ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |
| --- |
| Приложение № 19 к ППО СПА  по профессиям:  17353 Продавец продовольственных товаров  17351 Продавец непродовольственных товаров  17530 Рабочий зеленого строительства  16675 Повар |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

2019 г.

Рабочая программа УП.01.01. Продажа продовольственных товаров для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования разработана государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО ГАПК) на основе приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (с изменениями на 27 октября 2015 года), с учетом требований рынка труда; на основе ЕКТС и профессиональных стандартов по профессиям: 17353 Продавец продовольственных товаров

**Разработчики:**

Татьянченко Наталья Ивановна, мастер производственного обучения государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 15

**1.Паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы учебной практики**

Программа учебной практики профессиональной подготовки по профессии 17353 Продавец продовольственных 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:

**Профессиональные компетенции:**

ПК 1.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 1.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 1.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 1.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 1.7. Изучать спрос покупателей.

ПК 1.8. Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 1.9. Оформлять документы по кассовым операциям.

**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.

**1.2. Место учебной практики в структуре основной образовательной программы**

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих 17353 Продавец продовольственных товаров.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и является заключительной составной частью процесса подготовки квалифицированного рабочего по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

**1.3. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

Цели учебной практики является:

-закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности;

Задачи учебной практики:

1. формирование умений выполнять весь комплекс работ по расчету и обслуживанию покупателей;
2. формировать умения информировать покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров; консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров;
3. воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при обслуживании покупателей;
4. развитие интереса в области торговой деятельности; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений;
5. развитие общих и профессиональных компетенций;

В ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен:

приобрести **практический опыт работы:**

**-** обслуживания покупателей;

- продажи различных групп продовольственных товаров.

**уметь:**

- 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;

- создавать оптимальные условия хранения;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно- кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно - кассовое оборудование;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

**знать:**

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

- устройство и принципы работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

- Закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

**1.4 Место учебной практики в структуре.**

Учебная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла:

Организация и технология розничной торговли; Санитария и гигиена; Безопасность жизнедеятельности; МДК 01.01 Розничная торговля продовольственными товарами.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

**1.5 Формы проведения учебной и производственной практик**

Учебная практика в рамках профессионального модуля проводится как в несколько периодов, так и рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Основной формой организации учебной практики является урок производственного обучения.

**1.6 Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в течение первого семестра на 1курсе.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории техникума.

**Мастера:** Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**2. Структура и содержание учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Разделы** | **Темы** | **Объем часов по теме** | **Уровень усвоения** |
| **1** | **Организация розничной торговли продовольственными товарами** | 1.1 Ознакомление с торговым предприятием.  Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности.  1.2 Обслуживание покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.  Проверочная работа 1 | **3**  **3**  **3** | **2** |
| **2** | **Зерномучные товары.**  **Хлеб и хлебные изделия** | 2.1 Распознавание ассортимента основных видов круп. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  2.2 Распознавание ассортимента муки, макаронных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  2.3 Распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  Проверочная работа №2 | **3**  **3**  **3**  **3** | **2** |
| **3** | **Плодовоовощные товары** | 3.1 Распознавание ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. | **3** | **2** |
| **4** | **Кондитерские изделия** | 4.1 Распознавание ассортимента конфет, ириса, драже. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  4.2 Распознавание ассортимента печенья, пряников, вафель. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  Проверочная работа № 3 | **6**  **3**  **3** | **2** |
| **5** | **Вкусовые товары** | 5.1 Распознавание ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  5.2 Распознавание ассортимента безалкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  Проверочная работа №4 | **3**  **3**  **3** | **2** |
| **6** | **Молочные товары** | 6.1 Распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  6.2 Распознавание ассортимента кисломолочных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  6.3 Распознавание ассортимента твердых сычужных сыров, мягких, рассольных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  6.4 Распознавание ассортимента пищевых жиров, растительных масел. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  Проверочная работа №5 | **3**  **3**  **3**  **3**  **3** | **2** |
| **7** | **Мясо и мясные продукты** | 7.1 Распознавание ассортимента видов мяса убойных животных, домашней птицы. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  7.2 Распознавание ассортимента вареных, полукопченых и копченых колбас. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  7.3 Распознавание ассортимента мясных копченостей и мясных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.  Проверочная работа №6 | **3**  **3**  **3**  **3** | **2** |
| **8** | **Рыба и рыбные товары** | 8.1 Распознавание ассортимента рыбных консервов и икры рыб. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. | **3** | **2** |
| **9** | **Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов.** | 9.1 Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов.  Проверочная работа № 7 | **6**  **3** | **2** |
| **10** | **Эксплуатация контрольно-кассовой техники** | 10.1 Нормативно-правовые документы о применении и эксплуатации контрольно-кассовой технике  10.2 Подготовка контрольно-кассовой технике к работе, устранение мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности  10.3 Овладение приемами получения чеков на ККМ «АМС-100К»  10.4 Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека.  Проверочная работа № 8  10.5 Проверка платежеспособности денежных знаков, подлинности денежных банкнот.  Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике, подготовка и сдача денежной выручки.  10.6 Освоение приемов работы в течение смены на ККМ «АМС – 100К».  10.7 Документальное оформление кассовых документов при работе на ККМ.  10.8 Определение результатов работы кассира за смену. Оформление журнала кассира – операциониста.  10.9 Проверочная работа № 9 | **3**  **3**  **3**  **3**  **3**  **6**  **6**  **6**  **3** | **2** |
|  | **Всего часов** |  | **72** |  |
| **Итоговая аттестация в форме зачета (1 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 зада

**3. Условия реализации учебной практики**

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению учебной практики**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

**Для проведения учебной практики предоставляются специально оборудованный кабинет.**

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики:

1. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, Internet;

2. Комплекты ГОСТов на продуктовые товары, учебная литература, пособия, методических разработки, инструкционные карты, указания и рекомендации по всем видам учебной работы, предусмотренных рабочими программами профессиональных модулей, находящихся в свободном доступе для студентов;

3. Мультимедийная установка для показа фильмов, электронных презентаций и слайдов.

**3.2 Информационное обеспечение обучения.**

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

Основные источники:

1. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
3. Гранаткина Н.В Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. образования – 6-е., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 249с. (ускоренная форма подготовки);
4. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». -2016. – 400с.
5. Николаева М.А., Теоретические основы товароведения. – М.: Норма 2015– 448с.
6. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Изд. «Академия», 2015 – 480с.
7. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для начального проф. Образования/ Т.С. Голубкина,
8. Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева С.А. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 544с.
9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ - Изд. 9-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 475С. - СПО

Дополнительные источники:

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / - 3-е изд.-М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2013.-592с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов:учебник для нач.проф.образования – 2-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336с.

3. Муравина И.В. Основы товароведения: учебное пособие для начального профессионального образования/ – М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 224с.

4. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация.

5. Никифорова Н.С., Товароведение продовольственных товаров. Практиум: учебное пособие для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 144с.

6. Никифорова Н.С., Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Москва «Академия» 2010.

7. Никифорова Н.С., Прокопьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. и проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 96с.

8.Справочник по товароведению продовольственных товаров: Т. 1., Т. 2: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 336с.

Интернет ресурсы:

1. http: // energohelp/net/
2. articles / law / 61758 /

**3.3 Общие требования к организации всех видов практик**

Учебная практика по профессиональному модулю проводится после теоретического обучения ПМ 01.

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

**3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь   квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года

В основные обязанности руководителя практики входят:

* Контроль организации практики в соответствии с содержанием тематического плана и рабочей программы практики;
* взаимодействие с руководителями практики от организаций;
* разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
* осуществление руководства практикой;
* контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями в соответствии с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
* формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
* совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
* разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

1. **Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций при прохождении учебной практики**

**Форма оценки – пятибалльная.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | Проверяет качество по органолептическим показателям, по нормативной документации количественным и качественным показателям продовольственных товаров.  Идентифицирует различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров | Отчет по практической работе | Текущий и итоговый контроль в форме: - устного опроса; - выполнения тестовых заданий; - защиты выполненных в ходе практики работ; - результативное прохождение учебной практики - экзамен квалификационный |
| ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | Подготавливает товар к продаже, размещает и выкладывает товар на стеллажи, витрины и холодильное оборудование.  Устанавливает градации качества пищевых продуктов. | Отчет по практической работе | Текущий и итоговый контроль в форме: - устного опроса; - выполнения тестовых заданий; - защиты выполненных в ходе практики работ; - результативное прохождение учебной практики - экзамен квалификационный |
| ПК 1.3.  Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | Практикант обслуживает, консультирует и информирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров  Информирует покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Знакомит с порядком обмена купленных товаров. | Отчет по практической работе | Текущий и итоговый контроль в форме: - устного опроса; - выполнения тестовых заданий; - защиты выполненных в ходе практики работ; - результативное прохождение учебной практики - экзамен квалификационный |
| ПК 1.4.  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | Следит за условиями хранения, сроками годности, сроками хранения и сроками реализации продаваемых продуктов.  Распознает дефекты пищевых продуктов. | Отчет по практической работе | Текущий и итоговый контроль в форме: - устного опроса; - выполнения тестовых заданий; - защиты выполненных в ходе практики работ; - результативное прохождение учебной практики - экзамен квалификационный |
| ПК1.5.Осуществлять эксплуатацию торгово- технологического оборудования. | Производит подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно- кассового оборудования.  Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | Отчет по практической работе | Текущий и итоговый контроль в форме: - устного опроса; - выполнения тестовых заданий; - защиты выполненных в ходе практики работ; - результативное прохождение учебной практики - экзамен квалификационный |
| ПК1.6.Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей. | Контролирует сохранность товарно-материальных ценностей | Отчет по практической работе | Текущий и итоговый контроль в форме: - устного опроса; - выполнения тестовых заданий; - защиты выполненных в ходе практики работ; - результативное прохождение учебной практики - экзамен квалификационный |
| ПК1.7.Изучать спрос покупателей. | Изучает спрос покупателей.  Составляет обоснованные заявки на завоз товаров в предприятия розничной торговли | Отчет по практической работе | Текущий и итоговый контроль в форме: - устного опроса; - выполнения тестовых заданий; - защиты выполненных в ходе практики работ; - результативное прохождение учебной практики - экзамен квалификационный |
| ПК 1.8. Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполняет расчетные операции с покупателями. | Подготавливает ККТ к работе, производит расчетные операции с покупателями с применением ККТ и соблюдением правил эксплуатации. | Отчет по практической работе | Текущий и итоговый контроль в форме: - устного опроса; - выполнения тестовых заданий; - защиты выполненных в ходе практики работ; - результативное прохождение учебной практики - экзамен квалификационный |
| ПК 1.9. Оформлять документы по кассовым операциям. | Заполняет текущую документацию по кассовым операциям. | Отчет по практической работе | Текущий и итоговый контроль в форме: - устного опроса; - выполнения тестовых заданий; - защиты выполненных в ходе практики работ; - результативное прохождение учебной практики - экзамен квалификационный |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК.01.Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии | Относится с уважением к своей будущей профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК.02.Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Проявляет собственную инициативу, достигает определенных результатов в практической деятельности | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях |
| ОК.03.Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несетответственность за результаты своей работы. | Планирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий иитоговый контроль, оценивает и корректирует собственную деятельность, отвечает за результаты своей работы. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК.04.Осуществляет поиск информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач | Ищет информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях |
| ОК.05.Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | В профессиональной деятельности использует коммуникационные технологии | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях |
| ОК.06. Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством. | Работает в команде с коллективом, эффективно общается с коллегамируководством. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях |

**Критерии оценивания УП**

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 обнаружились 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 здания, но не избежал тех или иных недостатков, оценка за выполнение работы по усмотрению преподавателя может быть повышена по сравнению с указанными выше критериями**.**