

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ
ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ,
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
Уровень: базовый

Программа учебной практики ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. № 835 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (с изменениями и дополнениями) и «Положения о практике» обучающихся государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Златоустовский техникум технологий и экономики».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Разработчики:

Сомова С.С. преподаватель ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Программа обсуждена на заседании цикловой комиссии социально – экономического и естественно-научного профиля

Протокол № ____ от «__» _____ 2021 г.

Руководитель ПЦК

_____ А.К.Арсланова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04	7
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ. 04

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 является основной частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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 выкладка.
- ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
- ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
- ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
- ПК 4.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
- ПК 4.7. Изучать спрос покупателей.
- ПК 4.8. Соблюдать правила эксплуатации ККМ и выполнять расчетные операции с покупателями
- ПК 4.9. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
- ПК 4.10. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
- ПК 4.11. Оформлять документы по кассовым операциям.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики по ПМ. 04:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики ПМ.04 должен:

знать:

- ассортимент товаров однородных групп, их потребительские свойства, товароведные характеристики реализуемых товаров;
- классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- инвентарь, используемый в магазине;
- устройство и принципы работы оборудования;
- правила эксплуатации оборудования;
- Закон о защите прав потребителя, нормативные документы регламентирующие работу предприятия;
- правила эксплуатации торгового оборудования;
- реквизиты чека и признаки платежности билетов банка России;
- правила продажи товаров.

уметь:

- производить приемку товара по количеству и качеству;
- определять качество товара по органолептическим показателям;

- работать на весоизмерительном оборудовании;
- работать на ККМ;
- производить выкладку товара;
- подготавливать товар к продаже;
- выявлять дефекты и отбраковывать дефектную продукцию;
- обслуживать покупателей;
- консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;
- подсчитывать стоимость покупки;
- составлять товарный отчет;
- подготавливать товар к инвентаризации;
- проводить инвентаризацию;
- насчитывать норму естественной убыли.

иметь практический опыт:

- обслуживание покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
- участие в работе с поставщиками;
- приемка товаров по количеству и качеству;
- размещение товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- контроль условий и сроков хранения товаров;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участие и проведение инвентаризации.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по ПМ.04–72 часа.

1.4.Форма контроля:

Производственная практика – 4 семестр дифференцированный зачет

1.5. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителя производственной практики, назначенного приказом директора ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

1.6. Место и время проведения производственной практики

Время прохождения практики определяется графиком учебного процесса.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики – 6 часов и не более 36 часов в неделю.

Производственная практика проводится на предприятие социального партнера-ООО «Урал» и других предприятий социальных партнеров.

На обучающихся, проходящих производственную практику, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии.

1.7. Отчетная документация обучающегося по результатам практики.

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник по производственной практике
2. Аттестационный лист
3. Отчет по производственной практике

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04

Результатом освоения программы производственной практики по ПМ.04. является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД) по ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих. Выполнение работ по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров», 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 выкладка.
ПК 4.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 4.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 4.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 4.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 4.7	Изучать спрос покупателей.
ПК 4.8	Соблюдать правила эксплуатации ККМ и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 4.9	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 4.10	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 4.11	Оформлять документы по кассовым операциям
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	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

	повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Личностные результаты реализации программы воспитания	
ЛР 13	Мотивированный к качественному труду

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04

3.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Наименование разделов	Производственная практика	В т.ч. практическая подготовка, часов
1	2	3		
ПК 4.1. - 4.11	ПМ.04 Выполнение Работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	Раздел 1.Выполнение работ по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров».	72	72
ПК 4.1. - 4.11	Производственная практика			
	Всего		72	72

3.2. Содержание обучения по производственной практике по ПМ.04

Наименование профессионального модуля (ПМ) и тем производственной практики.	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Выполнение работ по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров».	Содержание/ Практическая подготовка	72	
Тема 1.1 Торгово - технологический процесс на предприятии, приемка товара	Овладение навыками приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки. Составление актов на товары ненадлежащего качества, претензий поставщикам, возврата некачественных товаров. Проверка соответствия товаров требованиям нормативных документов. Ознакомление с накладными, удостоверениями о качестве, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами и др.	6	2
Тема 1.2 Подготовка рабочего места	Подготовка рабочего места: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов. Уход за рабочим местом продавца и содержание его в надлежащем состоянии.	6	2
Тема 1.3 Хранение и подготовка товаров к продаже	Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: проведение сортировки, распаковка, сверки цен с документами, овладение техникой фасовки в подсобном помещении или на рабочем месте продавца и овладение другими операциями с учетом особенностей товаров.	6	2
Тема 1.4 Размещение и выкладка товаров в торговом зале	Осуществление выкладки товаров в торговом зале. Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров. Оценка эффективности выкладки с соблюдения правил выкладки (совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохранности). Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов. Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров.	6	2

Тема 1.5 Основные правила розничной торговли	Ознакомление с правилами работы магазинов, Закон Защиты прав потребителя. Основные правила обмена и возврата продовольственных товаров. Овладение навыками изучения покупательского спроса, виды покупательского спроса, дополнительные услуги на предприятии.	6	2
Тема 1.6 Права и обязанности продавца	Овладение навыками организации работы продавцов, их права и обязанности. Культура общения с потребителями. Квалификационная характеристика продавца.	6	2
Тема 1.7 Обслуживание покупателей	Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, консультирование покупателей о свойствах товаров, предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Для отдельных групп товаров предоставление дополнительной информации об области применения, противопоказаниях для употребления. Ознакомление с ассортиментом продовольственных товаров (2 группы)	6	2
Тема 1.8 Торговое оборудование на предприятии	Ознакомление с принципами размещения торговой мебели и правила ухода. Оценка рациональности использования торговой мебели, ее достаточности с учетом профиля магазина. Ознакомление с инвентарем, используемый в магазине. Вводный инструктаж по технике безопасности, ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования.	6	2
Тема 1.9 Санитарные требования	Соблюдение гигиенических требований к транспортированию, приемке, хранению, реализации пищевых продуктов, а также содержанию помещений. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий торговли. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников. Требования к планировке, размещению, устройству и содержанию помещений организаций торговли. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде.	6	2
Тема 1.10 Выполнение работ по соблюдению условий, сроков хранения и реализации товаров	Ознакомление с условиями, сроками хранения и реализации продовольственных товаров на предприятии. Ознакомление с маркировкой на товаре и их назначением. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров. Контроль над хранением скоропортящихся товаров.	6	2
Тема 1.11 Средства измерения предприятия	Ознакомление и приобретение навыков эксплуатации различных типов торгового оборудования, имеющихся, на предприятии; контрольно кассовые машины, весы товарные, настольные, электронные, холодильное оборудование, фасовочно – упаковочное, меры объема, контрольные приборы за режимом хранения (термометры и др.)	6	2

Тема 1.12 Выполнение работ по учету и отчетности. Дифференцированный зачет.	Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в предприятии. Составление товарного отчета. Оформление документации на предприятии, инвентаризационной ведомости. Дифференцированный зачет.	6	2
Итого:		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04

4.1. Материально-техническое обеспечение:

Материально-техническим обеспечением является материально-техническая база ООО «Урал» ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

Оборудование магазина и учебного кабинета:

- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, холодильное, весоизмерительное, ККМ предприятия ООО «Урал»
- комплект учебно-методических материалов руководителя практики;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютерное обеспечение (презентации)

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Библиография:

- 1.Федеральный закон: Выпуск 17(525). О защите прав потребителей: (действует с 1 августа 2011 г.). - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 42 с.: 60х88 1/16. - (Федеральный закон; Вып. 17[525]). (обложка) ISBN 978-5-16-005223-6 – URL <https://new.znanium.com/catalog/product/328394> (дата обращения: 13.09.2021).
- 2.Федеральный закон: Выпуск 2(536). О защите прав потребителей. - Москва : НИЦ Инфра-М, 2012. - 40 с.: 60х88 1/16. - (Федеральный закон; Вып. 2[536]). (обложка) ISBN 978-5-16-005670-8 - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/349930> (дата обращения: 13.09.2021).
- 3.Федеральный закон: Выпуск 25(533). Защита прав потребителей: Разъяснения по применению Закона РФ «О защите прав потребителей». - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 23 с.: 60х88 1/16. - (Федеральный закон; Вып: 25[533]). (о) ISBN 978-5-16-004877-2 - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/304308> (дата обращения: 13.09.2021).
- 4.Голова. А.Г Управление продажами : учебник / Голова А.Г. - Москва :Дашков и К, 2017. - 280 с. - ISBN 978-5-394-01975-3 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. – Москва – - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/414918> (дата обращения: 13.11.2019).
- 5.Жулидов, С.И. Организация торговли : учебник / С.И. Жулидов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 352 с. — (Среднее профессиональное образование) ISBN 978-5-8199-0748-1 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. – Москва - - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/944181> (дата обращения: 13.09.2021).
- 5.Памбухчиянц, О.В. Организация коммерческой деятельности / Памбухчиянц О.В. - Москва :Дашков и К, 2018. - 272 с. - ISBN 978-5-394-02186-2 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. – Москва : - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/512674> (дата обращения: 13.09.2021).
- 6.Памбухчиянц, О.В. Основы коммерческой деятельности / Памбухчиянц О.В. - Москва : Дашков и К, 2017. - 284 с.: ISBN 978-5-394-02270-8 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. – Москва - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/450757> (дата обращения: 13.09.2021).
- 7.Памбухчиянц, О.В.Пособие для продавца продовольственных товаров / Памбухчиянц О.В., - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 314 с.: ISBN 978-5-394-02234-0 //ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. – Москва - URL: -: <https://new.znanium.com/catalog/product/430428> (дата обращения: 13.09.2021).

8.Памбухчиянц, О.В.Технология розничной торговли: учебник для нач. проф. образования по профессии «Продавец, контролер-кассир»/ О.В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2011. - 288 с. - ISBN 978-5-394-01131-3 // ZNANIUM. COM : электронно-библиотечная система : [научно-образовательный портал]. – Москва - - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/252023> (дата обращения: 13.09.2021).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика по ПМ.04 проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ .04

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль над наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	У1.Производить приемку товара по количеству и качеству У2. Оформление сопроводительных документов при приемке товара. ПО.1Производить приемку товара по количеству и качеству ПО.2 Оформление сопроводительных документов	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике
ПК4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладка	У1.Подготавливание товара к продаже У2. Комплектование и оформление наборов товаров. У3. Производить размещение и выкладку товаров на оборудовании У4.Оформление ценников на товар У5.Производить фасовку товара ПО1. Подготавливание товара к продаже ПО2. Производить размещение и выкладку товаров	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике
ПК 4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	У1.Обслуживание покупателей У2.Консультирование потребителей о составе, пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров У3.Предлагать новые или взаимозаменяемые товары ПО1.Обслуживание покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике
ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	У1.Расшифровывать маркировку на товаре У2.Хранение товара с соблюдением условий и сроков на товар ПО1. Производить контроль условий и сроков хранения товаров	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике
ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	У1.Производить взвешивание У2.Составление заявки на ремонт оборудования У3.Создавать условия для хранения скоропортящихся товаров ПО1. Эксплуатировать основные виды торгово-технологического оборудования: холодильного,	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике

	весоизмерительного, ККМ, фасовочного и др.	
ПК 4.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	У1.Производить подсчет покупки У2.Подготавливать товар к инвентаризации ПО1.Проводить инвентаризацию ПО2. Оформление документов на проведении инвентаризации	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике
ПК 4.7. Изучать спрос покупателей	У1.Проведение анкетирования ПО1. Оформление анкет по проведению покупательского спроса	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике
ПК 4.8. Соблюдать правила эксплуатации ККМ и выполнять расчетные операции с покупателями	У1. Подготовка рабочего места У2. Производить расчет с покупателем на ККМ У3. Считывание информации сканером У4.Производить расчет с потребителями по банковским картам ПО1.Обслуживание покупателей на ККМ ПО2. Производить расчетные операции с покупателями	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике
ПК 4.9.Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	У1. Проверка денежных купюры визуально У2. Проверка денежных купюры на детекторе ПО1. Производить расчет с потребителями	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике
ПК 4.10. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	У1. Проверять качество товаров органолептическим способом У2.Проверять цены на товар по сопроводительным документам У3.Отбраковка дефектной продукции ПО 1.Проверка товара по органолептическим показателям ПО 2.Проверка цен по сопроводительным документам	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике
ПК 4.11.Оформлять документы по кассовым операциям	У1.Производить подсчет денежной выручки У2.Составление купюрной ведомости У3.Заполнение книги операционниста У4.Заполнение препроводительной ведомости ПО 1.Оформление документов по	-Наблюдение за деятельностью студента на практике -Оценка при выполнении работ на производственной практике Дифференцированный

	кассовой дисциплине	зачет.
--	---------------------	--------

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.Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, недели естественно – научного профиля	- создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на практике
ОК 2.Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	-обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса продажи товаров по профессии продавец; -самооценка эффективности и качества выполнения работ	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на практике
ОК 3.Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства розничной торговли	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на практике
ОК 4.Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации	-наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практике
ОК 5. Владение информационной культурой, анализ и оценивание информации с использованием информационно – коммуникационных технологий	-использование необходимой информации - эффективный поиск необходимого сайта для получения информации	-наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практике
ОК 6.Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики	-наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практике
ОК 7.Быть ответственным за работу членов команды	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной	-наблюдение и оценка достижений

(подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	работы; -проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности	деятельности обучающихся на практике
ОК 8.Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля -планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня развития	-оценка выполнения самостоятельной работы (схемы, технологические карты и др.)
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	- отчет по поиску новых технологий в сфере розничной торговли