

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ04 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО  
«ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

для специальности СПО  
38.02.05. «Товароведение и экспертиза  
качества потребительских товаров»  
Форма обучения – очная  
Срок обучения 2 года 10 месяцев  
Уровень освоения: базовый  
Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный


Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования для специальности среднего профессионального образования 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28.07.14 г.)

**Разработчик:** Плотникова Татьяна Александровна - преподаватель высшей квалификационной категории Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»


Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии педагогических работников профессиональных дисциплин ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель ПЦК  Л.А. Цытыркина

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР  
 Н.А. Польшева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР  
 Т.А. Мадыгина

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности	5
3. Структура и содержание учебной практики	6
4. Условия реализации программы учебной практики	8
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (вида профессиональной деятельности)	10



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ04«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО «ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

## **МДК.04.01. Технология продажи непродовольственных товаров»**

### **МДК 04.02. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»**

Программа практики является составной частью ОПОП СПО по специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

ПК 4.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров.

ПК 4.2. Подготавливать, размещать товар в торговом зале.

ПК 4.3. Обслуживать покупателей и осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 4.4. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.

ПК 4.5. Соблюдать условия хранения, сроки годности, хранения и реализации.

ПК 4.6. Изучать покупательский спрос, консультировать покупателей.

ПК 4.7. Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 4.8. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 4.9. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 4.10. Оформлять документы по кассовым операциям.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

Целью учебной практики является ознакомление студентов с деятельностью продавца непродовольственных товаров и кассира торгового зала в области обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров, расчетов за покупку; получение практических навыков по организации и проведению работ.

Задачи учебной практики:



- закрепить, расширить, углубить и систематизировать знания, полученные при изучении разделов профессионального модуля;
- ознакомиться с технологией продажи товаров;
- изучить документацию;
- приобрести первоначальный практический опыт по обслуживанию покупателей и работе на контрольно-кассовой технике.

Практика проводится в лаборатории техникума. В процессе прохождения учебной практики студенты выполняют функцию продавцов-кассиров. По итогам практики проводится зачёт.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен получить начальный **практический опыт:**

- обслуживания покупателей и продажи различных групп товаров;
- эксплуатации контрольно-кассовой техники.

**уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды товаров;
- устанавливать градации качества товаров;
- распознавать дефекты товаров;
- создавать оптимальные условия хранения товаров;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование;
- оценивать качество товаров по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку товаров, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - Р08 терминалах), фискальных регистраторах;
- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности.

**знать:**

- 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 потребителя;
- правила охраны труда;
- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;
- назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;

- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- классификацию устройства ККТ;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ.

### 2.1. Количество часов на освоение программы практики

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 36 часов, в том числе в рамках освоения МДК 04.01 и МДК 04.02. – 36 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в рабочем тематическом плане.

Местом проведения практики является лаборатория, оснащенная необходимыми средствами для проведения занятий: натуральными образцами, бутафорией и муляжами продовольственных и непродовольственных товаров, образцами упаковок, торговым оборудованием, необходимыми документами (ГОСТы и ТУ, товарно-транспортные накладные, прайс-листы, сертификаты качества, лицензии).

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
<b>Всего занятий</b>	<b>36</b>
в том числе: лабораторные работы	36
Итоговая аттестация	зачет



### 3.2. Тематический план и содержание учебной практики

ПМ04«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО «ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ  
МДК.04.01. Технология продажи непродовольственных товаров» МДК 04.02. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Наименование темы, раздела	Содержание лабораторных и практических работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	<i>Содержание учебного материала</i> 1 Вводный инструктаж, инструктаж по технике безопасности и охране труда.	6 6	2
Технология продажи непродовольственных товаров	<i>Содержание учебного материала</i> 1 Приемка товаров на рабочем месте продавца. Проверка продукции на соответствие показателей качества требованиям в соответствии с нормативными документами. 2 Подготовка товаров к продаже. Выкладка товаров на торговом оборудовании	12 6 6 12	3 3
Эксплуатация контрольно-кассовой техники	<i>Содержание учебного материала</i> 1 Обслуживание покупателей 2 Осуществление расчетов с покупателями. Подготовка рабочего места кассира и ККТ к работе Регистрации покупки. Контроль особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп товаров при регистрации на ККТ. Идентификация фальшивых монет и купюр.	6 6	3 3
Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	<i>Содержание учебного материала</i> 1 Документальное оформление товарных операций	6 6	3
Зачет в форме сдачи зачёта (собеседования)		36	
<b>Всего</b>			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ04 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО «ПРОДАВЕЦ**  
**НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**МДК.04.01. Технология продажи непродовольственных товаров»**

**МДК 04.02. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»**

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

- натуральные образцы товаров, муляжи и бутафория;
- Контрольно-кассовая техника;
- весоизмерительное оборудование,
- торговая мебель;
- нормативные и законодательные документы

**4.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015
2. Морозова М.А. Работа на контрольно – кассовой технике и расчёты с покупателями: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015
3. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2015
5. Иванов Г.Г. Организация торговли: учебник для СПО/ электронная библиотека.- М. : ИЦ «Академия», 2015
6. Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров: рабочая тетрадь.- М.: Академия, 2015 (электронная библиотека)

Дополнительные источники:

1. Бондарева Т.Н. Ведение кассовых операций: уч. пособие для студентов СПО – Ростов на Дону, Феникс, 2014.
2. Золотова С.В. , Мягких Т.А. Справочник по товароведению для продавцов непродовольственных товаров. В 3 т.- М.: Академия, 2009
3. Чалых Т.Н., Фукина О.В. Технология производства потребительских товаров в 2х т.- ч.1 Непродовольственные товары М: Академия, 2008.
4. Ходыкин А.П. Ляшко А.А. Товароведение непродовольственных товаров: учебник для СПО. – М.: Академия, 2006
5. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала :уч. пособие для профессионального , М: Академия, 2008 г.
6. Никитченко Л.И. Контрольно – кассовые машины уч. пособие для профессионального образования, М: Академия, 2002г

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ (зачет)**

1. Дайте характеристику предприятиям по организационно-правовым формам, видам, типам, специализации, формам продажи.
2. Охарактеризуйте ассортимент мучных кондитерских изделий и особенности



- подготовки данной группы к продаже
3. Дайте характеристику основных и специальных операций по подготовке к продаже непродовольственных товаров
  4. Перечислите виды договоров, применяемых в торговле
  5. Перечислите основные виды торгового оборудования и их назначение
  6. Правила, порядок возврата и обмена непродовольственных товаров
  7. Дайте характеристику сертификату и декларации соответствия на поступающие товары и где они хранятся?
  8. Охарактеризуйте особенности выкладки консервированной продукции
  9. Какие положительные моменты и недостатки горизонтальной выкладки товаров в магазине?
  10. Охарактеризуйте порядок заключения, изменения и расторжения договоров.
  11. Назовите обязанности кассира в начале рабочего дня
  12. Охарактеризуйте особенности хранения вкусовых товаров.
  13. Каковы ваши предложения по сокращению потерь товаров при хранении в магазине?
  14. Перечислите обязанности кассира в течение рабочего дня
  15. Охарактеризуйте состояние работы по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей в торговом предприятии.
  16. Назовите порядок оформления документации
  17. Характеристика основных типов покупателей
  18. Перечислите обязанности кассира в конце рабочего дня
  19. Охарактеризовать правила техники безопасности при работе с ККТ
  20. Перечислите методы и приемы работы с разными типами покупателей
  21. Охарактеризуйте традиционный метод продажи товаров. Его преимущества и недостатки.
  22. Охарактеризуйте причины, влияющие на соотношение спроса и предложения.
  23. Какие активные формы продажи вы знаете?
  24. Назовите права и обязанности продавца продовольственных товаров.
  25. Какие виды немеханического оборудования вы знаете?
  26. Охарактеризуйте приёмку молочных товаров по качеству.
  27. Охарактеризовать правила техники безопасности при работе с режущими инструментами.
  28. Перечислите особенности размещения на временное хранение продовольственных товаров
  29. Перечислите особенности подготовки к продаже колбасных изделий
  30. Перечислите и дайте характеристику сопроводительным документам
  31. Перечислите особенности продажи хлеба и хлебобулочных изделий
  32. Охарактеризуйте организацию и технологию приемки продовольственных товаров по количеству
  33. Назовите правила и порядок проведения инвентаризации
  34. Охарактеризуйте прогрессивный метод продажи товаров- самообслуживание, его преимущества и недостатки.



## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### ПМ04«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО «ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

#### МДК.04.01. Технология продажи непродовольственных товаров»

#### МДК 04.02. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и сдачи зачета.

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Приобретённый практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживания покупателей и продажи различных групп товаров;</li> <li>– эксплуатации контрольно-кассовой техники.</li> </ul> <p><b>Освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– идентифицировать различные группы, подгруппы и виды товаров;</li> <li>– устанавливать градации качества товаров;</li> <li>– распознавать дефекты товаров;</li> <li>– создавать оптимальные условия хранения товаров;</li> <li>– производить подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования;</li> <li>– использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование;</li> <li>– оценивать качество товаров по органолептическим показателям;</li> <li>– консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> <li>– расшифровывать маркировку товаров, клеймение и символы по уходу;</li> <li>– идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</li> <li>– работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS-терминалах), фискальных регистраторов;</li> <li>– устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</li> <li>– распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</li> <li>– осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</li> <li>– оформлять документы по кассовым операциям;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности.</li> </ul> <p><b>Усвоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</li> <li>– технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</li> <li>– устройство и принципы работы оборудования;</li> </ul>	<p>Выполнение заданий по практике: Работа с документами торговых предприятий Выполнение торгово-технологических операций. Эксплуатация основных видов торгового инвентаря, весоизмерительной техники, контрольно-кассовой техники</p> <p><b>Формы контроля обучения:</b> Подготовка и защита индивидуальных заданий</p> <p><b>Формы оценки</b> Оценивание выполнения лабораторных работ, индивидуальных заданий</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>– типовые правила эксплуатации оборудования;</li> <li>– нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;</li> <li>– Закон о защите прав потребителя;</li> <li>– правила охраны труда;</li> <li>– факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</li> <li>– классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</li> <li>– показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров,</li> <li>– назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> <li>– назначение, классификацию торгового инвентаря;</li> <li>– назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</li> <li>– устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</li> <li>– документы, регламентирующие применение. ККТ;</li> <li>– правила расчетов и обслуживания покупателей;</li> <li>– типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</li> <li>– классификацию устройства ККТ;</li> <li>– основные режимы ККТ;</li> <li>– особенности технического обслуживания ККТ.</li> </ul>	
--	--

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ  
ПМ04«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО «ПРОДАВЕЦ  
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Название ПК, ОК	Основные показатели оценки результата (ПК, ОК)	Оценка (зачёт/незачёт)
ПК 4.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров	Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; Устанавливать градации качества пищевых продуктов. Оценивать качество по органолептическим показателям.	
ПК4.2. Подготавливать, размещать товар в торговом зале	Осуществлять предпродажную подготовку товара; Применять правила и принципы размещения товаров в торговом зале; Применять правила и способы выкладки товаров в торговом зале;	
ПК 4.3. Обслуживать покупателей и осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Подготавливать рабочее место продавца; Подготавливать к работе весоизмерительное оборудование. Взвешивать товар на разных типах весов; Соблюдать этапы обслуживания покупателей; Осуществлять отпуск товаров по заявленному ассортименту, количеству; Определять факторы, влияющие на формирование и сохранность качества товаров; Вести учёт товаров (оформлять акты уценки и списания товаров ненадлежащего качества,	

		товарные отчёты, инвентаризационные описи, и т.д.)	
ПК 4.4. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.		Принимать поступившие товары по количеству и качеству; Распознавать дефекты пищевых продуктов, различных групп непродовольственных товаров в соответствии с Правилами приёмки товаров, ГОСТами, ТУ Сопоставлять фактические данные с данными сопроводительных документов Идентифицировать реквизиты документов	
ПК 4.5. Соблюдать условия хранения, сроки годности, хранения и реализации		Создавать оптимальные условия хранения товаров; Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей в соответствии с СанПиН, правилами хранения, правилами противопожарной безопасности, ГОСТов, ТУ.	
ПК 4.6. Изучать покупательский спрос, консультировать покупателей.		Выбирать методы изучения спроса; Проводить опрос и анкетирование покупателей; Соблюдать алгоритм консультирования;	
ПК 4.7. Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчетные операции с покупателями		Подготавливать рабочее место кассира и ККТ к работе; Регистрировать покупки; Проводить заключительную работу на ККТ. Соблюдать правила техники безопасности	
ПК 4.8. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков		Идентифицировать фальшивые монеты и купюры	
ПК 4.9. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, правильность цен на товары и услуги.		Проверять продукт на соответствие показателей качества требованиям в соответствии с нормативными документами. Контролировать особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров при регистрации на ККТ.	
ПК 4.10. Оформлять документы по кассовым операциям		Идентифицировать реквизиты документов; Соблюдать порядок и правила оформления документов.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять устойчивый интерес		демонстрирует понимание сущности социальной значимости специальности, проявляет к ней устойчивый интерес;	



ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	организует собственную деятельность, в соответствии с поставленными задачами	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	анализирует рабочую ситуацию; осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. оценивает и корректирует собственную деятельность; несет ответственность за качество выполняемой работы	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	определяет профессиональные затруднения отдельных сотрудников или групп и средства их преодоления на основе совместно разработанных путей профессионального развития	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения; самостоятельно в соответствии с ситуацией выбирает стиль общения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	способность постоянно обогащать профессиональную компетентность и повышать квалификацию.	

осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	способность к мобилизации профессиональной деятельности при быстро меняющихся технологиях.	

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У, З)
Вводный инструктаж, инструктаж по технике безопасности и охране труда.	ПК 4.7 ОК 1 У.16 3.4,5,7,15-17
Приемка товаров на рабочем месте продавца. Проверка продукции на соответствие показателей качества требованиям в соответствии с нормативными документами.	ПК 4.1,4.4,4.9 ОК1-4,7 У.1,2,3,5-8 3.1,3,4,6-12,14
Подготовка товаров к продаже. Выкладка товаров на торговом оборудовании	ПК 4.2,4.5 ОК1-3,7 У.1,3-7,10 3.1-12,14
Обслуживание покупателей	ПК 4.3,4.6,4.9 ОК1-3,6-9 ПО.1 У.1,3,5,6,7,8, 9 3.1-4,6-14,16
Осуществление расчётов с покупателями. Подготовка рабочего места кассира и ККТ к работе. Регистрация покупки. Контроль особенностей маркировки, упаковки и хранения отдельных групп товаров при регистрации на ККТ. Идентификация фальшивых монет и купюр.	ПК 4.7,4.8 ОК1-6,7 ПО.2 У.1,3-9,11-14 3.1-8,10-20
Документальное оформление товарных операций	ПК 4.3,4.4,4.10 ОК1-5,7 У.15



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597676

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 03.03.2023 по 02.03.2024