

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Москаленский профессиональный техникум»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.

Согласовано:

Утверждаю:
Директор БПОУ МПТ

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРО-
ФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Специальность 38.02.08 Торговое дело

Выполнение работ по профессиям:

17351 Продавец непродовольственных товаров

17353 Продавец продовольственных товаров

р.п. Москаленки 2024г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 19 июля 2023 г. №548, Минпросвещения РФ № 390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся».

Организация разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:

Преподаватель - Юр О.Ю.

Мастер п/о – Кизюн С.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА....	Ошибка!

Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

1.1. Цели производственной практики

Целями производственной практики (по профилю специальности) ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих являются: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности на базе профильной организации.

1.2. Задачи производственной практики

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО по виду деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности СПО 38.02.08 Торговое дело (базовой подготовки). В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен: иметь практический опыт:

- приемки товаров по количеству и качеству;
- составления договоров;
- установление коммерческих связей;
- соблюдения правил торговли;
- выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации;
- эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда;

1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.08 Торговое дело, входит в профессиональный цикл учебного плана.

1.4. Формы проведения производственной практики (по профилю специальности) ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Практика по профилю специальности проводится непрерывно в течении 72 часов рассредоточено по базам профильных организаций.

1.5. Место и время проведения производственной практики (по профилю специальности) ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В организации и проведении практики участвуют: техникум, организации (базы производственной практики), студенты. Техникум заключает договоры с организациями для проведения практики; разрабатывает и согласовывает с организациями содержание и планируемые результаты практики; осуществляет руководство практикой; контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе, требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе, отраслевыми; формирует группы, в случае применения групповых форм проведения практики; совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики; разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики; предоставляет студенту основные формы отчетных документов и оценочный материал прохождения практики. Практика проходит непрерывно рассредоточено в течении 72 часов.

1.6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и профессиональные компетенции: Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, **общими (ОК) компетенциями:**

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. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.

ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

и профессиональными (ПК) по виду деятельности:

ПК 1.1. Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.

ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.

ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.

ПК 1.4. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.

ПК 1.5. Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.

ПК 1.6. Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.

ПК 1.7. Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.

ПК 1.8. Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.

ПК 1.9. Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.

ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

1.7. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики в рамках профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушномеховых, овчинношубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмернокосметических, культурнобытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать непродовольственными товарами отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

знать:

- 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;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура и содержание производственной практики Общая трудоемкость производственной практики составляет 72 часа.

Структура и содержание производственной практики представлено в таблице 1:

Наименование разделов (этапов) практики	Виды работ на практике	Объем часов	Уровень освоения
Вводный инструктаж. Ознакомление с торговым предприятием.	Ознакомление с торговой организацией. Инструктаж по охране труда, ТБ и пожарной безопасности в торговой организации.	6	2,3
Ознакомление с обязанностями работника магазина, в т.ч. по сохранению товарно-материальных ценностей.	Знакомство с материально-технической базой предприятия, с обязанностями работников торговой организации.	6	2,3
Виды материальной ответственности. Ознакомление с применяемым в РТП торговоматехнологическим оборудованием	Изучение нормативной документации, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации оборудования	6	2,3
Ассортиментная политика	Изучение ассортиментной политики торгового предприятия.	6	2,3
Приемка товаров, размещение и выкладка в торговом зале	Приемка товаров по качеству. Приемка товаров по количеству Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина	12	2,3
Организация торговоматехнологического процесса	Организация торговоматехнологического процесса по продаже различных групп товаров	6	2,3
Обслуживание покупателей в торговой организации	Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирование покупателей о свойствах способах и условиях использования товаров	6	2,3
Качество и безопасность товаров при реализации	Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых торговым предприятием.	6	2,3
Товародвижение. Инвентаризация в торговой организации	Ознакомление с товародвижением в торговом предприятии. Принять участие в проведении инвентаризации	6	2,3
Оформление отчета.		6	2,3

	Дифференцированный зачет	6	
	Всего	72	

2.2. Методическое обеспечение производственной практики

Для прохождения практики обучающемуся выдается индивидуальное задание, предусмотренное программой практики.

В период прохождения практики студентами ведется дневник практики, в котором отражаются виды работ по выполнению заданий по отдельным темам программы практики. Правильность выполнения студентами заданий определяет руководитель производственной практики.

По результатам практики обучающимся составляется отчет. Аттестация студентов по итогам практики проводится руководителем практики в форме дифференцированного зачета с учетом выполнения практических заданий, подтвержденных оформлением отчета по их выполнению.

По результатам каждого вида и этапа практики руководителями практики от организации и техникума формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. Отчет по практике оформляется в соответствии с общими требованиями, принятыми в Техникуме.

Отчет о прохождении практики должен включать описание проделанной работы. В отчете должны быть освещены основные вопросы, предусмотренные программой практики, а также сформулированы выводы, к которым пришел практикант, и его предложения. Общий объем Отчета должен составлять не менее 6-10 страниц, без учета приложений и списка используемых источников.

Структура отчета по практике:

- титульный лист;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- характеристика на обучающегося;
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список используемых источников;
- приложения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Технологии, используемые на производственной практике

На производственной практике используются следующие технологии:

1. Обработка и систематизация материала с использованием классических, активных и интерактивных форм обучения (презентации).
2. Самостоятельная и учебно-исследовательская работа с учебной, учебно-методической и научной литературой, с источниками в интернете, с использованием справочно-правовых систем и электронной библиотечной информационно-справочной системы.
3. Освоение соответствующих методов и методик исследований.
4. Приобретение навыков при работе с приборами и оборудованием.
5. Выполнение индивидуального задания студентом.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

1. Агапкин, А. М., Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» : учебное пособие / А. М. Агапкин, Г. А. Бобождонова. — Москва : Русайнс, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-4365-9873-4. — URL: <https://book.ru/book/944885> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
2. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : РИПО, 2020. — 450 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154227> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL: <https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
4. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>
5. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>
6. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>
7. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

8. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09325-2. — URL: <https://book.ru/book/942852> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный. Лифиц И.М. Оценка конкурентоспособности товаров и услуг (СПО). Учебник — Москва: КноРус, 2019. — 252 с.
9. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>
10. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>
11. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: <https://book.ru/book/931895> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
12. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>
13. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: <https://book.ru/book/949619> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
14. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / С. Н. Рыжиков. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 347 с. — ISBN 978-5-222-32937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148827> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров индустрии гостеприимства. : учебное пособие / Т. В. Барт, Ю. О. Иванова, К. К. Поздняков [и др.] ; под ред. М. Л. Гунаре, В. В. Григорьевой, А. В. Аверина. — Москва : КноРус, 2021. — 278 с. — ISBN 978-5-406-07032-1. — URL: <https://book.ru/book/940420> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Криштафович В.И., Криштафович Д.В. Теоретические основы товароведения(СПО)+Приложение:Тесты—Москва:КноРус,2018.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами-М.:Академия,2015.
3. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие.-М.: Альфа – М: ИНФРА– М,2010

3.3. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- ноутбуки 12 шт;
- мультимедиа проектор с экраном;
- программное обеспечение (офисные программы);
- комплект контрольно-кассового оборудования;
- оборудование весоизмерительное;
- комплект бобин кассовой ленты;
- наглядные пособия (схемы, таблицы, бланки документов кассовой и отчетной документации)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

4.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация по производственной практике предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

4.2. Методическое сопровождение предусмотренных форм и методов контроля и оценки деятельности обучающихся

Контроль и оценка результатов производственной практики направлены на проверку освоения умений, практического опыта, развития общих и формирование профессиональных и общих компетенций, определенных программой производственной практики.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> - Определение качества и комплектности непродовольственных товаров; - проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; - определение количества поступившего товара; - определение маркировки непродовольственных товаров; 	Тесты Практическая работа Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Дифференцированный зачет
Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций П6 и П7: <ul style="list-style-type: none"> - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; - размещения и выкладки непродовольственных товаров в торговом зале; - соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; - эксплуатации торгово-технологического оборудования; 	
Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживание покупателей по алгоритму; - предоставление достоверной информации о качестве товаров; - полнота и достоверность консультирования покупателей о потребительских свойствах товаров; - достоверность сведений о производителях товаров; - соответствие предоставления достоверных сведений о безопасности способов эксплуатации различных непродовольственных товаров; - решение ситуационных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей, в соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей». 	
Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение вычислительных операций на калькуляторе; - заполнение и ведение учетных и отчетных документов; - точность проведения расчетов с покупателями; - обеспечение сохранности материальных ценностей. 	

ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> – распознает, анализирует и выделяет составные части задачи и/или проблемы в профессиональном контексте; – определяет этапы решения задачи; – эффективно осуществляет поиск необходимой для решения проблемы информации, составляет план действия и определяет необходимые ресурсы; – демонстрирует владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывает составленный план и оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> – определяет задачи для поиска информации и их необходимые источники и планирует процесс поиска; – структурирует и выделяет наиболее значимое в полученной информации; – оценивает практическую значимость результатов поиска и оформляет его результаты; – применяет средства информационных технологий, использует современное программное обеспечение и различные цифровые средства для решения профессиональных задач. 	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> – определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применяет современную научную профессиональную терминологию; – определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования. 	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно взаимодействует с преподавателями, обучающимися в ходе профессиональной деятельности. 	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляя толерантность в рабочем коллективе 	
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – применяет стандарты антикоррупционного поведения 	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> – выполняет работы с соблюдением принципов бережливого производства и ресурсосбережения. 	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – понимает общий смысл четко произнесенных высказываний и текстов на профессиональные темы; – участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – пишет простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы. 	