

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**

**ПМ.04 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
«ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

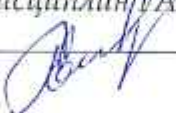
для специальности СПО
**38.02.05. «Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров»**
Форма обучения – очная
Срок обучения 2 года 10 месяцев
Уровень освоения: базовый
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

Камышлов, 2022

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. N 835.).

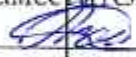
Разработчик: Плотникова Татьяна Александровна - преподаватель высшей квалификационной категории Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

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

Председатель ПЦК  Е.В. Чудинова

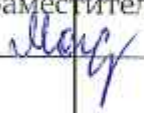
СОГЛАСОВАНО:

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
6. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	

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
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. Технология продажи непродовольственных товаров» МДК 04.02. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Наименование темы, раздела	Содержание лабораторных и практических работ		Уровень освоения	
	1	2	Объем часов	3
Вводное занятие	Содержание учебного материала		3	4
	1	Вводный инструктаж, инструктаж по технике безопасности и охране труда.	6	
Технология продажи непродовольственных товаров	Содержание учебного материала		12	
	1	Приемка товаров на рабочем месте продавца. Проверка продукции на соответствие показателей качества требованиям в соответствии с нормативными документами.	6	3
Эксплуатация контрольно-кассовой техники	2	Подготовка товаров к продаже. Выкладка товаров на торговом оборудовании	6	3
	Содержание учебного материала		12	
Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	1	Обслуживание покупателей	6	3
	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	3
Зачет в форме сдачи зачёта (собеседования)	Содержание учебного материала		6	
	1	Документальное оформление товарных операций	6	3
Всего			36	

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
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 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. 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 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 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