

Приложение к программе профессиональной
подготовки и социальной адаптации по профессиям:
17353 Продавец продовольственных товаров
17351 Продавец непродовольственных товаров
16675 Повар
18511 Слесарь по ремонту автомобилей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02. ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа производственной практики профессиональной подготовки по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров разработана на основе ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер – кассир.

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение Тюменской области «Заводоуковский агропромышленный техникум»

Разработчики:

Мухаева В.А. преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики профессиональной подготовки по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров разработана на основе ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер – кассир является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование компетенции
ПК 2.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 2.4.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.2. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих 17351 Продавец непродовольственных товаров.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и является заключительной составной частью процесса подготовки квалифицированного рабочего по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Целью производственной практики является:

развитие профессиональных компетенций обучающихся посредством освоения

технологических процессов реального торгового предприятия.

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен:

приобрести **практический опыт работы:**

- обслуживания покупателей;
- продажи различных групп непродовольственных товаров.

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.

знать:

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

1.4 Формы проведения учебной практики

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрировано и рассредоточено.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

1.5 Место и время проведения учебной практики

Производственная практика проводится в конце второго семестра на 1 курсе.

Производственная практика проводится на предприятиях торговли Тюменской области под руководством руководителей подразделений.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды практик;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяет объёмы практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет старший мастер. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения. На протяжении всей практики мастер производственного обучения контролирует выполнение программы производственной практики обучающимися.

В период прохождения производственной практики, с момента зачисления обучающихся, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство.

Результаты практики определяются программой практики, разрабатываемой образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается дифференцированным зачётом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций.

2. . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс	Разделы	Темы	Объем часов по теме	Уровень усвоения														
1.	Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров	Организация рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, техники безопасности, санитарными нормами. Приемка по количеству и качеству различных групп непродовольственных товаров. Проверка комплектности, количественных характеристик различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с сопроводительными документами. Проверка качества различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) органолептическим способом в соответствии с Правилами приемки товаров, ГОСТами, ТУ.	84	3														
		<table><tr><td>Виды работ</td><td>1. Организация рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, техники безопасности, санитарными нормами</td><td>6</td><td rowspan="5">3</td></tr><tr><td></td><td>2. Приемка непродовольственных товаров по количеству</td><td>6</td></tr><tr><td></td><td>3. Приемка непродовольственных товаров по качеству</td><td>6</td></tr><tr><td></td><td>4. Расшифровка маркировки и штрих кодов непродовольственных товаров</td><td>6</td></tr><tr><td></td><td>5. Определение качества текстильных и галантерейных товаров</td><td>12</td></tr></table>	Виды работ	1. Организация рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, техники безопасности, санитарными нормами	6	3		2. Приемка непродовольственных товаров по количеству	6		3. Приемка непродовольственных товаров по качеству	6		4. Расшифровка маркировки и штрих кодов непродовольственных товаров	6		5. Определение качества текстильных и галантерейных товаров	12
Виды работ	1. Организация рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, техники безопасности, санитарными нормами	6	3															
	2. Приемка непродовольственных товаров по количеству	6																
	3. Приемка непродовольственных товаров по качеству	6																
	4. Расшифровка маркировки и штрих кодов непродовольственных товаров	6																
	5. Определение качества текстильных и галантерейных товаров	12																

			6. Определение качества, комплектности хозяйственных и культурно-бытовых товаров	12	
			7. Определение качества меховых товаров	12	
			8. Определение качества обувных товаров	12	
			9. Определение качества ювелирных, парфюмерно-косметических товаров	12	
2.	Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании	Размещение в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании, используя витринно-выставочный инвентарь, различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с планограммой и учетом товарного соседства, правил и принципов размещения товаров.		90	3
		Виды работ	1. Размещение на хранение обувных, меховых товаров	6	3
			2. Размещение на хранение текстильных, галантерейных и парфюмерно-косметических товаров	6	
			3. Размещение на хранение хозяйственных, культурно-бытовых и ювелирных товаров	6	
			4. Подготовка к продаже обувных и меховых товаров	12	
			5. Подготовка к продаже текстильных, галантерейных и парфюмерно-косметических товаров	12	
			6. Подготовка к продаже хозяйственных, культурно-бытовых и ювелирных товаров	12	

			7. Размещение на торговом оборудовании обувных и меховых товаров	12	
			8. Размещение на торговом оборудовании текстильных, галантерейных и парфюмерно-косметических товаров	12	
			9. Размещение на торговом оборудовании хозяйственных, культурно-бытовых и ювелирных товаров	12	
3.	Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	<p>Обслуживание покупателей различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) используя измерительное, весоизмерительное оборудование, оборудование для создания удобств покупателю при выборе товара, измерительный инвентарь, упаковочный материал в соответствии с правилами продажи товаров, правила эксплуатации.</p> <p>Предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах, требованиях безопасности и эксплуатации различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с Правилами продажи, Законом "О защите прав потребителя".</p>		60	3
		Виды работ	1. Технология продажи текстильных и галантерейных товаров	12	3
			2. Технология продажи обувных товаров	12	

			3. Технология продажи меховых товаров	12	
			4. Технология продажи хозяйственных и культурно-бытовых товаров	12	
			5. Технология продажи ювелирных и парфюмерно-косметических товаров	12	
4.	Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	Осуществление учета непродовольственных товаров: оформление товарного отчета, актов уценки и списания товаров ненадлежащего качества, инвентаризационных описей		18	3
		Виды работ	1. Участие в инвентаризации непродовольственных товаров в торговом предприятии	18	3
Всего часов				252	
Итоговая аттестация в форме зачета (2 семестр)					

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики

Реализация программы производственной практики предполагает наличие: необходимого оборудования и технологического оснащения рабочих мест на предприятиях торговли.

Студенты проходят практику на рабочих местах предприятий торговли Тюменской области. Торговое оборудование должно соответствовать современным требованиям и стандартам: кассовые кабины, контрольно – кассовые машины, фискальные регистраторы, POS – терминалы для розничной торговли, сканеры штриховых кодов, холодильные камеры, холодильные шкафы, торговые автоматы, весоизмерительное оборудование, фасовочно – упаковочное оборудование, измерительно – режущее оборудование.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения учебной практики (производственного обучения) рассредоточено. В завершении проводится промежуточная аттестация по ПМ в форме квалификационного экзамена.

Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум».

Перед прохождением производственной практики обучающимся выдаются: программа практики, в которой указан перечень работ и количество часов, а также дневники производственной практики. Перед началом практики обучающимся необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. Обучающиеся образовательных учреждений при прохождении производственной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений - мастер производственного обучения:

- устанавливает связь с руководителями практики от организаций;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- осуществляют контроль за правильностью организации практики, выполнением программы практики студентам, проверяет правильность записей в дневниках;

- оказывают методическую помощь студентам при выполнении практических заданий, при заполнении дневника, присутствует при выполнении практикантами квалификационных (пробных) работ, если они выполняются на предприятии;

- оценивает результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов. За каждым практикантом закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике.

Обучающийся приступает к работе только после издания приказа по предприятию, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной

безопасности. Во время практики каждый обучающийся ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и др. данные, указанные в дневнике.

После окончания практики, обучающиеся сдают дневники мастеру. Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, нормативно – технической документации, интернет – ресурсов

Основные источники:

Учебники:

1. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. Ч.1, Ч.2. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 336 с.
2. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учебник. - М.: Академия, 2013. – 560 с.
3. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А., Оборудование торговых предприятий. Учебник. – М: Академия, 2010. - 208 с.

Справочники:

1. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т.1: учеб.пособие. – М.: Академия, 2010. – 448 с.
2. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров: В 3 т. Т.3: учеб.пособие. – М.: Академия, 2010. – 224 с.
3. Самарин В.И. Справочник по товароведению непродовольственных товаров: В 3 т. Т.2: учеб.пособие. – М.: Академия, 2010. – 336 с.

Дополнительные источники:

1. Голубенко О.А., Новоплавская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. – 336 с.
2. Косолапова Н.В., Рыжова И.О. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже. Учебное пособие. –М: Академия, 2008, - 64 с.
3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О. Товароведение текстильных, обувных, меховых и галантерейных товаров. Учебное пособие. –М: Академия, 2010. - 80 с.
4. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О. Товароведение парфюмерно-косметических, посудо-хозяйственных, электробытовых и строительных товаров. Учебное пособие. –М: Академия, 2010. - 64 с.
5. Костерина Н.В. Оборудование торговых предприятий. Практикум. Учебное пособие. –М: Академия, 2011. - 122 с.
6. Муравина И.В. Основы товароведения. Учебное пособие. – М: Академия, 2012. - 224с.

7. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М: Академия, 2009. - 96 с.
8. Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. –М: Академия, 2010. - 96с.
9. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров /Под ред. А.Н. Неверова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 368 с.

Интернет ресурсы

1. <http://www.znaytovar.ru/> Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров
2. <http://tovaroved.ucoz.ru/publ/> Сайт для товароведов
3. <http://ozpp.ru/> По защите прав потребителей

3.3 Общие требования к организации всех видов практик

Производственная практика по профессиональному модулю проводится после теоретического обучения МДК 02.01. Розничная торговля непродовольственными товарами.

Контроль знаний, умений, навыков и сформированности профессиональных компетенций у обучающихся по производственной практике включает в себя: текущий контроль; промежуточную аттестацию – дифференцированный зачет. Текущий контроль осуществляется руководителем практики в ходе выполнения студентом работ производственной практики, предусмотренных ее содержанием. Объектами текущего контроля является выполнение текущих заданий, согласно программы производственной практики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Форма оценки – пятибалльная.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	<p>Проверяет комплектность, количественные характеристики различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с сопроводительными документами.</p> <p>Проверяет качество различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) органолептическим способом в соответствии с Правилами приемки товаров, ГОСТами, ТУ.</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом определения комплектности, количества и качества. Проверка продукта на соответствие требованиям нормативных документов. Итоговый контроль: Результативное прохождение производственной практики. Экзамен квалификационный</p>
ПК 2.1. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово- технологическом оборудовании	<p>Осуществляет подготовку различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с Правилами продажи товаров.</p> <p>Размещает в торговом зале и выкладывает на торгово-технологическом оборудовании,</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за подготовкой непродовольственных товаров к продаже. Проверка товаров на соответствие требованиям нормативных документов.</p>

	используя витринно-выставочный инвентарь, различные группы непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с планограммой, с учетом товарного соседства, правил и принципов размещения товаров.	Проверка размещения и выкладки товаров на торговом оборудовании в соответствии с нормативными документами. Итоговый контроль: Результативное прохождение производственной практики. Экзамен квалификационный
ПК 2.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Обслуживает покупателей различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) используя измерительное, весоизмерительное оборудование, оборудование для создания удобств покупателю при выборе товара, измерительный инвентарь, упаковочный материал в соответствии с правилами продажи товаров, правила эксплуатации. Предоставляет достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах, требованиях безопасности и эксплуатации различных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения) в соответствии с Правилами	Текущий контроль: Наблюдение за процессом обслуживания различных категорий покупателей. Наблюдение за процессом предоставления информации различным категориям покупателей. Итоговый контроль: Результативное прохождение производственной практики. Экзамен квалификационный

	продажи, Законом "О защите прав потребителей".	
ПК 2.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей в соответствии с САНПиными, правилами хранения непродовольственных товаров, правилами противопожарной безопасности, ГОСТов, ТУ.	Текущий контроль: Наблюдение за соблюдением правил: санитарными, правилами хранения товаров. Проверка продукта на соответствие требованиям нормативных документов. Итоговый контроль: Результативное прохождение производственной практики. Экзамен квалификационный
	Обосновывает выбор видов защитного оборудования для каждого конкретного магазина;	
	контролирует сохранность товарно-материальных ценностей на рабочем месте, в торговом зале с помощью выбранных систем защиты в конкретном торговом предприятии.	
	Ведет учет непродовольственных товаров: оформляет товарные отчеты, акты уценки и списания товаров ненадлежащего качества, инвентаризационные описи.	

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.	<ul style="list-style-type: none"> – участие в профессионально-значимых событиях; – демонстрация интереса к будущей профессии. 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обслуживания покупателей при

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> – обоснование постановки цели; – аргументация выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач в соответствии с этапами; – установление соответствия рациональность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; – установление соответствия профессиональной деятельности критериям. 	реализации товаров, при выполнении работ, решении производственных ситуаций
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> – определение ситуации; – выполнение; – объяснение последствий действий; – проведение коррекции собственной деятельности 	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – выбор; – структурирование; – применение информации для решения профессиональных задач и личного развития. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – владение ПК на уровне пользователя; – применение ИКТ в профессиональной деятельности для решения производственных задач 	

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, клиентами руководством.	<ul style="list-style-type: none"> – результативное взаимодействие с членами коллектива конкретного предприятия; – установление взаимоотношений в соответствии с профессиональной этикой; – выполнение действий в соответствии с ролью в команде, группе для достижения результата. 	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	<ul style="list-style-type: none"> – правильная организация рабочего места; – соблюдение требований ОТ и санитарно-гигиенических требований. 	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– использование профессиональных знаний в ходе исполнения военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	

Критерии оценивания производственной практики

Оценка «5» ставится в том случае, если обучающийся:

- а) выполнил задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, расчетов и измерений;
- б) самостоятельно и рационально выбрал и подготовил для выполнения задания все необходимое оборудование, все расчеты, измерения и построения провел в условиях, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью;
- в) в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и сделал выводы;
- г) соблюдал требования охраны труда.

Оценка «4» ставится в том случае, если выполнены требования к оценке 5, но:

- а) расчеты, измерения и построения проводились в условиях, не обеспечивающих достаточной точности;
- б) было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной части таков, что можно сделать выводы, или если в ходе выполнения задания были допущены следующие ошибки:

- а) действия проводились в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большой погрешностью;
- б) в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, графиках, таблицах, схемах, анализе алгоритма работы и т.д.), не принципиальных для данного вида работы, не повлиявших на результат выполнения;
- в) задание выполнено не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и сделать выводы по основным, принципиально важным задачам занятия.

Оценка «2» ставится в том случае, если:

- а) задание выполнено не полностью, и объем выполненной части не позволяет сделать правильные выводы;
- б) расчеты, измерения, вычисления, наблюдения или другие действия производились неправильно;
- в) в ходе работы и в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «3».

В тех случаях, когда обучающийся показал оригинальный и/или наиболее рациональный подход к выполнению задания и в процессе выполнения задания, но не избежал тех или иных недостатков, оценка за выполнение работы по усмотрению преподавателя может быть повышена по сравнению с указанными выше критериями.