности, необходимой для подготовки конкурентоспособного выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Программой предусмотрено освоение торгово-технологических процессов, выполняемых при продаже товаров, изучить приёмы работ и их последовательность выполнения, идентифицировать торгово-технологическое оборудование и порядок его эксплуатации, идентифицировать непродовольственные группы товаров, требования безопасных условий труда, пожарной безопасности при выполнении каждой операции.

Содержание учебного материала программы учебной практики основывается на структурно-логических связях общепрофессионального цикла «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учёта», «Организация розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности» и профессионального цикла МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами».

Учебная нагрузка составляет 36 часов в неделю, продолжительность урока производственного обучения составляет 50 минут, с перерывом 10 минут.

Важным моментом учебного процесса является урок производственного обучения, который проводится по типовой структуре, где организационный момент составляет 1-2 % времени от всего занятия, вводный инструктаж-12-15% времени, текущий – 70-85% времени, заключительный – 5-6% времени от всего занятия. Производственное обучение осуществляется мастером по действующей программе и учебному плану. Оно отличается последовательностью, целенаправленностью, обеспечивающее практикоориентированную подготовку студентов и способствует формированию профессиональных и нравственных качеств, необходимых будущему специалисту.

Основу вводного инструктажа составляет сообщение целевой установки; актуализации опорных знаний; формирование ориентировочных основ действий, состоящей из объяснения и показа приёмов и способов выполнения учебно-производственных заданий; изучения операций и разбор их технологической последовательности и способов выполнения определенных видов работ. Новые изучаемые приёмы, операции, способы работ, правила организации труда демонстрируются мастером. Закрепление и проверка усвоения студентами материала, осуществляется в форме выполнения практических заданий. Ранее изученные приёмы и способы работ выполняются студентами самостоятельно под наблюдением мастера. Мастер производственного обучения проводит оценку выполнения операций и приёмов

практического задания и определяет сформированность профессиональных и общих компетенций.

Оценка качества освоения программы учебной практики включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта. Контрольно-оценочные материалы представляют собой ряд заданий, которые направлены на оценку и определение уровня сформированности умений, профессиональных и общих компетенций. Контрольно-оценочные материалы согласовываются с работодателями. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для организации производственной практики колледж заключает договоры с предприятиями торговли. Программы всех видов практики разрабатываются в соответствии с государственными образовательными стандартами профессионального образования и согласовываются с руководителями торговых предприятий.

С момента начала работы на производственной практике на студентов распространяются правила охраны труда, а также внутренний распорядок, действующий на предприятии, проводится инструктаж со студентами по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в организации.

Содержание учебного материала программы производственной практики основывается на структурно-логических связях общепрофессионального цикла «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» и профессионального цикла МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами». Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов, студентам предоставляются рабочие места, назначаются руководители (наставники) практики.

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет старший мастер. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

Результаты практики определяются программой, разработанной колледжем и согласованной с социальными партнерами.

По завершению производственной практики проводится экзамен квалификационный по профессиональному модулю «Продажа продовольственных товаров». Экзаменационные материалы представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности. Экзаменационные материалы согласовываются с работодателями. Результатом освоения профессионального модуля является освоение/не освоение вида профессиональной деятельности.

Документы (заключения о качестве отработанных навыков, производственные характеристики), подтверждающие оценку общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в ходе прохождения практики, представляются ими в колледж и учитываются при итоговой аттестации.

3.2 Характеристика рабочих мест

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструмент (приспособления)
Рабочее место продавца продовольственных товаров	- Немеханическое оборудование: горки, стеллажи, подтоварники, столы, шкаф-витрина, прилавки. - Холодильное оборудование – холодильные шкафы, холодильные витрины открытого типа. - Весоизмерительное оборудование.	Разделочные доски с маркировкой, ножи с маркировкой, салфетки, ведра, разовый упаковочный материал.

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (принят ГД РФ 18.12.2009).
2. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изм. и доп., вступающих в силу с 01. 01. 2010).
3. Постановление Правительства РФ от 21.07.1997 № 918 «Об утверждении Правил продажи товаров по образцам».
4. Постановление Правительства РФ от 17.05.1996 № 595 «О внесении изменений и дополнений в Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров».
5. Письмо Роспотребнадзора от 04.02.2010 № 01/1475-10-32 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
6. Письмо Роспотребнадзора от 11.03.2005 № 0100/1745-05-32 «О направлении информационного материала по защите прав потребителей».
7. Письмо Роспотребнадзора от 17.03.1994 № 1-314/32-9 «О примерных правилах работы предприятия розничной торговли и Основных требованиях к работе мелкорозничной торговой сети».
8. Методические рекомендации по учету и оформлению операций приема, хранения и отпуска товаров в организациях торговли.

Учебные издания:

1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова, С. А. Прокофьева. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 544 с.
2. Основы товароведения: учеб. Пособие для нач. проф. образования / И. В. Муравина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 224 с.
3. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н. В. Гранаткина. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Краткий справочник товарововеда / Под ред. Неверова П. Н., Скороходова Е. А. – М.: 2008. - 221 с.
2. Красовский П.А. Товар и его экспертиза: М.: Центр экономики и маркетинга, 2009. - 178 с.
3. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация товаров:- М., Инфра-М, 2010 - 544 с.
4. Серебренницкий П. П. Краткий справочник торговых терминов – СПб.: Питер, 2009. – 167 с.
5. Тарасова В.П., Крутикова Ф.А. Торговое оборудование - М.: Рекламно-издательская фирма «Глория», 2007. – 78 с.

Периодические издания

1. Журналы: «Линия торговли», «Новости торговли»
2. Газета «Торговая газета»

Интернет-ресурсы

Форма доступа: [http:// state-art.ru](http://state-art.ru) > [torgovoe-oborudovanie.html](http://state-art.ru/torgovoe-oborudovanie.html)
[http:// ru.wikipedia.org/wiki/Товар](http://ru.wikipedia.org/wiki/Товар)

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование,

соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). мастера производственного обучения должны иметь на 1 -2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в торговых организациях является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Также преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочее место организовано в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства. - Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары - Приемка товара осуществлена с использованием оборудования и инвентаря, соответствующего технологическому процессу. 	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочее место организовано в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства. - Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия. - Выкладка товаров на торговом-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями. 	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - Обслуживание покупателей произведено в соответствие с правилами. - Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствие с нормативно-технической или сопроводительной документацией. 	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. 	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Эксплуатация торгово-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранении в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации.	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей. - Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов. - Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией.	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар.	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.	- собственная деятельность организована в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при достижении поставленной цели; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.

ответственность за результаты своей работы.		
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

Прошнуровано и пронумеровано 16 листов
Заведующий филиалом ТБДОУ ЖИЦ и С ИЦР Н.Ф. Чупина




Государственный комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

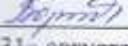
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир
(на базе основного общего образования)

Профиль: социально-экономический

«РАССМОТРЕНО»:
Методической комиссией
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С
Председатель МК
 Салмыярова Л. М. .
Протокол № 1
«28» августа 2020 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Заведующий филиала
ГБПОУ УКИП и С
 Н. Ф. Чупина
«31» августа 2020 г.



«СОГЛАСОВАНО»:
Заведующий учебной частью
 Е. В. Воронкова
«31» августа 2020 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин Чупина Нина Федоровна
Мастер производственного обучения Петрунина Виктория Александровна
Мастер производственного обучения Слободянюк Любовь Васильевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 - 1.1. Область применения программы.
 - 1.2. Место производственной практики в структуре программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
 - 1.3. Цель и задачи производственной практики.
 - 1.4. Количество часов на освоение производственной практики.
 - 1.5. Перечень учебно-производственных работ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 - 2.1. Тематический план и содержание производственной практики

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ
 - 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.2. Характеристика рабочих мест
 - 3.3. Информационное обеспечение обучения
 - 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 Лист изменений

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.4. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление.

1.5. Место производственной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Производственная практика входит в состав профессионального модуля профессионального цикла.

1.6. Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения видом профессиональной деятельности «Продажа продовольственных товаров» студент в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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;

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 принцип работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

- Закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда.

Выпускник, освоивший программу учебной и производственной практики, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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 и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу учебной и производственной практики, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

ВПД 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение

производственной практики профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров: 216 часов.

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Объем дней
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	Обучающийся должен иметь практический опыт: - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;	216	36
Тема 1. 1. Организация рабочего места, соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм, эксплуатация торгового оборудования Инструктаж по охране труда, техники безопасности на рабочем месте, правилам внутреннего распорядка УПП, пожарной безопасности.	Обучающийся должен уметь: - организовывать рабочее место в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарных норм и техники безопасности; - эксплуатировать торговое оборудование в соответствии с Правилами эксплуатации, правилами техники безопасности и электробезопасности; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, санитарные правила, правила по охране труда и техники безопасности на рабочем месте, правила внутреннего распорядка УПП, правила пожарной безопасности.	6	1
Тема 1. 2. Приемка товаров по количеству и качеству.	Обучающийся должен уметь: - производить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности в соответствии с инструкциями; - сопоставлять фактическое наличие товара с данными, указанными в сопроводительных документах; - проверять и расшифровывать маркировку на товаре.	6	1
Тема 1. 3. Документальное оформление приемки товаров, возврат и обмен недоброкачественных товаров.	Обучающийся должен уметь: - производить оценку качества поступивших товаров по органолептическим показателям; - выявлять недоброкачественные товары; - оформлять приходные и расходные документы, акты на возврат и обмен недоброкачественных товаров.	6	1
Тема 1.4. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка товаров.	Обучающийся должен уметь: - подготавливать товары к продаже: освобождать от транспортной тары, производить расфасовку и сортировку; - проверять наличие ценников на товар; - размещать товар в торговом зале на оборудовании в соответствии с Планом размещения товаров в торговом зале, соблюдая товарное соседство и ротацию.	6	1
Тема 1.5. Распознавание различных видов мебели для торговых организаций.	Обучающийся должен уметь: - распознавать виды мебели для торговых организаций; - использовать мебель по функциональному назначению; - при эксплуатации соблюдать Правила эксплуатации, правила техники безопасности, нормы	6	1

	загрузки.		
Тема 1.6. Подготовка к работе весоизмерительного оборудования, взвешивание товаров отдельных товарных групп. Инструктаж по охране труда и техники безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании.	Обучающийся должен уметь: - идентифицировать различные виды весоизмерительного оборудования; - производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования в соответствии с правилами эксплуатации, правилами техники безопасности и электробезопасности; - взвешивать товары отдельных товарных групп в соответствии с правилами взвешивания; - соблюдать правила техники безопасности при работе на весоизмерительном оборудовании.	6	1
Тема 1.7. продажа крупы;	Обучающийся должен уметь: - распознавать виды крупы; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи.	6	1
Тема 1.8. Продажа муки.	Обучающийся должен уметь: - распознавать виды муки; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи.	6	1
Тема 1.9. Продажа макаронных изделий.	Обучающийся должен уметь: - распознавать виды макаронных изделий;	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 		
Тема 1.10. Продажа хлеба.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды хлеба; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
Тема 1.11. Продажа хлебобулочных изделий.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды хлебобулочных изделий; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
Тема 1.12. Продажа свежих овощей и плодов.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды свежих овощей и плодов; 	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 		
<p>Тема 1.13. Продажа переработанных плодов и овощей.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды переработанных плодов и овощей: соленых, маринованных, сушеных, быстрозамороженных, овощных и плодово-ягодных консервов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.14. Продажа пищевых концентратов.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды пищевых концентратов: концентраты первых, вторых блюд, соусов, мучных изделий, сладких блюд, сухих киселей, кремов, пудингов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1

<p>Тема 1.15. Продажа крахмала и крахмалопродуктов.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды крахмала, в зависимости от сырья, крахмалопродуктов (саго, патока, глюкоза, модифицированный крахмал); - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.16. Продажа сахара.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды сахара; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.17 Продажа фруктово-ягодных кондитерских изделий.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды фруктово-ягодных кондитерских изделий (варенье, джем, повидло, цукаты, мармелад, пастильные изделия); - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; 	6	1

	- производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи.		
Тема 1.18 Продажа шоколада и конфетных изделий.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды шоколада по различным признакам, виды конфетных изделий по способу изготовления и виду корпуса; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. 	6	1
Тема 1.19 Продажа карамели.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды карамели по способу изготовления карамельной массы, в зависимости от рецептуры и способа изготовления, вида начинки; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. 	6	1
Тема 1.20 Продажа чая и чайных напитков.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды чая и чайных напитков; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; 	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 		
<p>Тема 1.21 Продажа кофе и кофейных напитков.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды кофе и кофейных напитков; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.22 Продажа молока.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды молока в зависимости от термической обработки, жирности, исходного сырья; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.23. Продажа кисломолочных продуктов.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды кисломолочных продуктов по характеру брожения, по содержанию жира; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; 	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 		
Тема 1.24. Продажа сыров.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды сыров в зависимости от технологии производства, структуры и внешнего вида; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
Тема 1.25. Продажа яиц и яйцепродуктов.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды яиц в зависимости от способа и сроков хранения, качества и массы; - распознавать виды продуктов переработки яиц; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
Тема 1.26. Продажа растительных масел.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды растительных масел в зависимости от исходного сырья, способа очистки; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; 	6	1

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. 		
<p>Тема 1.27. Продажа сливочного масла.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать, виды сливочного масла в зависимости от особенностей технологии производства, массовой доли жира; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.28. Продажа мяса, субпродуктов.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать мяса по видам убойных животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию, по степени свежести; - распознавать субпродукты в зависимости от вида скота, пищевой ценности и вкусовым достоинствам; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. 	6	1
Тема 1.29.	Обучающийся должен уметь:	6	1

Продажа мяса домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать мясо домашней птицы в зависимости от возраста, способа обработки, по термическому состоянию, по упитанности и качеству обработки, по степени свежести; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 		
<p>Тема 1.30. Продажа колбасных изделий.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды колбасных изделий по виду изделий и способу обработки, по виду мяса, составу сырья, качеству сырья, виду оболочки, рисунку фарша на разрезе, назначению; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи. 	6	1
<p>Тема 1.31. Продажа рыбы живой, охлажденной и мороженной.</p>	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать рыбу по семействам, по термическому состоянию; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав 	6	1

	покупателей» и правилами продажи.		
Тема 1.32. Продажа рыбы соленой, копченой.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -распознавать соленую рыбу по рецептуре посолочной смеси, по способу контакта рыбы с посолочной смесью, по температуре посола, копченую рыбу по способу применения копильных средств, по температуре копчения; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. 	6	1
Тема 1.33. Продажа рыбных консервов и пресервов.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать рыбные консервы в зависимости от используемого сырья и способа производства; - распознавать рыбные пресервы в зависимости от способа обработки и применяемых заливок; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав покупателей» и правилами продажи. 	6	1
Тема 1.34. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей, проведение инвентаризации.	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать товарно-материальные ценности, приходные и расходные документы к инвентаризации; - проводить инвентаризацию в соответствии с правилами проведения инвентаризации; - оформлять инвентаризационную опись в соответствии с правилами оформления бухгалтерских документов; 	6	1

	- выводить результат по данным инвентаризации товарно-материальных ценностей;		
Тема 1.35. Оформление сводных и сопроводительных документов.	- оформлять сводные и сопроводительные документы в соответствии с правилами оформления бухгалтерских документов.	6	1
Дифференцированный зачет	Обучающийся должен уметь: - распознавать виды продовольственных товаров по различным признакам; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты; - расшифровывать маркировку; - осуществлять подготовку, размещение в выкладку товаров в соответствии с условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов; - соблюдать условия хранения; - консультировать покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах; - производить обслуживание покупателей в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и правилами продажи.	6	1
Всего		216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Салаватский филиал ГБПОУ УКИПиС проводит практику студентов в пределах государственных стандартов и в соответствии с учебным планом и годовым календарным учебным графиком.

Производственная практика - это особый вид учебных занятий, обеспечивающий практикоориентированную подготовку студентов. Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Вводный инструктаж проводится по типовой структуре на рабочих местах торговых предприятий. Ответственность за организацию и проведение практики возлагается на мастера производственного обучения и управляющих торговым предприятием, которые должны обеспечивать:

- безопасные условия прохождения практики;
- выполнение программы практики, с учётом требований работодателей к уровню подготовки специалистов в соответствии с полученной специальностью «продавец продовольственных товаров» и квалификацией 3-4 разряда.

Обучение проводится по программе, разработанной на основе ФГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» и позволяет освоить профессиональные и общие компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности, необходимой для подготовки конкурентоспособного выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Программой предусмотрено освоение торгово-технологических процессов, выполняемых при продаже товаров, изучить приёмы работ и их последовательность выполнения, идентифицировать торгово-технологическое оборудование и порядок его эксплуатации, идентифицировать непродовольственные группы товаров, требования безопасных условий труда, пожарной безопасности при выполнении каждой операции.

Содержание учебного материала программы производственной практики основывается на структурно-логических связях общепрофессионального цикла «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учёта», «Организация розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности» и профессионального цикла МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами».

Учебная нагрузка составляет 36 часов в неделю.

Оценка качества освоения программы производственной практики включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта. Контрольно-оценочные материалы представляют собой ряд заданий, которые направлены на оценку и определение уровня сформированности умений, профессиональных и общих компетенций. Контрольно-оценочные материалы согласовываются с работодателями. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для организации производственной практики колледж заключает договоры с предприятиями торговли. Программы всех видов практики разрабатываются в соответствии с государственными образовательными стандартами профессионального образования и согласовываются с руководителями торговых предприятий.

С момента начала работы на производственной практике на студентов распространяются правила охраны труда, а также внутренний распорядок, действующий на предприятии, проводится инструктаж со студентами по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в организации.

Содержание учебного материала программы производственной практики основывается на структурно-логических связях общепрофессионального цикла «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения

продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» и профессионального цикла МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами». Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов, студентам предоставляются рабочие места, назначаются руководители (наставники) практики.

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет мастер производственного обучения.

Результаты практики определяются программой, разработанной колледжем и согласованной с социальными партнерами.

По завершению производственной практики проводится экзамен квалификационный по профессиональному модулю «Продажа продовольственных товаров». Экзаменационные материалы представляют собой ряд заданий, которые обеспечивают проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности. Экзаменационные материалы согласовываются с работодателями. Результатом освоения профессионального модуля является освоение/не освоение вида профессиональной деятельности.

Документы (заключения о качестве отработанных навыков, производственные характеристики), подтверждающие оценку общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в ходе прохождения практики, представляются ими в колледж и учитываются при итоговой аттестации.

3.2 Характеристика рабочих мест

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Рабочее место продавца продовольственных товаров	- Немеханическое оборудование: горки, стеллажи, подтоварники, столы, шкаф-витрина, прилавки. - Холодильное оборудование – холодильные шкафы, холодильные витрины открытого типа. - Весоизмерительное оборудование.	Разделочные доски с маркировкой, ножи с маркировкой, салфетки, ведра, разовый упаковочный материал.

3.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (принят ГД РФ 18.12.2009).

2. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изм. и доп., вступающих в силу с 01. 01. 2010).

3. Постановление Правительства РФ от 21.07.1997 № 918 «Об утверждении Правил продажи товаров по образцам».

4. Постановление Правительства РФ от 17.05.1996 № 595 «О внесении изменений и дополнений в Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров».

5. Письмо Роспотребнадзора от 04.02.2010 № 01/1475-10-32 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

6. Письмо Роспотребнадзора от 11.03.2005 № 0100/1745-05-32 «О направлении информационного материала по защите прав потребителей».

7. Письмо Роспотребнадзора от 17.03.1994 № 1-314/32-9 «О примерных правилах работы предприятия розничной торговли и Основных требованиях к работе мелкорозничной торговой сети».

8. Методические рекомендации по учету и оформлению операций приема, хранения и отпуска товаров в организациях торговли.

Учебные издания:

1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова, С. А. Прокофьева. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 544 с.

2. Основы товароведения: учеб. Пособие для нач. проф. образования / И. В. Муравина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 224 с.

3. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н. В. Гранаткина. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Краткий справочник товароведа / Под ред. Неверова П. Н., Скороходова Е. А. – М.: 2008. - 221 с.

2. Красовский П.А. Товар и его экспертиза: М.: Центр экономики и маркетинга, 2009. - 178 с.

3. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация товаров:- М., Инфра-М, 2010 - 544 с.

4. Серебренецкий П. П. Краткий справочник торговых терминов – СПб.: Питер, 2009. – 167 с.

5. Тарасова В.П., Крутикова Ф.А. Торговое оборудование - М.: Рекламно-издательская фирма «Глория», 2007. – 78 с.

Периодические издания

1. Журналы: «Линия торговли», «Новости торговли»

2. Газета «Торговая газета»

Интернет-ресурсы

Форма доступа: [http:// state-art.ru](http://state-art.ru) > [torgovoe-oborudovanie. html](http://state-art.ru/torgovoe-oborudovanie.html)

[http:// ru.wikipedia.org/wiki/Товар](http://ru.wikipedia.org/wiki/Товар)

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). мастера производственного обучения должны иметь на 1 -2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в торговых организациях является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Также преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочее место организовано в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства. - Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары - Приемка товара осуществлена с использованием оборудования и инвентаря, соответствующего технологическому процессу. 	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочее место организовано в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства. - Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия. - Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями. 	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - Обслуживание покупателей произведено в соответствие с правилами. - Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствие с нормативно-технической или сопроводительной документацией. 	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Эксплуатация торгово-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранении в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации.	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей. - Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов. - Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией. 	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар.	Формализованное наблюдение за ходом выполнения практического задания.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - собственная деятельности организована в соответствии с правилами техники безопасности и правилами рационального использования рабочего пространства - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при достижении поставленной цели; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях

эффективного выполнения профессиональных задач.	профессионального и личностного развития.	при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

24 листов

Прошнуровано и пронумеровано

Заведующий филиала ГБОУ УКИИ и С Шуя Н.Ф. Чулина

