



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Высший инженерный колледж» (АНПОО «ВИК»)

Пушкинская ул., д. 268, 426008, г. Ижевск. Тел.: +7 (3412) 32-02-32. Тел./факс: 43-62-22. E-mail: mveu@tmveu.ru, www.anogik.ru  
ОКПО 43666726. ОГРН 1021801652927. ИНН 1833017258. КПП 183101001

УТВЕРЖДАЮ

Директор

  
П.И.Сурат

« 31 » 08 2017г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**  
**ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих**

для специальности

**38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Ижевск, 2017

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Организация разработчик:

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Высший инженерный колледж».

Разработчики:

*Лейхтер Светлана Владимировна.*

Рабочая программа рассмотрена на ПЦК

Протокол №   1   «   30   »   08     20\_17   г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ /расшифровка подписи/

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	11
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля (далее рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена БПОУ УР «ИТЭТ» в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по одной профессии рабочих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): сфер деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их потребительских свойствах отдельных непродовольственных товаров.

ПК4.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.

ПК4.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК4.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) - требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студентов в ходе освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен:

### **иметь практический опыт:**

1. Обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров;
2. Приемки различных групп непродовольственных товаров;
3. Подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже;

### **уметь:**

- 1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп
- 2 оценивать качество по органолептическим показателям;
- 3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- 4 идентифицировать отдельные виды мебели и оборудования для торговых организаций;
- 5 производить подготовку к работе контрольно-кассового оборудования;

### **знать:**

- 1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- 2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- 3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,
- 4 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- 5 назначение, классификацию торгового инвентаря;
- 6 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- 7 устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования;
- 8 закон о защите прав потребителей;
- 9 правила охраны труда

**формировать профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК):**

ПК4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их потребительских свойствах отдельных непродовольственных товаров.

ПК4.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.

ПК4.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК4.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):**  
Всего часов – 72, в том числе практические работы – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение студентами видом профессиональной деятельности приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Осуществлять приемку товаров и контроль над наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 4.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 4.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о потребительских свойствах отдельных непродовольственных товаров.
ПК 4.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.
ПК 4.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 4.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

Наименование междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды практических работ	Количество во часов	Уровень освоения
Раздел ПМ 04. Выполнение работ по одной профессии рабочих Продавец продовольственных товаров		72	
Тема 1.1. Осуществление приемки товаров и контроль над наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<p><b>Виды работ</b></p> <p><b>1.</b> 2. Приемки различных групп непродовольственных товаров; 1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп; 2 оценивать качество по органолептическим показателям; 1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; 2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; 3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,</p>	6	
Тема 2. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка.	<p><b>Виды работ</b></p> <p><b>2.</b> 3. Подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже; 1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп 2 оценивать качество по органолептическим показателям; 4 идентифицировать отдельные виды мебели и оборудования для торговых организаций; 1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; 2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p>	12	3



		3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, 4 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; 5 назначение, классификацию торгового инвентаря; 6 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;		
<b>Тема 3.</b> Обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах отдельных непродовольственных товаров.	<b>Виды работ</b>		18	
	<b>3.</b>	1. Обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров; 1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп 2 оценивать качество по органолептическим показателям; 3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; 5 производить подготовку к работе контрольно-кассового оборудования; 1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; 2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; 3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, 6 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; 7 устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования; 8 закон о защите прав потребителей; 9 правила охраны труда		3
<b>Тема 4.</b> Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров	<b>Виды работ</b>		12	
	<b>4.</b>	2. Приемки различных групп непродовольственных товаров; 3. Подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже; 1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп 2 оценивать качество по органолептическим показателям; 4 идентифицировать отдельные виды мебели и оборудования для торговых организаций; 1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров		3

		различных товарных групп; 2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; 3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,		
<b>Тема 5.</b> Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<b>Виды работ</b>		12	
	<b>5.</b>	3. Подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже; 1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп 2 оценивать качество по органолептическим показателям; 4 идентифицировать отдельные виды мебели и оборудования для торговых организаций; 5 производить подготовку к работе контрольно-кассового оборудования; 1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; 2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; 3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, 4 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; 5 назначение, классификацию торгового инвентаря; 6 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; 7 устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования; 9 правила охраны труда		
<b>Тема 6.</b> Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	<b>Виды работ</b>		12	
	<b>6.</b>	1. Обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров; 2. Приемки различных групп непродовольственных товаров; 3. Подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже; 1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп 2 оценивать качество по органолептическим показателям; 3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;		

	<p>4 идентифицировать отдельные виды мебели и оборудования для торговых организаций;</p> <p>5 производить подготовку к работе контрольно-кассового оборудования;</p> <p>1 факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>2 классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>3 показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,</p> <p>4 назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</p> <p>5 назначение, классификацию торгового инвентаря;</p> <p>6 назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>7 устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования;</p> <p>8 закон о защите прав потребителей;</p> <p>9 правила охраны труда</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		
		<b>Всего</b>	<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

При реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) используется технологическое оборудование и производственный инвентарь, имеющиеся в организациях пищевой промышленности г. Ижевска и Удмуртской Республики.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Федеральные законы и постановления Правительства РФ

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.92 (с изм)
5. ФЗ «Об ограничении курения табака» №87-ФЗ от 10.07.2001 (с изм)
6. Закон Российской Федерации «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» №381-ФЗ от 28.12.09 (с изм)
7. Закон Российской Федерации «Об основах охраны труда в РФ» № 181 -ФЗ от 24.07.99.(с изм)
8. Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ.
9. Закон Российской Федерации «О пожарной безопасности» №69-ФЗ от 21.12.94.( с изм)
10. Закон Российской Федерации № 54-ФЗ «О применении ККТ при осуществлении денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 22.05.2003.
11. Закон Российской Федерации «Об обеспечении единства измерений» № 4871-1 от 27.04.93.
12. «Правила продажи отдельных видов товаров»
13. «Правила продажи алкогольной продукции»
14. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами
15. Постановление Правительства РФ от 07.08.98 №904 «Положение по применению ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением».
16. Правила пожарной безопасности для объектов торговли и транспорта - М.:ИНФРА-М,2001.
17. Система стандартов безопасности труда.
18. ГОСТ Р 51303-2013 Торговля. Термины и определения.
19. ГОСТ Р 51304-2009 Услуги торговли. Общие требования
20. ГОСТ Р 51305-2009 Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу.
21. ГОСТ Р 51773-2009 Розничная торговля. Классификация предприятий

22. ОСТ 8-002-2000 Розничная торговля. Номенклатура показателей качества услуг
23. Межотраслевые правила по охране труда в розничной торговле. ПОТ Р М 014-2000
24. Типовые инструкции при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТ М Р 001-2000.
25. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству»/15.06.65 №П6 с изменениями и дополнениями
26. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству»/ 25.04.66 №П7 с изм. и дополн. От 14.11.74 №98
27. Сборник нормативных документов для руководителей предприятий розничной торговли.
28. Письмо Госналогслужбы от 05.02.98 №ВК-6-16/84 «Классификатор ККМ, используемых на территории РФ».
29. Письмо Минфина от 30.08.93. № 104 Типовые правила эксплуатации ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением.

Основные источники:

1. Калачев С.Л Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров. Учебник для СПО. Юрайт 2017. Точка доступа <https://www.biblio-online.ru/viewer/67C7EAB6-2E14-46B0-B190-3E8A1F201BVF#page/1>
- 2.. Синяева И.М., Жильцова О.Н., Земляк С.В., Синяев В.В. Основы коммерческой деятельности. Учебник для СПО. Юрайт 2017. Точка доступа <https://www.biblio-online.ru/viewer/9A77383D-91DE-4969-BC9D-54A1E6ECB0D9#page/1>
3. Кажаяева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаяева. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 125 с. — 978-5-7410-1329-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54111.html>

Дополнительные источники:

- Основы товароведения [Электронный ресурс] : пособие / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. — 264 с. — 978-985-503-469-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67702.html>
- Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2009. — 208 с. — 978-985-06-1732-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20146.html>

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

Учебная практика (далее практика) проводится в организациях пищевой промышленности (далее – организация) г. Ижевска и Удмуртской Республики на основе договоров между организацией и АНПОО "ВИК".

Сроки проведения практики устанавливаются АНПОО "ВИК" в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена. Практика проводится непрерывно.

К прохождению практики допускаются студенты, не имеющие академической задолженности, а также прошедшие медицинское обследование. Направление на практику оформляется приказом директора АНПОО "ВИК" с указанием закрепления каждого студента за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики, руководителей практики от организации и АНПОО "ВИК".

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального цикла и специалисты организаций.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Студенты, осваивающие программы подготовки специалистов среднего звена АНПОО "ВИК" в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

В период прохождения практики студенты ведут дневник практики. По результатам практики студентом составляется отчет, который заверяется руководителем практики от организации.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и АНПОО "ВИК" об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на студента по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в АНПОО "ВИК" и учитываются при сдаче студентом квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ04. при подведении итогов общей успеваемости студентов за семестр и государственной итоговой аттестации.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ04. наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 38.02.04.

Реализация основной профессиональной образовательной программы АНПОО "ВИК" по специальности 38.02.04 должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю производственной практики (по профилю специальности). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата		Формы и методы контроля и оценки
	Практический опыт	Умения	
ПК 4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль над наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	ПО 2. Приемки различных групп непродовольственных товаров;	У1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп; У2 оценивать качество по органолептическим показателям;	<u>Входной контроль:</u> - устный опрос <u>Текущий контроль:</u> - оценка практических заданий, интерпретация результатов <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения программы практики
ПК 4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	ПО 3. Подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже;	У1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У4 идентифицировать отдельные виды мебели и оборудования для торговых организаций;	<u>Входной контроль:</u> - устный опрос <u>Текущий контроль:</u> - оценка практических заданий, интерпретация результатов <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения программы практики
ПК 4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о потребительских свойствах отдельных непродовольственных товаров.	ПО 1. Обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров;	У1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; У5 производить подготовку к работе контрольно-кассового оборудования;	<u>Входной контроль:</u> - устный опрос <u>Текущий контроль:</u> - оценка практических заданий, интерпретация результатов <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения программы практики

<p>ПК 4.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.</p>	<p>ПО 2. Приемки различных групп непродовольственных товаров; ПО 3. Подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже;</p>	<p>У1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У4 идентифицировать отдельные виды мебели и оборудования для торговых организаций;</p>	<p><u>Входной контроль:</u> - устный опрос <u>Текущий контроль:</u> - оценка практических заданий, интерпретация результатов <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения программы практики</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<p>ПО 3. Подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже;</p>	<p>У1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У4 идентифицировать отдельные виды мебели и оборудования для торговых организаций; У5 производить подготовку к работе контрольно-кассового оборудования;</p>	<p><u>Входной контроль:</u> - устный опрос <u>Текущий контроль:</u> - оценка практических заданий, интерпретация результатов <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения программы практики</p>
<p>ПК 4.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>ПО 1. Обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров; ПО 2. Приемки различных групп непродовольственных товаров; ПО 3. Подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже;</p>	<p>У1 идентифицировать непродовольственные товары различных товарных групп У2 оценивать качество по органолептическим показателям; У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; У4 идентифицировать отдельные виды мебели и оборудования для торговых организаций; У5 производить подготовку к работе контрольно-кассового оборудования;</p>	<p><u>Входной контроль:</u> - устный опрос <u>Текущий контроль:</u> - оценка практических заданий, интерпретация результатов <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения программы практики</p>



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
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>1. Объяснять сущность и социальную значимость своей будущей профессии. 2. Успешно выполнять задания программы профессионального модуля. 3. Участвовать в работе студенческих научных обществ. 4. Участвовать в профессиональных студенческих конкурсах, семинарах, конференциях. 5. Участвовать во внеаудиторной деятельности, связанной с будущей профессией (конкурсы профессионального мастерства, выставки и т.п.). 5. Демонстрировать интерес к будущей профессии. 6. Показывать высокие показатели производственной деятельности.</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> - оценка практических заданий, интерпретация результатов <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения программы производственной практики (по профилю специальности)</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>1. Обосновывать выбор и грамотное применение методов и форм организации профессиональной деятельности. 2. Проводить объективная оценка эффективности и качества выполнения работы. 3. Осуществлять организация собственной деятельности для осуществления образования учащихся.</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> - оценка практических заданий, интерпретация результатов <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения программы производственной практики (по профилю специальности)</p>
<p><b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p>	<p>1. Выявлять методические ошибки при проведении внеаудиторных занятий. 2. Определять возможные причины и проблемы при проведении внеаудиторных занятий. 3. Осуществлять поиск</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> - оценка практических заданий, интерпретация результатов <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения</p>

	решений по устранению проблем, возникающих при проведении внеклассного занятия.	программы производственной практики (по профилю специальности)
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять поиск информации, необходимой для подготовки к занятиям.</li> <li>2. Использовать различные источники информационных ресурсов при проведении внеаудиторных занятий.</li> <li>3. Оценивать информационную составляющую для решения профессиональных задач.</li> <li>4. Проводить перманентный поиск и анализ информации для личностного развития.</li> </ol>	<u>Текущий контроль:</u> - оценка практических заданий, интерпретация результатов <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения программы производственной практики (по профилю специальности)
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эффективно взаимодействовать с обучающимися и преподавателями в ходе обучения.</li> <li>2. Демонстрировать успешность применения коммуникационных способностей на практике.</li> <li>3. Соблюдать принципы профессиональной этики.</li> <li>4. Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе.</li> </ol>	<u>Текущий контроль:</u> - наблюдение за обучающимися в ходе общения друг с другом, руководителями практики, специалистами отрасли <u>Итоговый контроль:</u> - дифференцированный зачет по результатам выполнения программы производственной практики (по профилю специальности)
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	1. выполняет обязанности бригадира группы	<u>Текущий контроль:</u> - наблюдение за обучающимися в ходе выполнения обязанностей бригадира группы
<b>ОК 12.</b> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- соблюдение студентом в процессе обучения и работы действующего законодательства РФ и УР, локальных актов.	<u>Текущий контроль:</u> - наблюдение за обучающимися, собеседование с обучающимися