

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец
продовольственных товаров
УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами
УП.01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники
Профессия 17353 Продавец продовольственных товаров

2023г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 01
Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров
разработана на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника
работ и профессий рабочих (ЕТКС выпуск 51, раздел «Торговля и питание», параграф 35
Продавец продовольственных товаров 3 разряда) с учетом Профессионального стандарта
по профессии Специалист по предоставлению парикмахерских услуг (утв. приказом
Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 г. N 1134н).

Разработчик:

Богданова Наталья Анатольевна, преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО
«Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦКУтверждаю:

«Экономики, программирования и
предпринимательства»

Протокол № 1 от «22» 06 2023г

Председатель ЦК Е.Б. Гусева/

Зам. директора по УПР

ГАПОУ ТО

«Ишимский многопрофильный
техникум»

Н.В. Осипенко/

«22» 06 2023г.

Согласованно:

Магазин «Токровский»
И.И. Сидякин
С.И.

МП



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

1.1. Область применения программы:

Программа учебной практики УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами, УП.01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники по ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров разработана для обучающихся по программе социальной адаптации по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров и имеет основные виды профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Цель учебной практики – овладение приемами работы на контрольно – кассовой технике, обслуживания покупателей и расчеты с покупателями, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Задачи учебной практики:

подготовка обучающегося для работы в рыночных условиях, для успешного решения задач, связанных с повышением качества эффективного обслуживания покупателей в розничной торговле продовольственными товарами;

подготовка обучающегося для эксплуатации контрольно-кассовой техники.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей.

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;

осуществлять подготовку ККТ различных видов;

работать на ККТ различных видов: автономных пассивных системах, активных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторов; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности.

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;
устройства и принципы работы оборудования;
 типовые правила эксплуатации оборудования;
нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
Закон о защите прав потребителей;
Правила охраны труда.
документы, регламентирующие применение ККТ;
правила расчёта и обслуживания покупателей;
 типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
классификация устройства ККТ;
основные режимы ККТ;
особенности технического обслуживания ККТ;
признаки платёжеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платёжных средств безналичного расчёта;
правила оформления документов по кассовым операциям.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики
УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами, УП.01.02
Эксплуатация контрольно-кассовой техники профессионального модуля ПМ. 01
Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров:

всего – 288 часов, в том числе

УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами -252 ч;

УП 01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники – 36 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Результатом освоения рабочей программы учебной практики УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами, УП.01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 1.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 1.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 1.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 1.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 1.7.	Изучать спрос покупателей.
ПК 1.8.	Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 1.9.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 1.10.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 1.11.	Оформлять документы по кассовым операциям
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет 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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес - идей

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами, УП.01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники по ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Наименования тем учебной практики	Количество часов
ПК 1.1-1.11	ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами	Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами	252
		Тема 1.1. Введение в профессиональный вид деятельности продавца продовольственных товаров	12
		Тема 1.2. Технология продажи основных зерновых культур.	18
		Тема 1.3. Технология продажи плодоовощных товаров.	24
		Тема 1.4. Технология продажи вкусовых товаров.	24
		Тема 1.5. Технология продажи крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.	24
		Тема 1.6. Технология продажи молочных товаров.	24
		Тема 1.7. Технология продажи пищевых жиров.	18
		Тема 1.8. Технология продажи мясных товаров.	24
		Тема 1.9. Технология продажи яичных товаров.	18
		Тема 1.10. Технология продажи рыбных товаров.	18
		Тема 1.11. Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического и механического оборудования	24
		Тема 1.12. Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств.	24
ПК 1.1-1.11	УП 01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники	Раздел 2. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	36
		Тема 2.1 Распознавание основных устройств различных типов ККТ Подготовка к работе различных типов ККТ. Получение различных чеков на всех типов ККТ	6
		Тема 2.2 Проверка платежеспособности денежных купюр. Проверка качества продаваемых товаров.	6
		Тема 2.3 Эксплуатация контрольно-кассовой техники	6
		Тема 2.4 Оформление договоров о материальной ответственности. Подготовка денег для сдачи в банк. Заполнение акта снятия кассы.	6
		Тема 2.5 Оформление документов по кассовым операциям.	6
		Дифференцированный зачет	6
		Всего	288

**3.2. Содержание учебной практики УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами,
УП.01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники
по ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров**

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами			252	
Тема 1.1. Введение в профессиональный вид деятельности продавца продовольственных товаров	Содержание		12	
	1	Ознакомление с предприятиями торговли. Охрана труда и техника безопасности на предприятии		3
	2	Ознакомление с видами механического и немеханического оборудования магазина. Виды торгового инвентаря и инструмента. Правила безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря		3
	3	Рабочее место продавца, требования к правильной его организации. Виды упаковочного материала, техника упаковки продовольственных товаров. Размещение и выкладка товаров в торговом зале		3
	Виды работ: 1. Работа с торговым инвентарем 2. Упаковка продовольственного товара разными способами 3. Выкладка товаров разными способами 4. Оформление ценника на товар			
Тема 1.2 Технология продажи основных зерновых культур.	Содержание		18	
	1	Распознавание ассортимента основных видов круп.		3
	2	Распознавание по распознаванию ассортимента муки, макаронных изделий.		3
	3	Распознавание ассортимента хлебобулочных изделий.		3
	4	Распознавание ассортимента макаронных изделий.		3
	5	Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи.		3
	Виды работ: 1. Отработка навыков по распознаванию ассортимента продовольственных товаров. 2. Отработка навыков консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. 3. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.			
Тема 1.3. Технология продажи плодоовощных товаров.	Содержание		24	
	1	Распознавание ассортимента овощей.		3

	2	Распознавание ассортимента плодов.		3
	3	Распознавание ассортимента овощных и плодово-овощных консервов, замороженных ягод и плодов.		3
	4	Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи.		3
	Виды работ: 1. Отработка навыков по распознаванию ассортимента продовольственных товаров. 2. Отработка навыков консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. 3. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.			
Тема 1.4. Технологии продажи вкусовых товаров.	Содержание		24	
	1	Распознавание ассортимента чая, чайных напитков, кофе, кофейных напитков.		3
	2	Распознавание ассортимента алкогольных напитков.		3
	3	Распознавание ассортимента безалкогольных напитков и табачных изделий.		3
	4	Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи.		3
	Виды работ: 1. Отработка навыков по распознаванию ассортимента продовольственных товаров. 2. Отработка навыков консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. 3. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.			
Тема 1.5. Технологии продажи крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров	Содержание		24	
	1	Распознавание ассортимента крахмала.		3
	2	Распознавание ассортимента меда.		3
	3	Распознавание ассортимента кондитерских товаров по всем признакам		3
	4	Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи. Сроки реализации		3
	Виды работ: 1. Отработка навыков по распознаванию ассортимента продовольственных товаров. 2. Отработка навыков консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. 3. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.			
Тема 1.6. Технологии продажи молочных продуктов	Содержание		24	
	1	Распознавание ассортимента молочных продуктов по всем признакам		3
	2	Распознавание ассортимента кисломолочных продуктов		3

	3	Распознавание ассортимента твердых и мягких сычужных сыров		3
	4	Распознавание ассортимента переработанных сыров, мороженого		3
	5	Приемка молочных продуктов по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи.		3
	Виды работ: 1. Отработка навыков по распознаванию ассортимента продовольственных товаров. 2. Отработка навыков консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. 3. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.			
Тема 1.7. Технологии продажи пищевых жиров.	Содержание		18	
	1	Распознавание ассортимента растительных жиров по всем признакам.		3
	2	Распознавание ассортимента животных жиров по всем видам		3
	3	Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи, обмена и возврата		3
	Виды работ: 1. Подготовка товаров к продаже. 2. Консультация и обслуживание покупателей.			
Тема 1.8. Технологии продажи мясных товаров.	Содержание		24	
	1	Распознавание видов мяса убойных животных		3
	2	Распознавание ассортимента битой домашней птицы, кролика		3
	3	Распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов		3
	4	Распознавание ассортимента вареных, полукопченых и копченых колбас, мясных консервов		
	Виды работ: 1. Отработка навыков по распознаванию ассортимента продовольственных товаров. 2. Отработка навыков консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. 3. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.			
Тема 1.9. Технологии продажи яичных товаров.	Содержание		18	
	1	Распознавание ассортимента яиц и яичных продуктов		3
	Виды работ: 1. Подготовка товаров к продаже 2. Упаковка товаров 3. Консультация и обслуживание покупателей			
Тема 1.10. Технологии продажи рыбных товаров.	Содержание		18	
	1	Распознавание ассортимента живой, охлажденной, мороженой рыбы и		3

	морепродуктов				
	2	Распознавание ассортимента соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы			
	3	Распознавание ассортимента рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий			
	4	Распознавание ассортимента рыбных консервов и икры рыб			
	Виды работ 1. Отработка навыков по распознаванию ассортимента продовольственных товаров. 2. Отработка навыков консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. 3. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.				
Тема 1.11. Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического и механического оборудования.	Содержание		24		
	1	Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического и механического оборудования.			3
	Виды работ 1. Отработка навыков по эксплуатации торгово-технологического и механического оборудования. 2. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке				
Тема 1.12. Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств.	Содержание		24		
	1	Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств			3
	Виды работ 1. Отработка навыков инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств				
УП 01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники			36		
Тема 2.1 Распознавание основных устройств различных типов ККТ Подготовка к работе различных типов ККТ. Получение различных чеков на всех типов ККТ	Содержание		6		
	1	Распознавание основных устройств различных типов ККТ			3
	Виды работ 1. Отработка навыков подготовки к работе различных типов ККТ. Получение различных чеков на всех типов ККТ				
Тема 2.2 Проверка платежеспособности денежных купюр. Проверка качества продаваемых товаров.	Содержание		6		
	1	Проверка платежеспособности денежных купюр.			
	Виды работ 1. Отработка навыков распознавания подлинности денежных купюр				
Тема 2.3 Эксплуатация контрольно-кассовой техники	Содержание		6		
	1	Организация рабочего места кассира. Подготовка к работе контрольно-кассовой техники.			3
	2	Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека.			3
	Виды работ				

	1. Отработка навыков по эксплуатации контрольно-кассовой техники			
Тема 2.4 Оформление договоров о материальной ответственности. Подготовка денег для сдачи в банк. Заполнение акта снятия кассы.	Содержание		6	
	1	Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике. подготовка и сдача денежной выручки.		3
	2	Выполнение операций по устранению мелких неисправностей ККТ		3
	3	Выполнение операций по устранению мелких неисправностей ККТ		3
	Виды работ 1. Отработка навыков по эксплуатации контрольно-кассовой техники			
Тема 2.5 Оформление документов по кассовым операциям	Содержание		6	
	1	Оформление сопроводительных документов. Заполнение книги кассира, кассового отчета. Оформление кассовых ордеров.		3
	2	Расшифровка маркировки, клейма, штрих кодов на маркировочных ярлыках, распознавание дефектов товаров перечисленных выше групп		3
	Виды работ 1. Отработка навыков порядка оформления сопроводительных документов, актов; чтение и расшифровка маркировки, клейма, штрих кодов на маркировочных ярлыках, распознавание дефектов товаров перечисленных выше групп			
	Дифференцированный зачет		6	3
	Всего		288	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами,
УП.01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники
по ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных
товаров

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров включает

1. Оборудование:

- Кассовое оборудование
- Весоизмерительное оборудование
- Холодильное оборудование
- Измельчительно-режущее оборудование
- Немеханическое оборудование

2. Инвентарь:

- для вскрытия тары
- для подготовки товаров к продаже
- для продажи товаров
- рекламно-выставочный
- счетный
- противопожарный
- санитарно-гигиенический

3. Средства обучения:

- натуральные образцы товаров
- дидактический материал
- комплект учебно-методической документации

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов, Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 452с.
2. Голубкина, Т.С., Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и Технология /Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева С.А : учебник для начального проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 496с.
3. Голубкина, Т.С. Торговые вычисления. Учеб. Пособие для нач. проф.образования-М.: Издательский центр «Академия», 2009.-128с.
4. Парфентьева, Т.Р. Оборудование торговых предприятий. учебник для проф. образования /Миронова Н.Б., Петухова А.А. – 6-е изд. перераб. – М.: издательский центр «Академия», 2012.- 224с.
5. Яковенко, Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования – 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 224с. – (ускоренная форма подготовки)

Дополнительные источники:

1. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 160с.
2. Измайлова, С.С. Торговые вычисления. Рабочая тетрадь. учеб. Пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 64с..

3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2012. - 46с. (Законы Российской Федерации).
4. Закон Российской Федерации ЗАКОН РФ от 23.11.2009 №261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ»

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателем. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей или реализуются рассредоточено.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения или преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 5 лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами, УП.01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники по ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрирует интерес к профессиональной деятельности, понимая социальную значимость профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	Демонстрирует способность организовать свою деятельность для выполнения поставленных целей.	
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	В процессе деятельности проявляет способность оценить ситуацию, откорректировать действия, проанализировать результаты, нести ответственность за решения.	
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использует различные источники для поиска необходимой информации с целью эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в процессе осуществления профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	При выполнении практических заданий с использованием ККТ, свободно демонстрирует общение со сверстниками, преподавателями, мастерами производственного обучения, адекватно воспринимает информацию.	
ОК 7. Развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес - идей	Оценка эффективности деятельности обучающегося при выполнении индивидуальных заданий	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.	Проверяет качество по органолептическим показателям, по нормативной документации количественным и качественным показателям продовольственных товаров	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный зачет
ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Подготавливает товар к продаже, размещает и выкладывает товар на стеллажи и витрины.	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный

		ый зачет
ПК 1.3.Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Практикует обслуживание, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный зачет
ПК 1.4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Соблюдает условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный зачет
ПК 1.5.Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.	Осуществляет эксплуатацию торгового-технологического оборудования	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный зачет
ПК 1.6.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Контролирует сохранность товарно-материальных ценностей.	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный зачет
ПК 1.7. Изучать спрос покупателей.	Изучает спрос покупателей.	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный зачет
ПК 1.8 Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчётные операции с покупателями	Проведение операции подготовки к работе и окончания работы в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации ККТ. Выполнение правильно и точно расчётных операций с покупателями Владение различными приемами счета. Соблюдение правила расчета с покупателями. Определение и устранение мелких неисправностей ККТ	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный зачет
ПК 1.9Проверять платёжеспособность государственных денежных знаков	Определение платёжеспособности банкнот в соответствии с банковскими правилами на основании признаков платёжности и не платёжности банкнот по повреждениям. Осуществление инкассации денежных средств с оформлением соответствующих документов	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный зачет
ПК 1.10 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	Проверяет качество и количество продаваемых товаров в процессе обслуживания покупателей с использованием электронного кассового оборудования. Установление соответствия упаковки, маркировки. Определение градации качества, видов дефектов продовольственных и непродовольственных товаров при продаж	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный зачет

ПК 1.11 Оформлять документы по кассовым операциям.	Оформление документов в соответствии с требованиями к наличию реквизитов, порядку ведения и оформлению документов.	Текущий контроль: практическое задание. Рубежный контроль: дифференцированный зачет
--	--	--