

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Калужской области
«Людиновский индустриальный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

ПП 04. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных
товаров

2017 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена и примерной программы, рекомендованной Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при министерстве образования Калужской области Протокол № 3 от 08.06.2012 г. по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе
_____ О.Е.Селиверстова
31.08.2017г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УПР
_____ Т.П. Киселева

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания
Протокол № 1 от «31» августа 2017 г.
Председатель ЦК _____ Л.В.Хмельницкая

Разработчики:

Воронкова А. А. - преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля (далее программа) является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям), укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих контролер-кассир, продавец продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- соблюдать правила техники безопасности;
- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля:

всего – 72 часа, в том числе:

производственной практики выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Выполнение практических квалификационных работ согласно профессиональных компетенций ПК 2.1 – ПК 2.7, должно соответствовать тарифному разряду в соответствии с Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифы разрядов (ОК 016-94) и Единому тарифно-квалификационному справочнику работ и профессий рабочих (ЕТКС).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7.	Выполнение работ по ПП.04.01 профессии 17353 Продавец продовольственных товаров	72					72
	Всего:	72					72

3.2. Содержание обучения по производственной практике профессионального модуля (ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров		
Производственная практика: Выполнение производственных работ сложностью 2-3 разряда в лаборатории Технического оснащения торговых организаций и охраны труда, товароведения ГАПОУ КО «ЛИТ» Виды работ		72
• Техника безопасности и охрана труда		2
• Подготовка к работе ККМ различных типов.		2
• Подготовка к работе ККМ различных типов.		2
• Работа на ККМ различных типов. Обслуживание покупателей, выполнение расчётов за товары.		2
• Работа на ККМ различных типов. Обслуживание покупателей, выполнение расчётов за товары.		2
• Работа на ККМ различных типов. Обслуживание покупателей, выполнение расчётов за товары.		2
• Работа на ККМ различных типов. Обслуживание покупателей, выполнение расчётов за товары.		2
• Устранение мелких неисправностей в процессе работы.		2
• Распознавание платёжеспособности государственных денежных знаков.		2
• Распознавание платёжеспособности государственных денежных знаков.		2
• Осуществление заключительных операций при работе на ККТ.		2
• Осуществление заключительных операций при работе на ККТ.		2
• Оформление журнала кассира-операциониста.		2
• Оформление журнала кассира-операциониста.		2
• Оформление приходных и расходных кассовых ордеров.		2

• Оформление приходных и расходных кассовых ордеров.	2
• Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.	2
• Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.	2
• Оценка качества товаров по органолептическим показателям.	2
• Оценка качества товаров по органолептическим показателям.	2
• Оценка качества товаров по органолептическим показателям.	2
• Подготовка измерительного, механического, технологического и контрольно-кассового оборудования.	2
• Подготовка измерительного, механического, технологического и контрольно-кассового оборудования.	2
• Чтение и расшифровка маркировки продовольственных товаров.	2
• Чтение и расшифровка маркировки продовольственных товаров.	2
• Изучение сроков годности и условий хранения продовольственных товаров по маркировочным данным.	2
• Изучение сроков годности и условий хранения продовольственных товаров по маркировочным данным.	2
• Подготовка продовольственных товаров разных групп к продаже, оформление ценников.	2
• Подготовка продовольственных товаров разных групп к продаже, оформление ценников.	2
• Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности товаров, осуществление расчётов за товары, от- пуск товаров.	2
• Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности товаров, осуществление расчётов за товары, от- пуск товаров.	2
• Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности товаров, осуществление расчётов за товары, от- пуск товаров.	2
• Обслуживание покупателей, консультирование о пищевой ценности товаров, осуществление расчётов за товары, от- пуск товаров.	2
	Дифференцированный зачет
	6
	Всего
	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие лаборатории Технического оснащения торговых организаций и охраны труда, товароведения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Технические средства обучения: мультимедийное оборудование,
2. Наглядные пособия – плакаты, мультимедийные средства;
3. Учебно-методическая литература;
4. Комплект нормативно-правовой документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Технические средства обучения: мультимедийное оборудование
2. Комплект плакатов
3. Комплект учебно-методической документации
4. Контрольно-кассовые машины
5. Бланки документов кассовой и отчетной документации
6. Торговая мебель
7. Весоизмерительное, кассовое,
8. Торговый инвентарь
9. Товары разных групп в ассортименте
10. Упаковочные материалы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 2300-1-ФЗ от 07.02.1992 (с изменениями)
2. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники», №54-ФЗ от 22.05.2003 (в ред. Федеральных законов от 03.06.2009 N 121-ФЗ (ред. 17.07.2009), от 17.07.2009 N 162-ФЗ, от 27.07.2010 N 192-ФЗ, от 27.06.2011 N 162-ФЗ).
3. Закон Российской Федерации « Об обеспечении единства измерений» №4871-1 от 27.04.93 (с изменениями от 10.01.2003 №15-ФЗ)

4. Порядок проведения замены фискальной памяти ККМ (Протокол ГМЭК №4/58 от 11.10.2000)
5. Постановление Правительства Российской Федерации от 07.08.1998. №904 «Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров» (с изменениями)
7. Письмо Госналогслужбы России от 05.02.1998г. № ВК-6-16/84 «Классификатор контрольно-кассовых машин, используемых на территории Российской Федерации»
8. СП 2.3.6.-1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
9. Парфентьева Т.Р. Торговое оборудование. М.: Академия, 2007 – 128с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Retail.ru. Рабочий инструмент ритейлера и поставщика. Форма доступа <http://www.retail.ru/>
2. Электронная энциклопедия. ГОСТ. Всё от А до Я. Главный общественный сайт о товарах. Форма доступа: <http://tovaroved.clan.su/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Преподавание профессионального модуля 04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» имеет практическую направленность.

В процессе изучения ПМ.04 преподаватели должны использовать активные методы обучения и современные образовательные технологии, электронные образовательные ресурсы, деловые и ролевые игры в сочетании с внеаудиторной работой обучающихся для формирования общих и профессиональных компетенций выпускников. Для закрепления и углубления профессиональных знаний и умений, устранения пробелов в знаниях у обучающихся, пропустивших учебные занятия, преподавателем проводятся дополнительные занятия и консультации.

Производственная практика ПП 04.01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров проводится в лаборатории Технического оснащения торговых организаций и охраны труда, товароведения. Для прохождения практики группа делится на две подгруппы. Руководство производственной практикой осуществляет преподаватель. Производственная практика проводится концентрированно. В процессе производственной практики обучающиеся приобретают практические умения и опыт по эксплуатации контрольно-кассовой техники и обслуживанию покупателей в соответствии с разделами программы профессионального модуля.

Форма итоговой аттестации по ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - дифференцированный зачет

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих руководство практикой: дипломированные специалисты-преподаватели модуля, а также ведущие специалисты, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Мастера: наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года, наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы текущего контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>Знание показателей качества различных групп продовольственных товаров; дефектов продуктов; особенностей маркировки, упаковки различных групп продовольственных товаров, видов сопроводительных документов, их реквизитов.</p> <p>Быстрота и правильность чтения сопроводительных документов, распознавание их реквизитов.</p> <p>Правильность установления градаций качества пищевых продуктов;</p> <p>Точность оценки качества продуктов по органолептическим показателям;</p> <p>Умение распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>Грамотность использования измерительного оборудования при приёмке товаров</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты работ по темам учебной практики; <p>Зачеты по учебной практике</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>Знание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.</p> <p>Знание особенностей упаковки отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>Знание правил охраны труда при подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке товаров.</p> <p>Быстрота и правильность идентификации различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) при размещении и выкладке товаров.</p> <p>Скорость и тщательность под-</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты работ по темам учебной практики; <p>Зачеты по учебной практике</p>

	<p>готовки к продаже разных групп и подгрупп продовольственных товаров.</p> <p>Правильность размещения и выкладки продовольственных товаров в торговом зале магазина.</p>	
<p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Знание особенностей пищевой ценности разных пищевых продуктов;</p> <p>Знание ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров;</p> <p>Быстрота и точность идентификации различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) при продаже товаров;</p> <p>Скорость и техничность выполнения всех работ по обслуживанию покупателей и продаже различных групп продовольственных товаров;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты работ по темам учебной практики; <p>Зачеты по учебной практике</p>
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>Знание особенностей хранения отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>Обеспечение создания оптимальных условий хранения продовольственных товаров, соблюдение сроков реализации.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты работ по темам учебной практики; <p>Зачеты по учебной практике</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования.</p>	<p>Знание классификации, назначения отдельных видов торгового оборудования;</p> <p>технических требований, предъявляемых к торговому оборудованию;</p> <p>устройства и принципов работы оборудования;</p> <p>типовых правил эксплуатации оборудования;</p> <p>нормативно-технологической документации по техническому обслуживанию оборудования.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты работ по темам учебной практики; <p>Зачеты по учебной практике</p>

	<p>Правильность подготовки измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>Грамотное использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования.</p>	
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<p>Знание особенностей хранения отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты работ по темам учебной практики; <p>Зачеты по учебной практике</p>
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	<p>Знание ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров. Знание видов спроса и методов изучения спроса.</p> <p>Быстрота и точность идентификации различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров при изучении спроса</p> <p>Умение применять различные методы для изучения спроса покупателей.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты работ по темам учебной практики; <p>Зачеты по учебной практике</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы текущего контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии. - участие в профессиональных конкурсах. 	Оценка результатов наблюдений преподавателя за деятельностью студентов в процессе выполнения практических работ на контрольно-кассовых машинах, оформления документов. Оценка
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность решения профессиональных задач в сфере обслуживания покупателей. 	

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-обоснованность принятого решения, своевременность оценки и коррекции деятельности. -ответственность за выполненную работу.</p>	<p>результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении зачёта.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>-эффективность поиска необходимой информации. - правильность анализа инноваций.</p>	<p>Оценка результатов наблюдения мастера за выполнением работ по программе учебной практики, в процессе обслуживания покупателей.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- результативность информационного поиска материала.</p>	<p>Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.</p>
<p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>-адекватность самооценки деятельности в команде. - эффективность общения с коллегами, руководством, покупателями.</p>	<p><i>Оценка результатов наблюдений руководителей практики за деятельностью обучающихся в процессе выполнения заданий учебной и производственной практики.</i> <i>Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся</i></p>