

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО:

И.А. Громов Д.А.
25.08 2020г.


Приложение №12 к ООП СПО (ППКРС)
по профессии 38.01.02 Продавец,
контролер-кассир

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА. ПРОДАЖА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

2020 г.

Рабочая программа ПП.02.01 Производственная практика. Продажа продовольственных товаров разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №723 от 09.04.2015г по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупнённой группы профессий по направлению 38.00.00 Экономика и управление.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчики: Лачугина Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир в части освоения квалификаций: Продавец продовольственных товаров. и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров

Рабочая программа учебной практики может быть использована для профессиональной подготовки и переподготовки, повышения квалификации работая по профессии:

17351 Продавец продовольственных товаров.

1.1. Цель и задачи производственной практики

Цель производственной практики: формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение производственной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе практического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
Продажа продовольственных товаров	ПК 2.1 Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
	ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
	ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
	ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
	ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово- технологического оборудования.
	ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей.
	ПК 2.7 Изучать спрос покупателей.

2.2. Результатом освоения рабочей программы производственной практики является: сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии и получения опыта практической деятельности в рамках МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами по профессиональному модулю ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ООП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), продажа продовольственных товаров.

Код	Общие компетенции
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)
------	---

2.3. Требования к результатам освоения производственной практики.

должен уметь:

Код	Результат
1	2
У1	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
У2	устанавливать градации качества пищевых продуктов;
У3	оценивать качество по органолептическим показателям;
У4	распознавать дефекты пищевых продуктов;
У5	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
У6	рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
У7	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
У8	использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

Должен знать:

31	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
32	особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
33	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
34	правила охраны труда;
35	показатели качества различных групп продовольственных товаров;
36	дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
37	классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
38	технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
39	устройство и принципы работы оборудования;
310	типовые правила эксплуатации оборудования;
311	нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
312	Закон о защите прав потребителей;

2.4.Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей, МДК, наименование видов работ и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ.01 Продажа продовольственных товаров МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		54
ПК 2.1 Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Содержание: 1. Приемка товаров согласно сертификатов соответствия, регистров сертификатов и декларации соответствия. 2. Приемка товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов. 3. Определение легальности товара по штрих-коду. 4. Распознавание дефектов принимаемого товара органолептическим способом.	3
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Содержание: 1. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента круп, муки и макаронных изделий на торговом оборудовании. 2. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента хлеба, булочных, бараночных изделий и пищевых концентратов на торговом оборудовании.	2
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	3. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента свежих овощей и плодов на торговом оборудовании. 4. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента орехоплодных плодов и грибов на	3

	торговом оборудовании. 5. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод, плодов и грибов на торговом оборудовании.	
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	6. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента крахмала, сахара, меда, фруктово-ягодных кондитерских изделий на торговом оборудовании. 7. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента какао-порошка, шоколада, карамели, конфет, ириса и драже на торговом оборудовании.	2
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	8. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных на торговом оборудовании. 9. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента халвы и восточных сладостей на торговом оборудовании. 10. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента пряностей, приправ, чая, кофе, чайных и кофейных напитков на торговом оборудовании.	2
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	11. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных изделий на торговом оборудовании. 12. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента табачных изделий на торговом оборудовании.	2
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	13. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента молока, сливок, молочных консервов, кисломолочных продуктов и мороженого на торговом оборудовании. 14. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента твердых сычужных, мягких,	2

	рассольных, кисломолочных, переработанных сыров на торговом оборудовании.	
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	15. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента пищевых жиров на торговом оборудовании. 16. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента яиц и яичных продуктов на торговом оборудовании.	2
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	17. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки видов мяса убойных животных, битой домашней птицы, кроликов, ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов на торговом оборудовании.	2
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	18. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента вареных, полукопченых, копченых колбас, мясных копченостей и консервов на торговом оборудовании.	2
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	19. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов на торговом оборудовании. 20. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий на торговом оборудовании. 21. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, рыбных консервов и икры рыб на торговом оборудовании.	3
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	22. Оценка качества по органолептическим показателям всех групп продовольственных товаров. 23. Оформление ценников и праздничная упаковка товаров.	2

	24. Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга.	
ПК.2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<p>1. Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращения конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям).</p> <p>2. Обслуживание покупателей с использованием весового и кассового оборудования, торгового инвентаря.</p> <p>3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара.</p> <p>4. Отработка приемов и навыков продажи муки и макаронных изделий.</p> <p>5. Отработка приемов и навыков продажи хлеба, булочных, бараночных изделий и пищевых концентратов.</p>	2
ПК.2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<p>6. Отработка приемов и навыков продажи свежих овощей и плодов.</p> <p>7. Отработка приемов и навыков продажи орехоплодных плодов и грибов.</p> <p>8. Отработка приемов и навыков продажи овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод, плодов и грибов.</p>	2
ПК.2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<p>9. Отработка приемов и навыков продажи крахмала, сахара, меда, фруктово-ягодных кондитерских изделий.</p> <p>10. Отработка приемов и навыков продажи какао-порошка, шоколада, карамели, конфет, ириса и драже.</p> <p>11. Отработка приемов и навыков продажи печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных.</p> <p>12. Отработка приемов и навыков продажи халвы и восточных сладостей.</p>	2

ПК.2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	13. Отработка приемов и навыков продажи пряностей, приправ, чая, кофе, чайных и кофейных напитков. 14. Отработка приемов и навыков продажи алкогольной, слабоалкогольной и безалкогольной изделий. 15. Отработка приемов и навыков продажи табачных изделий.	2
ПК.2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	16. Отработка приемов и навыков продажи молока, сливок, молочных консервов, кисломолочный продуктов и мороженого. 17. Отработка приемов и навыков продажи твердых сычужных, мягких, рассольных, кисломолочных, переработанных сыров. 18. Отработка приемов и навыков продажи пищевых жиров. 19. Отработка приемов и навыков продажи яиц и яичных продуктов.	2
ПК.2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	20. Отработка приемов и навыков продажи мяса убойных животных, битой домашней птицы, кроликов, ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. 21. Отработка приемов и навыков продажи вареных, полукопченых, копченых колбас, мясных копченостей и консервов.	2
ПК.2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	22. Отработка приемов и навыков продажи живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. 23. Отработка приемов и навыков продажи соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий. 24. Отработка приемов и навыков продажи рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, рыбных консервов и икры рыб. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	2
ПК. 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки	3. Распределение принятого товара по условиям и срокам	2

годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<p>хранения.</p> <p>Контролирование сроков годности и реализации.</p> <p>2. Выполнение контрольной проверки сроков реализации скоропортящихся продовольственных товаров.</p>	
ПК.2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<p>1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии.</p> <p>Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности.</p> <p>2. Определение видов оборудования, эксплуатируемого на предприятии с учетом классификации.</p> <p>3. Эксплуатирование фасовочно-упаковочного оборудования с соблюдением техники безопасности.</p> <p>4. Эксплуатирование маркировочно-этикеточного оборудования с соблюдением техники безопасности.</p> <p>5. Эксплуатирование весоизмерительного и контрольно-кассового оборудования с соблюдением техники безопасности.</p>	2
ПК.2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей.	<p>1. Составление товарного отчета на основании приходных и расходных документов (приходные и расходные ордера, счет-фактуру, расходно-приходной накладной и товарного отчета).</p> <p>2. Участие в проведение инвентаризации по отделу (группе) продовольственных товаров.</p>	2
ПК.2.7 Изучать спрос покупателей.	<p>1. Составление ассортиментного перечня товаров для магазина, используя группы, виды, разновидности продовольственных товаров.</p> <p>2. Опрашивание покупателей о потребностях в товарах народного потребления с помощью проведения анкетирования.</p> <p>3. Изучение спроса покупательского на отдельные виды, группы товаров народного потребления.</p>	3
Дифференцированный зачет		6
Итог		54 часа

2.6.Связь базы практики и формируемых компетенций.

№	Наименование, юр. адрес предприятия/ организации	Направление деятельности	Формируемые компетенции
	ИП А.В.Киришев Магазин «ЗЕВС» с.Юргинское ул. Центральная 627250	Продажа смешанных товаров	ПК.2.1 – ПК.2.7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению **Требования к минимальному материально-техническому**

Оснащение:

1. Оборудование:

- Контрольно-кассовая техника: ЭКР 2102 РПУ, АМС-100Ф, Орион-100Ф, Микро-104К;
- Электронные весы М-ER 322;
- Весы настольные циферблатные РН-6ц 13УМ;
- Инфракрасный детектор банкнот DORS 1000;
- Калькуляторы: DC-7710, МХ-3588В;
- Торговая горка и прилавок;
- Холодильник-витрина;
- Упаковочная пленка и упаковочные пакеты;
- Манекены;
- Денежный ящик;
- Монетница;
- Разделочная доска и нож;
- Бланки кассовой документации;
- Журнал кассира-операциониста и кассовый журнал;
- Покупательская корзина;
- Пластиковые ящики для продуктов;
- Ассортимент натуральных образцов товаров.

2. Инструменты и приспособления:

Совок для сыпучих продуктов, перчатки, ценники, кассовая лента, метровая линейка, сантиметр, упаковочные материалы.
Щетка и ведро для удаления санитарного брака.

3. Средства обучения:

Технологические карты по темам;
Каталоги товаров; ГОСТы на различные группы товаров;
Учебники и учебные пособия.

3.2. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика проводится на базовом предприятии на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием.

3.3. Информационное обеспечение обучения

1. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Законодательные материалы:

2. Закон Российской Федерации. О защите прав потребителей: федер. закон: [принят Верховным Советом Российской Федерации 07 февраля 1992 г.] (с

изменениями от 02.06.1993, 09.01.1996, 17.12.1999, 30.12.2001, 22.08, 02.11, 21.12.2004, 27.07.2006, 25.11.2006, 25.10.2007, 23.07.2008г., 03.06.2009, 23.11.2009) № 2300-1-ФЗ – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2010. – 32 с.

3.Федеральный закон. О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт: федер. закон [принят

4.Государственной Думой 25 апреля 2003 года] (с изменениями от 17 июля 2009 г. N 162-ФЗ, от 3 июня 2009 г. N 121-ФЗ) № 54-ФЗ.

5.Федеральный закон. Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации: федер. закон от 23.11.2009г. № 261 – ФЗ (в ред. Федеральных законов от 08.05.2010 N 83-ФЗ, от 27.07.2010 N 191-ФЗ, от 27.07.2010 N 237-ФЗ)

6.Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями).

Основные источники:

1.Арустамов, Э.А.Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 452с.

2.Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160с.

3.Казанцева, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 400 с.

4.Кащенко, В.Ф.Торговое оборудование: Учебное пособие / Л.В. Кащенко. – М.: АльфаМ; ИНФРА-М, 2008. – 398с.

5.Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров:Учебник. – 9-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 336 с.Академия, 2010. –176 с.

6.Косолапова, Н.В. Товароведение парфюмерно-косметических, посудохозяйственных, электробытовых и строительных товаров: учеб, пособие / Н.А. Прокопенко, И.О.Рыжова. – М: Академия, 2010. – 64 с.

7.Журналы: Современная торговля, Коммерческий вестник.

Интернет ресурсы:

Перечень методических материалов ресурсного центра «Образование «Урала» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.uraledu.ru/node/23092>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://eor.edu.ru/www.ipkps.bsu.edu.ru/source/kafedra/prof07-08.asp>

Информационный портал о товарах и производителях [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tovaroved.org>
овароведение и экспертиза продовольственных, непродовольственных товаров [Электронный ресурс] – Режим
Доступа: <http://www.znaytovar.ru>

Многофункциональный общественный портал «Энергоэффективная Россия» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://energohelp/net/>

3.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС для выпускников, высшее

или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; должен проходить производственную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником БП с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПО

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Формой промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет, который проводится в присутствии комиссии.

Результаты (производственной практики)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров	Оценка «5» - 91-100% выполненной работы оценка «4» - 81-90% выполненной работы оценка «3» - 71-80% выполненной работы оценка «2» - 70% и менее в выполненной работы	Форма оценки - пятибалльная Метод оценки - экспертная оценка на практическом занятии
Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	Оценка «5»-91-100% выполненной работы оценка «4» - 81-90% выполненной работы оценка «3» - 71-80%	Форма оценки - пятибалльная Метод оценки - экспертная оценка на практическом занятии
Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	выполненной работы оценка «2» - 70% и менее в выполненной работы	Форма оценки – пятибалльная Метод оценки - экспертная оценка на практическом занятии
Осуществлять контроль за сохранностью		Форма оценки - пятибалльная

товарно-материальных ценностей		Оценка выполнения самостоятельной работы
--------------------------------	--	--

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	демонстрация интереса к будущей профессии	Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических работ по практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления блюд оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Решение ситуационных производственных задач Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических работ по практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	самоанализ и коррекция результатов собственной работы контроль и оценка собственной деятельности ответственность за результаты своей работы	Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических работ по практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	эффективный поиск необходимой информации использование различных источников, включая электронные;	Оценка самостоятельной работы. Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических работ по практике.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация навыков, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности взаимодействие с клиентами и коллегами в ходе профессиональной деятельности	Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических работ по практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействие с клиентами и коллегами в ходе профессиональной деятельности	Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических работ по практике.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	подготовка производственных помещений в соответствии требованиям техники безопасности и особенностям профессиональной деятельности поддержание соответствующего санитарного состояния помещения	Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических работ по практике.