

**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ЧПОУ ВПК)**

РАССМОТРЕНО

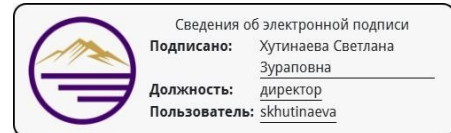
на заседании Педагогического совета

Протокол № 12

от «29» мая 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ ВПК



Приказ № 30-Д от «29» мая 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

Профессия

38.01.02 Продавец

Форма обучения

очная

сроки освоения программы

на базе среднего общего образования 10 месяцев

Владикавказ - 2026

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец**, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 августа 2024 г. N 518, зарегистрированный в Минюсте России 4 сентября 2024г. N 79379, Приказа № 464 Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Зарегистрировано 09 августа 2024 года № 79088.

Организация разработчик ОПОП:

Частное профессиональное образовательное учреждение «Владикавказский профессиональный колледж»

Разработчики: Хутинаева С.З., директор ЧПОУ ВПК

Томаева З.А., начальник учебной части ЧПОУ ВПК

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлен на освоение основного вида деятельности: Продажа продовольственных и непродовольственных товаров.

Количество часов на освоение содержания производственной практики: 216 часов.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В процессе освоения рабочей программы производственной практики формируются:

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.

ПК 1.2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.

ПК 1.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга.

ПК 1.4. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.

ПК 1.5. Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.

ПК 1.6. Применять цифровые технологии при продаже товаров.

ПК 1.7. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.

общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовнонравственных ценностей, в том

числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Умения:

1. Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения). Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;

2. Оценивать качество непродовольственных товаров по органолептическим показателям. Устанавливать градации качества пищевых продуктов;

3. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу непродовольственных товаров. Оценивать качество продовольственных товаров по органолептическим показателям;

4. Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации непродовольственных товаров. Распознавать дефекты пищевых продуктов;

5. Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

6. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торговом-технологическом оборудовании непродовольственных товаров. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

7. Осуществлять подготовку измерительного, контрольно-кассового оборудования к работе;

8. Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров. Использовать в технологическом процессе измерительное, контрольно-кассовое оборудование.

Навыки:

1.1. Обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных умений, общих компетенций	Наименование разделов	Количество часов
ПК 1.1. ОК1, ОК2, ОК3, ОК6	Раздел 1. Ознакомление с торговым предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия.	30
ПК 1.2. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.	Раздел 2. Выявление ширины и глубины торгового ассортимента Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании	26
ПК 1.3. ПК 1.4. ОК1. ОК2. ОК3.	Раздел 3. Продажа непродовольственных товаров, обслуживание покупателей	50
ПК 1.3. ПК 1.4. ОК1. ОК2. ОК3.	Раздел 3а. Продажа продовольственных товаров, обслуживание покупателей	50
ПК 1.4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6. ОК7.	Раздел 4. Работа на торгово-технологическом оборудовании	22
ПК 1.4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6. ОК7.	Раздел 5. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.	16
ПК 1.4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6. ОК7.	Раздел 6. Изучение покупательского спроса.	16
ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7.	Промежуточная аттестация: дифференцированный	6

	зачет	
Всего:		216

2.2. Содержание обучения по производственной практике

Виды работ	Виды учебно-производственных работ (практический опыт)	Кол-во часов
Раздел 1. Ознакомление с торговым предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия. ПК 1.1. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.		30
Ознакомление с характеристикой торгового предприятия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Охарактеризовать торговую организацию (предприятие) по следующим показателям: <ol style="list-style-type: none"> 1.1 название торгового предприятия (организации), его юридический адрес, организационно-правовая форма; 1.2 площадь торгового зала, его планировка; 1.3 товарная специализация предприятия; 1.4 широта и глубина ассортимента (количество товарных групп); 1.5 тип предприятия; 1.6 методы продажи товаров; 1.7 интерьер магазина (виды оборудования, рекламные указатели и т.д.). 2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике. 	6
Участие в приемке товаров по количеству и качеству.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять участие в приемке продовольственных (непродовольственных) товаров от поставщика. 2. Процесс приемки товаров на вашем предприятии сравнить с требованиями Инструкций, сделать заключение. 3. Оформить бланк сопроводительного документа в соответствие с нормативными требованиями. 4. Выявить на предприятии порядок возврата поставщиком недостающих или некачественных товаров, обнаруженных при приемке. 	6

	5. Результаты выполнения заданий отразить в дневнике.	
Проверка количества, качества, комплектности непродовольственных товаров при приемке их в отделе (секции) магазина.	<ol style="list-style-type: none"> 1. При приемке товаров в отделе: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Подсчитывать количество товарных мест. 1.2. Проверять качество, комплектность продовольственных (непродовольственных) товаров. 1.3. Сравнивать фактические количественные характеристики с данными накладной. 1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса. 2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике. 	9
Проверять количество, качество продовольственных товаров при приемке на рабочем месте.	<ol style="list-style-type: none"> 1. При приемке товаров в отделе: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Подсчитывать количество товарных мест. 1.2. Проверять качество, комплектность непродовольственных товаров. 1.3. Сравнивать фактические количественные характеристики с данными накладной. 1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса. 2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике. 	9
Раздел 2. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка их на торговом-технологическом оборудовании. ПК 1.2.ОК1.ОК2.ОК3.ОК6.		26
Участие в подготовке непродовольственных товаров к продаже, в их размещении и выкладке на торговом-технологическом оборудовании.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Участвовать в санитарно-гигиенической подготовке торгового-технологического оборудования. 2. Принимать участие в подготовке продовольственных (непродовольственных) товаров к продаже. 3. Принимать участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале. Оформлять ценники на товары. 4. Проанализировать рациональность использования торговой мебели при размещении товаров. 	6

	<p>5. Оценить эффективность применения приемов выкладки продовольственных (непродовольственных) товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия.</p> <p>6. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p>	
Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании.	<p>1. Участвовать в санитарно-гигиенической подготовке торгово-технологического оборудования.</p> <p>2. Принимать участие в подготовке продовольственных товаров к продаже.</p> <p>3. Принимать участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале.</p> <p>4. Оформлять ценники на товары.</p>	10
Участвовать в подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке, в создании оптимального режима хранения продовольственных товаров.	<p>1. Анализировать рациональность использования торговой мебели при размещении товаров.</p> <p>2. Оценивать эффективность применения приемов выкладки продовольственных товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия</p> <p>3. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p>	10
Раздел 3. Продажа непродовольственных товаров, обслуживание покупателей ПК 1.3.ПК 1.4. ОК1.ОК2.ОК3.		50
Анализ соответствия продажи непродовольственных товаров в магазине нормативным требованиям	<p>1. Ознакомиться с Правилами продажи продовольственных (непродовольственных) товаров в вашем магазине, установить их соответствие нормативным требованиям. Сделать заключение.</p> <p>2. Участвовать в обслуживании покупателей. Устанавливать особенности продажи товаров методом самообслуживания и индивидуальным способом обслуживания.</p> <p>3. Анализировать соблюдение сотрудниками торгового зала магазина требований ФЗ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене товаров, при выполнении расчета с покупателями.</p>	12

	<p>4. Проанализировать выполнение сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей</p> <p>5. Принимать участие в решении производственных ситуаций в области продажи, обмена, возврата товаров.</p> <p>6. Результаты выполнения заданий кратко отразить в дневнике.</p>	
<p>Продажа различных групп непродовольственных товаров, обслуживание покупателей, предоставление им достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, правилах их эксплуатации.</p>	<p>1. При продаже продовольственных (непродовольственных) товаров использовать алгоритм;</p> <p>1.1 Встречать покупателя.</p> <p>1.2 Выявлять спрос, намерений, предпочтений.</p> <p>1.3 Демонстрировать товар</p> <p>1.4 Предоставлять покупателю достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товара, требованиях при их эксплуатации.</p> <p>1.5 Складывать и упаковывать товар.</p> <p>1.6 Оформить товарный чек.</p> <p>1.7 Изучать покупательский спрос</p> <p>1.8 Проводить анкетирование.</p> <p>2. В отчете отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • этапы продажи реализуемых групп продовольственных (непродовольственных) товаров и определить их особенности. 	<p>26</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • выявить предпочтения покупателей при выборе товаров (торговые марки, производители) • составить рейтинг популярности производителей и видов недовольственных товаров (не менее пяти). 	
Участие в решении производственных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей. 2. Анализировать ситуации, осуществлять грамотный подход к ее решению, используя ФЗ «О защите прав потребителей». 3. Разработать мероприятия по предупреждению возникновения конфликтных ситуаций 4. Результаты выполненного задания отразить в дневнике 	12
Раздел 3а. Продажа продовольственных товаров, обслуживание покупателей.		50
Анализировать соответствие продажи продовольственных товаров в магазине нормативным требованиям	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с Правилами продажи продовольственных товаров в вашем магазине, установить их соответствие нормативным требованиям. Сделать заключение. 2. Участвовать в обслуживании покупателей. Устанавливать особенности продажи товаров методом самообслуживания и индивидуальным способом обслуживания. 3. Анализировать соблюдение сотрудниками торгового зала магазина требований ФЗ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене товаров, при выполнении расчета с покупателями. 	12

	<p>4. Проанализировать выполнение сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>5. Результаты выполнения заданий кратко отразить в отчёте.</p>	
<p>Продавать различные группы продовольственных товаров, обслуживать покупателей, предоставлять им достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров.</p> <p>Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей.</p>	<p>1. При продаже продовольственных товаров использовать алгоритм:</p> <ul style="list-style-type: none"> -встречать покупателя; -выявлять спрос намерений, предпочтений; -предоставлять покупателю достоверную информацию о пищевой ценности, вкусовых особенностях и других потребительских свойствах товара. -упаковывать товар. <p>2. Оформлять товарный чек.</p> <p>3. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей. Анализировать ситуации, осуществлять профессионально грамотный подход к ее решению, используя ФЗ «О защите прав потребителей»</p> <p>4. Изучать покупательский спрос. Проводить анкетирование.</p> <p>5. В отчёте отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - этапы продажи реализуемых продовольственных товаров и - определить их особенности. -предпочтения покупателей при выборе товаров (торговые марки, производители). 	<p>26</p>

	-рейтинг популярности производителей и видов продовольственных товаров. -результаты решения производственных ситуаций.	
Соблюдать режим хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать условия и сроки хранения продовольственных товаров в торговом зале (в холодильных витринах, в морозильных камерах, на багетах, горках, стеллажах и т. п.). 2. Соблюдая сроки реализации, своевременно осуществлять ротацию товаров, расположенных на торгово-технологическом оборудовании. 3. Результаты выполненной работы отразить в дневнике. 	12
Раздел 4. Работа на торгово-технологическом оборудовании		22
Подготавливать и выполнять работу на торгово-технологическом оборудовании.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приводить виды немеханического оборудования торгового зала в надлежащее санитарное состояние. 2. Соблюдать безопасность труда при санитарной обработке торгового оборудования. 3. Выполнять расфасовку и упаковку товаров на вакуумно-упаковочном оборудовании. 4. Осуществлять загрузку продовольственных товаров в холодильные прилавки, морозильные камеры, охлаждаемые шкафы с учетом соблюдения правил товарного соседства, санитарно-гигиенических требований и режима хранения. 5. Результаты выполнения заданий отразить в отчёте. 	14
Подготавливать и выполнять работу на весоизмерительном оборудовании.	Подготавливать к работе и осуществлять взвешивание отдельных видов продовольственных товаров на весоизмерительном оборудовании. Результаты выполненной работы отразить в отчёте	8
Раздел 5. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.		16
Контролировать сохранность товарно-материальных	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять участие в проведении инвентаризации товаров в торговом зале магазина. Порядок проведения инвентаризации в магазине отразить в дневнике в виде схемы или 	16

ценностей.	таблицы. 2. Проанализировать содержание деятельности сотрудников торгового зала по сохранности товарно-материальных ценностей. Результаты выполнения заданий отразить в дневнике.	
Раздел 6. Изучение покупательского спроса.		16
Выявлять покупательский спрос.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять участие в изучении спроса покупателей. 2. Выявить покупательский спрос на товары, реализуемые на предприятии. 3. Проанализировать результаты исследования покупательского спроса (удовлетворённость покупателей ассортиментом товаров на предприятии). 4. Результаты выполненной работы отразить в отчёте. 	16
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.		6
ВСЕГО по производственной практике ПМ.01		216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Реализация программы производственной практики

Производственная практика по виду деятельности Продажа продовольственных и непродовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец проводится на предприятиях торговли под руководством мастера производственного обучения и руководителя практики от предприятия на основе договора, заключаемых между ЧПОУ и Организацией.

Обязательным условием допуска обучающегося к производственной практике является освоение обучающимся программы учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров. Formой проведения производственной практики является производственная деятельность обучающихся на предприятиях торговли. Formой отчетности о прохождении производственной практики является характеристика профессиональной деятельности обучающегося по производственной практике, аттестационный лист, дневник учета учебно-производственных работ, письменный отчет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Основные источники

1 Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131419.html>

2 Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — 2-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 455 с. — ISBN 978-985-895-053-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134166.html>

3 Скрябина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122335.html>

Дополнительные источники

1. Журнал "Товаровед продовольственных товаров": [сайт]/ Издатель © Издательский Дом «Панорама». – Москва, 2004. - Выходит ежемесячно. – URL: <https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html#> (дата обращения: 4.12.2023). – Текст: электронный.

2. Журнал «Мое дело. Магазин - всероссийское торговое издание»": [сайт]/Издатель «Издательский дом «Деловой подход». Москва, 2021- . Выходит, 10 раз в год. – URL: <https://mdmag.ru/about/> (дата обращения: 4.12.2023). – Текст: электронный.

Электронные издания (электронные ресурсы)

- справочно-правовая система «Консультант плюс», «Гарант»;
- электронно-библиотечная система (ЭБС) ЭБС «IPR SMART» <http://iprbookshop.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, оценки внеаудиторных самостоятельных работ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие приемки товаров требованиям Инструкций; - правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров; - правильность определения качества продовольственных и непродовольственных товаров; - правильность и точность определения количества и комплектности поступившего товара; - правильность расшифровки содержания товарной маркировки непродовольственных товаров. 	<p>Наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики</p> <p>Экспертная оценка отчета по производственной практике</p> <p>Выполнение заданий на дифференцированном отчете</p>
ПК 1.3. Осуществлять подготовку, размещение	<ul style="list-style-type: none"> - правильность распаковки тары и проверки 	<p>Наблюдения за деятельностью</p>

<p>товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга</p>	<p>качества и комплектности продовольственных (непродовольственных) товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение этапов подготовки продовольственных (непродовольственных) товаров к реализации; - соответствие размещения и выкладки продовольственных (непродовольственных) товаров на торговом-технологическом оборудовании с технологией предприятия. -соответствие использования и эксплуатации торгового-технологического оборудования требованиям Правилам эксплуатации. 	<p>обучающихся в процессе производственной практики</p> <p>Экспертная оценка отчета по производственной практике</p> <p>Выполнение заданий на дифференцированном отчете</p>
<p>ПК 1.5. Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики</p>	<ul style="list-style-type: none"> - лаконичность и достоверность представленной информации о качестве и потребительских свойствах товаров; - соответствие предоставленных покупателю сведений о безопасности товара требованиям технического паспорта, инструкции; - решение профессиональных задач 	<p>Наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики</p> <p>Экспертная оценка отчета по производственной практике</p> <p>Выполнение заданий на дифференцированном отчете</p>
	<p>в соответствии требований ФЗ «О защите прав потребителя» и Правилам продажи продовольственных (непродовольственных) товаров.</p>	

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> . - правильность выполнения вычислительных операций на калькуляторе; - ранжированность операций по проведению учета товарно-материальных ценностей; - правильность оформления документов по инвентаризации товаров. 	Наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики Экспертная оценка отчета по производственной практике Выполнение заданий на дифференцированном отчете
-------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только освоение профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8 ОК 9	<ul style="list-style-type: none"> - определение функции профессиональной деятельности - определение способов профессиональной деятельности - аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии - проявление активности при овладении профессии - постановка задач исходя из цели - ранжирование способов деятельности - выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности - осуществление деятельности в соответствии с задачами 	Наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики Экспертная оценка отчета по производственной практике Выполнение заданий на дифференцированном отчете

	<ul style="list-style-type: none"> - определение способов деятельности - выбор средств деятельности - осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам - выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями 	
	<ul style="list-style-type: none"> - выбор источников информации для выполнения профессиональных задач - пользование Интернет-ресурсами, каталогами - анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного - представление информации в доступном виде для других. - решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ - взаимодействие с сотрудниками торгового предприятия в процессе производственного обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в команде; - участие в планировании и организации групповой работы; - взаимодействие с покупателями, соблюдение 	

	правил продажи товаров; - объяснение санитарных норм и правил.	
--	----------------------------------------------------------------------	--

Форма аттестации – дифференцированный зачет

Критерии оценки и шкала оценивания:

Шкала оценивания	Критерии оценки
отлично	<ul style="list-style-type: none"> - даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены соответствующие задачи; - в ответах выделялось главное, все теоретические положения умело увязывались с требованиями руководящих документов; - ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности; - показано умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии.
хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания; - в ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов; - ответы в основном были краткими, но не всегда четкими.
удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования, при решении практических задач студент использовал прежний опыт и не применял новые методики выполнения расчётов, однако на уточняющие вопросы даны в целом правильные ответы; - при ответах не выделялось главное;

	<ul style="list-style-type: none">- ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности;- на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.
неудовлетворительно	Выставляется обучающемуся, если не выполнены требования, соответствующие оценке «удовлетворительно».

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Форма направления на практику

НА П Р А В Л Е Н И Е

На _____ практику
_____ вид практики

№ договора _____

Направление подготовки _____

ОРГАНИЗАЦИЯ – место прохождения практики:

Объем практики _____ зачетные единицы.

Сроки прохождения практики с _____ по _____

Задания на практику - Приложение 1.

Планируемые результаты практики - Приложение 2.

Содержание практики, способа и формы ее проведения указываются в Программе практики, размещенной на сайте «Личная студия» обучающегося.

Дата выдачи направления « _____ » _____ 202__ г.

к Направлению на _____ (вид практики) практику
обучающегося в (ФИО) _____

Номер договора: _____

Направление подготовки: _____

Сроки практики: с _____ по _____

Объем практики _____ зачетные единицы.

Наименование организации - места прохождения практики

Дата выдачи направления: " ____ " _____ 202__ г.

Задания на практику

Руководитель практики от Образовательной организации

_____/_____/

Руководитель практики от организации- места прохождения практики:

"Задания на практику согласованы".

(подпись)

М.П.

(ФИО руководителя практики от
организации- места прохождения практики)

« _____ » _____ 202__ г.

к Направлению на _____ (вид практики) практику
обучающегося в (ФИО) _____

Номер договора: _____

Направление подготовки: _____

Объем практики _____ зачетные единицы.

Сроки практики: с _____ по _____

Наименование организации - места прохождения практики

Дата выдачи направления: " _____ " _____ 202 ____ г.

Планируемые результаты практики (компетенции)

Руководитель практики от Образовательной организации

_____/_____/

Руководитель практики от организации- места прохождения практики:

"Планируемые результаты практики согласованы".

(подпись)

(ФИО руководителя практики от
организации- места прохождения практики)

М.П.

« _____ » _____ 202 ____ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.
Форма дневника практики

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Студент _____

Направление подготовки _____

Группа _____

Руководитель от организации:

Ф.И.О., должность

, 202__г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.
Образец оформления титульного листа отчета

ОТЧЕТ
ПО ПРОХОЖДЕНИЮ _____ ПРАКТИКИ

Студент: _____

Направление подготовки _____

Группа: _____

Руководитель от ЧПОУ: _____

-

Оценка по результатам защиты _____

Подпись, дата _____

20_

ПРИЛОЖЕНИЕ 4.
Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____ **практика**
(вид практики)

(Ф.И.О.)
обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности

код, наименование
успешно прошел(ла) _____ практику

в объеме _____ час. с _____ по _____
В организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

№ п/п	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1		
2		
3		

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики _____

Руководитель практики: _____ / _____
(подпись) (Фамилия И.О.)

_____ / _____ / _____
(должность руководителя организации базы практики) (подпись) (Фамилия И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 _____ г. М.П.