

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ОПОП ППСЗ по специальности
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

СОГЛАСОВАНО
Директор
ООО «АЦАН»
А.Т. Акпирганов
2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
«ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Тюмень 2020

Рабочая программа УП.04.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного Министерством образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. № 835 (зарегистрирован в Минюст России от 25 августа 2014 г. № 33769), на основании Приложения к ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена», в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС, 2019, выпуск №51), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» (ЕТКС), Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Нестерова В.А., к.т.н., преподаватель высшей квалификационной категории, Богданова С.Б., преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»

Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по профессии "Продавец продовольственных товаров" является частью основной образовательной программы СПО по 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Товаровед-эксперт и основного вида деятельности ВД.4 Выполнение работ по профессии "Продавец продовольственных товаров".

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Практический опыт: ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У 1 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;
ПК 4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Практический опыт: ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У 1 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;
ПК 4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Практический опыт: ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

	устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; У.2 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
ПК 4.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Практический опыт: ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У.3 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров
ПК 4.5 Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования.	Практический опыт: ПО.1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У.4 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; У.5 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
ПК 4.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Практический опыт: ПО.1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У.3 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	проявлять интерес к будущей специальности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбирать, применять и обосновывать методы и способы решения профессиональных задач в области сбора, обработки и анализа данных
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивает ожидаемый результат; применять навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	осуществлять поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные
ОК 5. Владеть информационной культурой,	проявлять навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной

анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	координировать действия с другими участниками общения; контролировать своё поведение, воздействовать на партнера в процессе общения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	определять цель овладения различными видами работ; проявлять ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	выбирать соответствующий способ в изучении междисциплинарных курсов; планировать повышение квалификации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализировать и применять инновационные технологии в профессиональной деятельности

1.3. Количество часов на освоение программы УП.04.01 Учебная практика:

Всего - 108 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Организация охраны труда, противопожарных мероприятий с соблюдений санитарных норм в торговом предприятии. Режим работы предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить требования охраны труда; - выполнить правила техники безопасности, санитарные нормы и правила 	6	ПО 1, У1
Задание 2. Идентификация ассортимента хлебобулочных товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать хлебобулочные товары по ассортиментной принадлежности; - расшифровывать маркировку, проверять ее правильность; - проверить условия и сроки хранения; - осуществить выкладку на торговом оборудовании; - реализовать товары с соблюдением правил продажи; - обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах 	6	ПО 1, У 1, У 2, У3
Задание 3. Идентификация ассортимента бакалейных товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать бакалейные товары по ассортиментной принадлежности; - расшифровать маркировку, проверить ее правильность; - проверить условия и сроки хранения; - реализовать товары с соблюдением правил продажи; - обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах 	6	ПО 1, У 1, У 2, У3
Задание 4. Идентификация ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать кондитерские товары по ассортиментной принадлежности; - расшифровать маркировку, проверить ее правильность; - осуществить выкладку на торговом оборудовании; 	6	ПО 1, У 1, У 2, У3

кондитерских товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи	<ul style="list-style-type: none"> - проверить условия и сроки хранения; - реализовать товары с соблюдением правил продажи; - обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах 		
Задание 5. Идентификация ассортимента молочных товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать молочные товары по ассортиментной принадлежности; - расшифровать маркировку, проверить ее правильность; - проверить условия и сроки хранения; - осуществить выкладку на торговом оборудовании; - реализовать товары с соблюдением правил продажи; - обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах 	6	ПО 1, У 1, У 2, У3
Задание 6. Идентификация ассортимента мясных товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать мясные товары по ассортиментной принадлежности; - расшифровать маркировку, проверить ее правильность - проверить условия и сроки хранения; - осуществить выкладку на торговом оборудовании; - реализовать товары с соблюдением правил продажи; - обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах 	6	ПО 1, У 1, У 2, У3
Задание 7. Идентификация ассортимента рыбных товаров, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать рыбные товары по ассортиментной принадлежности; - расшифровать маркировку, проверить ее правильность; - проверить условия и сроки хранения; - осуществить выкладку на торговом оборудовании; - реализовать товары с соблюдением правил продажи; - обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах 	6	ПО 1, У 1, У 2, У3
Задание 8. Идентификация ассортимента овощных товаров маркировка, упаковка, выкладка,	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать овощные товары по ассортиментной принадлежности; - расшифровать маркировку, проверить ее правильность; - проверить условия и сроки хранения; - осуществить выкладку на торговом оборудовании; - реализовать товары с соблюдением правил продажи; 	6	ПО 1, У 1, У 2, У3

условия и сроки хранения, правила продажи	- обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах		
Задание 9. Идентификация ассортимента фруктов, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи	- идентифицировать фрукты по ассортиментной принадлежности; - расшифровать маркировку, проверить ее правильность; - проверить условия и сроки хранения; - осуществить выкладку на торговом оборудовании; - реализовать товары с соблюдением правил продажи; - обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах	6	ПО 1, У 1, У 2,У3
Задание 10. Идентификация ассортимента безалкогольной продукции, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи	- идентифицировать безалкогольную продукцию по ассортиментной принадлежности; - расшифровать маркировку, проверить ее правильность; - проверить условия и сроки хранения; - осуществить выкладку на торговом оборудовании; - реализовать товары с соблюдением правил продажи; - обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах	6	ПО 1, У 1, У 2,У3
Задание 11. Идентификация ассортимента слабоалкогольной и алкогольной продукции, маркировка, упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи	- идентифицировать слабоалкогольную и алкогольную продукцию по ассортиментной принадлежности; - расшифровать маркировку, проверить ее правильность; - проверить условия и сроки хранения; - осуществить выкладку на торговом оборудовании; - реализовать товары с соблюдением правил продажи; - обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах	6	ПО 1, У 1, У 2,У3
Задание 12. Идентификация ассортимента пищевых жиров, яичных продуктов маркировка,	- идентифицировать яичные товары и пищевые жиры по ассортиментной принадлежности; - расшифровать маркировку, проверить ее правильность; - проверить условия и сроки хранения; - осуществить выкладку на торговом оборудовании;	6	ПО 1, У 1, У 2,У3

упаковка, выкладка, условия и сроки хранения, правила продажи	- реализовать товары с соблюдением правил продажи; - обслужить покупателей, проконсультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах		
Задание 13. Освоения приемов подготовки товаров к продаже	- подготовить продовольственные товары к продаже с учетом их свойств	6	ПО1, У1,У3
Задание 14. Освоения приемов выкладки различных групп товара в торговом зале магазина	- осуществить выкладку продовольственных товаров различными методами на торговом оборудовании; - выполнить условия и сроки хранения; - провести ротацию товаров на торговом оборудовании	6	ПО1, У1,У3
Задание 15. Освоения приемов выкладки различных групп товара в торговом зале магазина	- осуществить выкладку продовольственных товаров различными методами на торговом оборудовании; - выполнить условия и сроки хранения; - провести ротацию товаров на торговом оборудовании	6	ПО1, У1,У3
Задание 16. Освоение приемов взвешивания на весоизмерительном оборудовании	- подготовить весоизмерительное оборудование к работе; - произвести взвешивание продовольственные товары; - выполнить правила техники безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования	6	ПО1,У4,У5
Задание 17. Освоение приемов взвешивания на весоизмерительном оборудовании	- подготовить весоизмерительное оборудование к работе; - произвести взвешивание продовольственные товары; - выполнить правила техники безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования	6	ПО1,У4,У5
Задание 18. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	- оформить документы по учебной практике согласно требованиям.	6	ПО1,У1- У5
	ИТОГО	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием учебного магазина

Технические средства обучения:

- ноутбук
- мультимедийный проектор
- экран проекционный.

Оборудование и рабочих мест учебного магазина

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- стенд;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- формы документов, обеспечивающие процесс товародвижения.
- телевизор
- видеомаягнитофон
- видеофильмы;
- весы настольные электронные;
- контрольно-кассовая машина;
- медицинские средства защиты;
- термометр;
- образцы товаров

3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 ФЗ-212, от 30.12.2001 ФЗ-196, от 22.08.2004 ФЗ-122, от 21.12.2004 ФЗ-171.

2. Закон РФ от 23 сентября 1992г. №3520 – «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товаров»

3. Закон РФ от 20 .02.1995г.№24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации».

4. Закон РФ ОТ 27.12.2002Г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

5. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998г. №55

Основные источники:

1. Грибанова, И.В. Организация и технология торговли: учебное пособие / И.В. Грибанова, Н.В. Смирнова. — Минск: РИПО, 2019. — 203 с.

2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 478 с.

Дополнительные источники:

1. Памбухчиянц, О.В. Организация торговли: учебник / О.В. Памбухчиянц. — Москва: Дашков и К, 2017. — 296 с.

2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 4-е изд., стер. — М.: Академия, 2019. — 336 с., [16] с. цв. ил.

Интернет –ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. — Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>.

2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов □ Электронный ресурс □ — Режим доступа: <http://eor.edu.ru/>

3. Знай товар □ Электронный ресурс □ — Режим доступа: www.znaytovar.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Практический опыт: ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У 1 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;	<ul style="list-style-type: none">- осуществляет приемку товаров- контролирует наличие и правильность оформления сопроводительных документов- идентифицирует товары по ассортиментной принадлежности- оценивает качество по органолептическим показателям	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-18 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Практический опыт: ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; Умения У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-	<ul style="list-style-type: none">- подготавливает товары к продаже- размещает товары в торговом зале- производит выкладку товаров различными способами- оформляет ценники- проверяет соответствие маркировки- проверяет сроки годности и условия хранения	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-18 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; У.		
<p>ПК 4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Умения</p> <p>У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У 2 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p>	<p>- консультирует покупателей о свойствах и характеристике товаров</p> <p>- обслуживает покупателей</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-18</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 4.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Практический опыт:</p> <p>ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Умения</p> <p>У 3 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров</p>	<p>- соблюдает условия и сроки хранения, сроки реализации товаров</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-18</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять эксплуатацию торгового</p>	<p>- производит подготовку торгово-технологического</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в</p>

<p>технологического оборудования. Практический опыт:</p> <p>ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Умения</p> <p>У 4 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>У5 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>оборудования</p> <p>- использует торгово-технологическое оборудование с соблюдением техники безопасности</p>	<p>процессе выполнения видов работ Заданий 1-18</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 4.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО1 Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Умения</p> <p>У 3 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров</p>	<p>- производит контроль сохранности товаров, материальных ценностей;</p> <p>- создает и сохраняет оптимальные условия хранения продовольственных товаров.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-18</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

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

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявляет интерес к будущей специальности	– наблюдение за выполнением заданий 1-18 в период прохождения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает, применяет и обосновывает методы и способы решения профессиональных задач в области сбора, обработки и анализа данных	– наблюдение за выполнением заданий 1-18 в период прохождения учебной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- предлагает способы и варианты решения проблемы, оценивает ожидаемый результат; - применяет навыки принятия решений в соответствии с	– наблюдение за выполнением заданий 1-18 в период прохождения учебной практики

	ситуацией, отвечает за принятое решение	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осуществляет поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	– наблюдение за выполнением заданий 1-18 в период прохождения учебной практики
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- проявляет навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением заданий 1-18 в период прохождения учебной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- координирует действия с другими участниками общения, - контролирует своё поведение, - воздействует на партнера в процессе общения	– наблюдение за выполнением заданий 1-18 в период прохождения учебной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- определяет цель овладения различными видами работ - проявляет ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– наблюдение за выполнением заданий 1-18 в период прохождения учебной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- выбирает соответствующий способ в изучении междисциплинарных курсов, - планирует повышение квалификации	– наблюдение за выполнением заданий 1-18 в период прохождения учебной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализирует и применяет инновационные технологии в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением заданий 1-18 в период прохождения учебной практики