

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. Польдяева

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 регистраторов;
- 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
Всего занятий	36
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. Технологии 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 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	
Всего			

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. , Мягих 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
Приобретённый практический опыт: – обслуживания покупателей и продажи различных групп товаров; – эксплуатации контрольно-кассовой техники. Освоенные умения: – 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 - POS-терминалах), фискальных регистраторов; – 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. Усвоенные знания: – классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; – технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; – устройство и принципы работы оборудования;	Выполнение заданий по практике: Работа с документами торговых предприятий Выполнение торгово-технологических операций. Эксплуатация основных видов торгового инвентаря, весоизмерительной техники, контрольно-кассовой техники Формы контроля обучения: Подготовка и защита индивидуальных заданий Формы оценки Оценивание выполнения лабораторных работ, индивидуальных заданий

– 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.	
--	--

**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 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 место кассира и ККТ к работе. Регистрация покупки. Контроль особенности 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