

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ЧИТИНСКИЙ ИНСТИТУТ
КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

М.П. Ожегова

«31» августа 2016г.

Рабочая программа по учебной практике

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Базовая подготовка

Чита, 2016

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям) - базовая подготовка.

Согласовано:

Начальник учебной части

 В.С.Кузнецова

«31» августа 2016г.

Принята на заседании методической комиссии

Протокол № 1 от «31» августа 2016г.

Председатель МК:

 А.А. Симакова

ООО Торговая компания «Пеко»

Генеральный директор А.А.Пероль

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) - базовая подготовка.

1.2. Место учебной практики в структуре ППССЗ:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) базового уровня в части освоения основных видов профессиональной деятельности ПМ.01 Организация и управление торгово – сбытовой деятельностью и ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задача учебной практики заключается в получении первичных умений и навыков по рабочей специальности: Продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров.

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

иметь практический опыт:

- выявления потребностей в товаре;
- участия в приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;
- эксплуатации основных видов торгового оборудования;

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;

- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- соблюдать санитарно – эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
- обязанности работников в области охраны труда;
- нормативно – правовое обеспечение санитарно – эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);

Компетенции студента, формируемые в результате практики

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать 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, организовать, 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.

Профессиональных компетенций:

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 1.7.	Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.
ПК1.10.	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

1.4. Рекомендованное количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 7 недель, 252 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.7., ПК1.10.	ПМ.01 Организация и управление торгово – сбытовой деятельностью МДК 01.01 Организация коммерческой деятельности; МДК 01.02 Организация торговли; МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда;	72
ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.7., ПК1.10. ПК 3.1. , ПК 3.3. ПК 3.4., ПК 3.5. ПК 3.6.	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	180
Итого		252

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов (недель)
1. Организация и управление торговой – сбытовой деятельностью	1.1. Изучение характеристики розничного торгового предприятия: - характеристика здания и месторасположения; - характеристика услуг предприятия; - характеристика планировки предприятия и торгового зала; - характеристика торгового – технологического процесса.	1. Характеристика розничного торгового предприятия: вид и тип, идентифицирующие признаки вида (характер торговой сети, наличие или отсутствие торгового зала, формы продажи и т.п.) и типа предприятий розничной торговли (ассортимент, торговая площадь, специализация, формы продажи и др.)	6
		2. Характеристика услуг, оказываемых розничным торговым предприятием, основных и дополнительных; перечень, их назначение, специфика дополнительных услуг для предприятий розничной торговли. Оценка качества услуг розничной торговли.	6
		3. Характеристика вида торгового здания, его особенности. Оценка соответствия здания основным требованиям: архитектурным, технологическим, экономическим, санитарно-гигиеническим, эстетическим.	6
		4. Характеристика планировки торгового зала магазина: вид, расположение зоны расчета, направление покупательского потока (схема планировки). Анализ оптимальности размещения, планировки и состава функциональных групп помещений торговых предприятий.	6
		5. Характеристика торгового-технологического процесса в предприятии розничной торговли, его структура, содержание; операции, специфика в магазинах данного типа.	6
	1.2. Участие в приемке товаров по количеству и качеству, в подготовке товаров к продаже и размещении товаров в магазине.	1. Участие в приемке товаров по количеству и качеству, документальном оформлении приемки. Соблюдение сроков приемки товаров.	12
		2. Характеристика операций предреализационной подготовки товаров к продаже: основных и вспомогательных операций, их влияние на количество и качество товаров, зависимость от форм продажи. Особенности подготовки к продаже отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Участие в подготовке товаров к продаже.	12
		3. Характеристика основных правил размещения отделов и отдельных групп товаров в магазине, способов и приемов выкладки. Мерчандайзинг в магазине:	6

		используемые приемы, размещение прилавков.	
	1.3. Изучение мебели торгового предприятия и анализ оснащенности магазина торгово – технологическим оборудованием.	9.Ознакомление с мебелью торгового зала, помещений для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже. Анализ оснащенности магазина торгово–технологическим оборудованием. Овладение навыками ухода за торговой мебелью.	6
		10. Овладение навыками эксплуатации торгового инвентаря по назначению. Анализ соблюдения правил применения и ухода за торговым инвентарем.	6
			72
2. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	2.1. Изучение ассортимента товаров торгового предприятия, их классификации и факторов сохраняющих качество.	1. Ознакомление с классификацией, показателями формирования ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.	12
		2. Ознакомление с факторами, сохраняющими качество товаров продовольственной и непродовольственной групп. Соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к хранению товаров.	6
		3. Ознакомление с ассортиментом товаров торгового предприятия, товароведными характеристиками продовольственных и непродовольственных товаров.	12
	2.2. Изучение маркировки и упаковки товаров, анализ товарной информации.	1. Ознакомление с маркировкой и упаковкой товаров, расшифровка маркировки. Анализ товарной информации на соответствие требованиям.	6
	2.3. Изучение особенностей продажи разных форм обслуживания.	1.Характеристика технологий продажи товаров при разных формах обслуживания в торговом предприятии.	6
	2.4. Обслуживание покупателей.	1.Участие в процессе продажи: изучение и установление спроса, демонстрация товаров, оказание помощи потребителю при выборе, консультации продавцом, предложения товаров, отпуск товаров и расчеты с покупателями. Участие в операциях расчетов с покупателями.	6
2.5.Оценка качества обслуживания.	1. Оценка качества торгового обслуживания в торговом предприятии. Характеристика использования внемагазинных форм торгового обслуживания в торговом предприятии. 2. Характеристика и оценка соответствия условий и режима хранения товаров в магазине.	6	

	2.6. Изучение правил продажи товаров отдельных групп.	1. Правила продажи отдельных видов товаров: подготовка к продаже, отпуску, при необходимости к способам измерения, правила отпуска и оформления покупки. 2. Правила продажи по образцам: назначение, сфера применения, особенности реализации товаров по образцам в торговом зале магазина и методом личных продаж.	6
	2.7. Оформление ценников на товар и товарных чеков.	1. Оформление ценников в соответствии с обязательными требованиями к ним. 2. Оформление товарных чеков.	6
	2.8. Анализ соблюдения в торговом предприятии правил торговли.	1. Анализ соблюдения в торговом предприятии правил торговли, информационного обеспечения торговой деятельности, соблюдение требований к информации о продавце (к вывескам, режиму работы и т.п.), реализуемых товарах (их ассортименту, упаковке, способам подтверждения соответствия и т.п.) и оказываемых услугах. Контроль за выполнением правил торговли: виды (государственный, внутрифирменный), органы управления, компетентные в проведении контрольных мероприятий. Предписания и штрафы за нарушения правил торговли.	6
	2.9. Изучение ассортимента зерномучных товаров.	1. Изучение ассортимента зерномучных товаров, их потребительских свойств, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
	2.10. Изучение ассортимента плодоовощных товаров.	1. Изучение ассортимента плодоовощных товаров, их потребительских свойств, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
	2.11. Изучение ассортимента кондитерских товаров.	1. Изучение ассортимента кондитерских товаров, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
	2.12. Изучение ассортимента молочных товаров.	1. Изучение ассортимента молочных товаров и яичных товаров, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6

2.13. Изучение ассортимента рыбных и мясных товаров.	1.Изучение ассортимента рыбных и мясных товаров, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
2.14. Изучение ассортимента пищевых концентратов.	1. Изучение ассортимента пищевых концентратов, их назначение, особенности размещения и выкладки. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
2.15. Изучение ассортимента товаров бытовой химии.	1. Изучение ассортимента товаров бытовой химии, их потребительских свойств, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
2.16. Изучение ассортимента электробытовых товаров.	1. Изучение ассортимента электробытовых товаров, их потребительских свойств, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
2.17. Изучение ассортимента обувных товаров.	1. Изучение ассортимента обувных товаров, их потребительских свойств, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
2.18. Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров.	1. Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров, их потребительских свойств, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
2.19. Изучение ассортимента пушно – меховых товаров.	1. Изучение ассортимента пушно-меховых товаров, их потребительских свойств, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
2.20. Изучение ассортимента ювелирных товаров.	1. Изучение ассортимента ювелирных товаров, их потребительских свойств, правила приемки, подготовку к продаже, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения. Отработка навыков по подготовке к продаже, выкладке и реализации данной группы товаров.	6
2.21. Работа с весоизмерительным и холодильным оборудованием.	1. Эксплуатация весоизмерительного оборудования торгового предприятия, правила ухода за ним. Изучение видов холодильного оборудования торгового предприятия, правила эксплуатации, выкладка товаров в холодильном оборудовании.	6

		довании.	
	2.22. Работа с контрольно – кассовым оборудованием.	1. Виды контрольно – кассового оборудования торгового предприятия, эксплуатация ККМ в течение рабочего дня: указать порядок работы на ККМ с начала смены и по ее окончании. Отработка практических навыков.	6
	2.23. Работа с торговыми автоматами.	1. Виды торговых автоматов магазина, правила эксплуатации, особенности устройства и работы разных видов автоматов.	6
	2.24. Изучение и анализ соблюдения санитарно – гигиенических требований.	1. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к благоустройству предприятий, помещений магазинов, оборудованию. Соблюдение гигиенических правил на торговом предприятии.	6
		2. Ознакомление со способами и средствами дезинфекции, дезинсекции и дератизации торговых помещений.	6
		3. Правила личной гигиены работников торговли: медицинские осмотры, санитарная одежда, личная гигиена, условия труда и отдыха. Анализ соблюдения правил гигиены на торговом предприятии.	6
			180
ИТОГО			252 (7 недель)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В Колледже по реализуемой специальности Коммерция (по отрасли) предусматривается следующая основная документация по практике:

- положение о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена;
- программа учебной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения и распределении студентов по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций (инструктажей);
- график посещения студентов;
- график сдачи квалификационного экзамена.

Студенты при прохождении учебной практики обязаны вести дневник-отчет по установленной форме. В дневник записывается виды работ, выполненные во время прохождения практики, а также освоенные общие и профессиональные компетенции. Записи делаются каждый день. Один раз в неделю студенту-практиканту необходимо посетить инструктаж и предоставлять дневник-отчет на просмотр мастеру производственного обучения.

3.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Первичные инструктажи проводятся в учебной мастерской колледжа: Учебный магазин, Учебный склад.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие баз практики по городу Чита. С руководителями баз практики заключаются договора, студенты направляются для прохождения практики согласно графиков и при наличии направлений от учебного заведения.

Оборудование рабочих мест на предприятиях практики:

- торговое оборудование и торговая мебель торговых залов и складских помещений (весоизмерительные устройства, дозирующие аппараты, приспособления для измерения длины и объема; холодильные камеры, шкафы, прилавки, витрины; стеллажи, столы, подиумы, горки, вешала, стенды, корзины и тележки для отборки товаров, подтоварники, поддоны и др.);
- инструкции по технике безопасности и правилам эксплуатации торгового оборудования (Типовая инструкция по охране труда для продавца продовольственных товаров и Типовая инструкция по охране труда для продавца промышленных товаров);
- торговый инвентарь (контейнеры и другие средства пакетирования, весы, тележки, корзинки, вилки, торговые щипцы, торговые совки, лотки для выкладки товаров и др.);
- контрольно – кассовое оборудование (ККМ и устройства, входящие в состав расчетного узла для повышения культуры торгового обслуживания и сокращения времени покупателей на расчеты за товары (сканеры, термопринтеры для печати этикеток, системы защиты от потерь и т.п.);

- ассортимент потребительских товаров в торговом зале и на складе магазина (ассортимент продовольственных товаров и непродовольственных товаров);
- правила торговли и закон «О защите прав потребителей»;
- необходимое для выполнения заданий методическое обеспечение (Методические указания по организации и прохождению учебной практики, учебная литература).

3.3. Информационное обеспечение обучения

Рекомендуемая литература:

Основные источники:

1. Памбухчиянц, О.В. Организация коммерческой деятельности : учебник / О.В. Памбухчиянц. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 272 с. - ISBN 978-5-394-02186-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230049>
2. Морозова, М.А. Работа на контрольно- кассовой технике и расчеты с покупателями [Текст] : Учеб. / М.А.Морозова. - М. : Академия, 2013. - 192 с. +Приложения. - (Нач. проф. образование). РУМО. - ISBN 978-5-7695-6559-5.
3. Каплина, С.А. Организация и технология розничной торговли [Текст] : Учеб. / С.А. Каплина. - Р.н/Д : Феникс, 2013. - 333 с. - (Начальное профессиональное образование). РМО. - ISBN 978-5-222-20382-8
4. Коробко, В.И. Охрана труда : учебное пособие / В.И. Коробко. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-01826-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116766>
5. Васильев, С.И. Основы промышленной безопасности : учебное пособие : в 2-х ч. / С.И. Васильев, Л.Н. Горбунова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Сибирский Федеральный университет. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2012. - Ч. 1. - 502 с. : табл., ил., граф. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7638-2320-2. - ISBN 978-5-7638-2321-9 (часть 1) ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364128>
6. Леонова, И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли [Текст] : Учеб. / И.Б. Леонова. - М. : Академия, 2013. - 128 с. - (Начальное профессиональное образование). - РУМО. - ISBN 978-5-7695-9679-7
7. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие / С.И. Балаева, И.Ш. Дзахмишева, М.В. Блиева и др. ; под ред. С.И. Балаева. - 3-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 552 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01617-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112206>
8. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : Учеб. / В.А. Тимофеева. - 12-е изд., перераб.и доп. - Р.н/Д : Феникс, 2013. - 494 с. - (СПО). РМО. - ISBN 978-5-222-20363-7
9. Магомедов, Ш.Ш. Управление товарным ассортиментом и запасами : учебник / Ш.Ш. Магомедов. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 176 с. : табл. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02529-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=417720>

10. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций [Текст] : Учеб. / Э.А. Арустамов. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2014. - 208 с. - (Проф. образование). РУМО. - ISBN 978-5-4468-0807-6

11. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли : учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 697 с. - ISBN 978-5-394-01129-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112307>

Дополнительные источники:

1. Продавец, контролер-кассир. Основы профессиональной деятельности : учебное пособие / Г.В. Ткачева, Н.М. Гурбо, Л.Н. Чукаева и др. - М. : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2015. - 264 с. : ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-691-02175-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429793>

2. Дашков, Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью : учебник / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. - 2-е изд., перераб. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 400 с. : табл., схемы - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02531-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=375809>

3. Яковенко, Н.В. Кассир торгового зала [Текст] : Учеб. пособие / Н.В. Яковенко. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2014. - 224 с. + Приложения. - (Ускоренная форма подготовки). - ISBN 978-5-4468-0654-6.

4. Иванов, Г.Г. Организация торговли [Текст] : Учеб. / Г.Г. Иванов. - М. : Академия, 2014. - 192 с. - (Проф. образование). РУМО. - ISBN 978-5-4468-0339-2.

5. Организация и технология торговли [Текст]: Учеб. пособие. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2014. - 192 с. РУМО. - ISBN 978-5-4468-0490-0

5. Челноков, А.А. Охрана труда : учебник / А.А. Челноков, И.Н. Жмыхов, В.Н. Цап ; под ред. А.А. Челноков. - 2-е изд. испр. и доп. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 656 с. - ISBN 978-985-06-2088-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235580>

6. Санитарная микробиология : учебное пособие / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Агрус, 2014. - 180 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9596-0993-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277428>

7. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле [Текст] : Учеб. / Э.А. Арустамов. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 160 с. - РУМО. - ISBN 978-5-4468-0812-0. - ISBN 978-5-7695-8931-7

3.4. Требования к руководителям практики

Требования к руководителям практики от **образовательного учреждения:**

- наличие высшего образования, соответствующего профилю специальности;
- наличие практического опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- прохождение стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года;

Нести ответственность за освоение учащимися профессиональных и общих компетенций.

Требования к руководителям практики **от организаций:**

- наличие средне профессионального и высшего профессионального образования по профилю специальности;
- наличие практического опыта по профилю не менее 3 лет;
- умение оказывать квалифицированную помощь учащимся и давать профессиональные наставления;
- обеспечивать безопасные условия труда, соблюдать санитарно-эпидемиологическое требование к содержанию предприятий;
- контролировать деятельность подчиненных по выполнению ими своих должностных обязанностей

3.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности Обучающихся и работников образовательного учреждения необходимо:

- соблюдать требования пожарной безопасности;
- иметь пожарный инвентарь и противопожарную сигнализацию;
- обеспечивать здание планами эвакуации и иметь эвакуационные выходы;
- соблюдать правила работы с электрооборудованием;
- проводить инструктажи по технике безопасности;

На базах практики также должны обеспечиваться безопасные условия труда. Для этого предприятия должны быть оснащены пожарным инвентарем и сигнализацией. При прохождении практики проводится инструктаж по технике безопасности, целью которого является ознакомление Обучающихся с порядком работы, правами на безопасный труд, требованиями и обязанностями для соблюдения трудового законодательства. В журналах производственного обучения делается соответствующая отметка о прохождении инструктажа по технике безопасности.

В случае перевода Обучающихся, во время прохождения практики на другую работу, руководство предприятия обязано провести инструктаж по ТБ.

Для качественного выполнения работ и прохождения практики предприятие должно обеспечивать обучающихся всем необходимым инвентарем и оборудованием.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.</p>	<p>Правильность определения видов товарных запасов. Правильность применения способов и приемов размещения товаров на складе. Соответствие условий хранения товаров на складе установленному режиму.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневнике; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.</p>	<p>Правильность применения нормативной документации по приемке товаров по количеству и качеству. Соответствие сроков, процедуры и порядка приемки товаров установленным требованиям.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневнике; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 1.4. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.</p>	<p>Правильность установления соответствие вида и типа розничной и оптовой торговой организации идентификационным признакам. Правильность распознавания торговых организаций по видам и типам.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневнике; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 1.5. Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.</p>	<p>Правильность применения классификации услуг розничной и оптовой торговли Правильность объяснения структуры технологических процессов в магазинах и оптовых предприятиях Соответствие применяемой технологии розничной и оптовой торговли требованиям Правильность и точность объяснения составных элементов процесса торгового обслуживания</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневнике; - сдачу квалификационного экзамена.

	<p>покупателей</p> <p>Правильность и точность применения терминологии торгового дела</p>	
<p>ПК 1.7. Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.</p>	<p>Правильность применения приемов, методов и средств менеджмента, делового и управленческого общения, а также правил культуры поведения при обслуживании потребителей.</p> <p>Точность соблюдения этических правил, норм и принципов при консультировании потребителей.</p> <p>Законность, обоснованность и правильность обслуживания потребителей.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневнике; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.</p>	<p>Соответствие порядка эксплуатации торгово - технологического оборудования правилам.</p> <p>Соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования.</p> <p>Соблюдение правил охраны труда при работе с оборудованием.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата через отработку практических навыков эксплуатации торгового оборудования.</p>
<p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p>	<p>Соблюдение ассортиментной политики торгового предприятия, правильность формирования ассортимента.</p> <p>Правильность определения номенклатуры показателей качества.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневнике; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Правильность оценки и расшифровки маркировочных данных в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневнике; - сдачу квалификационного экзамена.

<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>	<p>Правильность определения групповой принадлежности товаров, их классификация и товароведная характеристика. Правильность проведения оценки качества и работа с нормативно – техническими документами.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневнике; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Соблюдение правильных условий хранения, предпродажной подготовки и размещения товаров продовольственной и непродовольственной групп.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневнике; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Правильность обеспечения санитарно – эпидемиологических требований к товарам и упаковке.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневнике; - сдачу квалификационного экзамена.

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

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Проявляет серьезную мотивацию к профессии. Стремится пополнить багаж новыми профессиональными знаниями и умениями. Стремится разобраться и быстро освоить необходимые знания и умения. Проявляет сообразительность, аналитические способности, системное мышление, эрудицию. Отличается</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы дисциплины студента и оценка достижения результата через активное участие в ходе решения различных профессиональных задач, выполнения заданий в дневнике и</p>

	тщательной подготовкой по основам профессиональных знаний	сдачи квалификационного экзамена.
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Проявляет способности к анализу и синтезу. Способен применять знания на практике. Способен ставить осознанные цели. Проявляет организаторские способности. Стремится к планированию при выполнении поставленных задач. Способен оценивать качество выполненной работы. Способен самостоятельно решать возникающие проблемы.	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач и в ходе выполнения практических заданий, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Планирует, организует и контролирует свою деятельность. Опознает и оперативно реагирует на нестандартные ситуации. Проявляет способность быстро адаптироваться к новым ситуациям Способен адекватно воспринимать и анализировать нестандартные ситуации. Способен порождать новые идеи (креативность). Стремится оперировать нормами, связанными с профессиональной коммерческой деятельностью. Умеет обосновывать свои решения. Проявляет умение брать на себя ответственность за принятие решения. Осознает меру ответственности за принятые решения. Пересматривает в случае неэффективности действия, принятые в нестандартной ситуации организационно-управленческие решения.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач и в ходе выполнения практических заданий, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Стремиться самостоятельно искать, извлекать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее. Умеет ориентироваться в информационных потоках и выделять в них главное и необходимое. Осознано воспринимает информацию, распространяемую по каналам СМИ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач, в ходе выполнения практических заданий, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.

	Стремится критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний.	
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Стремиться освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д. Владеет современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.) и информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет). Проявляет желание работать с книгами, учебниками, справочниками, атласами, картами, определителями, энциклопедиями, каталогами, словарями, Интернет-ресурсами	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач, в ходе выполнения практических заданий и выполнения заданий в дневнике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Проявляет навыки межличностного общения. Умеет слушать собеседников. Проявляет умение работать в коллективе на общий результат. Проявляет справедливость, доброжелательность. Вдохновляет всех членов коллектива вносить полезный вклад в работу. Определяет, какая поддержка требуется членам коллектива, и оказывает такую поддержку. Демонстрирует организаторские способности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач, в ходе выполнения практических заданий и сдачи квалификационного экзамена.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Склонен к саморазвитию. Способен учиться. Способен работать самостоятельно. Стремиться к успеху. Терпим к критике в свой адрес. Проявляет самокритику. Имеет устойчивое стремление к самосовершенствованию.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач, в ходе выполнения практических заданий, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно – оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	Стремится совершенствовать свое физическое развитие Проявляет устойчивый интерес к здоровому образу жизни Способен отказаться от вредных привычек	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе прохождения учебной практики
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового обще-	Уверенно владеет письменной и устной коммуникацией на иностранном языке	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе прохождения учебной

ния.		практики
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	Уверенно владеет письменной и устной коммуникацией на родном языке Ищет культурно-приемлемые варианты установления межличностных отношений. Стремится учитывать в общении культурные, этнические, индивидуальные различия между людьми. Демонстрирует толерантность в общении и поведении. Аргументированно обосновывает свои решения.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий, в ходе прохождения учебной практики, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Соблюдает правила противопожарной безопасности и требования иных законодательных актов.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе прохождения учебной практики
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Анализирует нормативные правовые документы. Классифицирует нормативные правовые документы. Избирает нормативные правовые документы, необходимые для профессиональной деятельности. Соблюдает нормы законодательства и требования нормативных документов. Использует на практике нормативные правовые документы, необходимые для профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий, в ходе прохождения учебной практики, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика направлена на освоение рабочей профессии, должности служащего, является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности. По окончании практики и сдаче квалификационного экзамена студент получает квалификацию по профессии Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров.

Основные положения прохождения учебной практики

1. Руководителем практики от колледжа является мастер производственного обучения, который проводит инструктажи обучающимся, выдает задания и направления на практику. Первичные инструктажи проводятся в учебной мастерской колледжа: Учебный магазин, Учебный склад. Повторные инструктажи проводятся на рабочем месте на предприятии–базе практики по графику, и один раз в неделю в учебной мастерской колледжа.

2. По прибытии на предприятие (в организацию) обучающийся должен представить руководителю от предприятия (организации) задание практики, пройти инструктаж по технике безопасности и пожарной профилактике, ознакомиться с рабочим местом, правилами технической эксплуатации оборудования и уточнить план прохождения практики.

3. Обучающийся во время практики обязан строго соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия (организации). О временном отсутствии на своем месте необходимо ставить в известность руководителя практики от предприятия.

4. Дневники-отчеты составляется обучающимися в соответствии с заданием практики; сдаются после прохождения практики руководителю практики от колледжа.

Формы отчетности по практике

Для допуска обучающегося к зачету по учебной практике обучающийся представляет руководителю практики от колледжа следующие документы, оформленные в соответствии с заданием:

- дневник-отчет о практике.
- аттестационный лист;
- характеристику, написанную руководителем практики от предприятия (в дневнике)

Мастер производственного обучения на основании анализа представленных документов принимает решение о допуске (или отказе в допуске) обучающегося к защите. Защита дневников-отчетов по практике проходит в форме собеседования. По результатам студентам выставляется оценка «зачтено».

Дневник-отчет прохождения практики

В дневнике-отчете учебной практики необходимо записывать краткие сведения о проделанной работе в течение рабочего дня на основании задания практики. Записи должны быть конкретными, четкими и ясными, с указанием характера и объема проделанной работы и ежедневно заверяться руководителем практики от организации (предприятия). По завершении практики дневник-отчет заверяется подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации.

Дневник-отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим выполненную им во время практики работу. В дневнике-отчете необходимо подробно отразить всю проделанную работу во время прохождения практики. К дневнику-отчету должно быть приложение, включающее в себя копии докумен-

тов, которые обучающийся изучал и анализировал во время практики. Содержание дневника-отчета формируется в соответствии с заданием по прохождению практики.

Аттестационный лист

По результатам учебной практики руководителями практики от организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций во время прохождения практики. Учебная практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от лица руководителя практики от организации (предприятия). В аттестационном листе обозначены критерии оценки уровня освоения профессиональных компетенций обучающимся-практикантом по результатам прохождения практики.

Характеристика-отзыв

По завершении практики руководитель практики от организации (предприятия) составляет на обучающегося характеристику-отзыв и заверяет ее подписью и печатью. В характеристике отмечается качество выполнения обучающимися задания практики, отношение к работе, уровень освоения общих компетенций, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики, а также недостатки в подготовке обучающегося, замечания и пожелания обучающемуся.

Процедура оценки результатов прохождения практики обучающегося-практиканта:

1 этап – оценивание представленного дневника-отчета по практике.

Критерии оценки дневника-отчета о практике:

- оценка «зачтено» предполагает своевременность представления дневника-отчета о практике, соответствие его заданию практики, выполнение всех требований согласно методическим указаниями, аккуратность оформления, наличие приложения (копий необходимых документов с места прохождения практики), допущение ошибок, которые носят несущественный характер;

- оценка «не зачтено» предполагает не соответствие отчета требованиям оформления, несовпадение содержания отчета индивидуальному заданию практики, несвоевременность представления отчета на проверку, отсутствие приложений.

2 этап – оценка уровня освоения профессиональных компетенций на основании представленного аттестационного листа обучающегося-практиканта. В аттестационном листе руководитель практики от предприятия (организации), в первую очередь, оценивает уровень освоения каждой обозначенной в нем профессиональной компетенции, согласно ниже представленных критериев оценки.

Критерии оценки уровня освоения профессиональных компетенций:

- высокий уровень освоения профессиональной компетенции – обучающийся самостоятельно выполняет программу практики, проявляет инициативу при решении поставленных задач;
- средний уровень – обучающийся не в полной мере способен самостоятельно выполнить программу практики, зачастую выступает в роли ассистента;
- низкий уровень – обучающийся частично выполняет программу практики, пассивно относится к выполнению обязанностей.

Далее руководитель практики от предприятия (организации) выставляет в аттестационном листе итоговую оценку результатов освоения профессиональных компетенций на основании следующей методики:

- «отлично» - обучающийся освоил профессиональные компетенции на высоком уровне;
- «хорошо» - обучающийся освоил профессиональные компетенции на среднем уровне;
- «удовлетворительно» - обучающийся освоил профессиональные компетенции на низком уровне.

3 этап - оценка уровня освоения общих компетенций на основании представленной характеристики обучающегося-практиканта. В характеристике руководитель практики от предприятия (организации), в первую очередь, оценивает какие знания и способности проявил обучающийся и отмечает недостатки.

Критерии оценки уровня освоения общих компетенций:

- высокий уровень – обучающийся проявляет активность и инициативность в процессе освоения общей компетенции;
- средний уровень – обучающийся не в полной мере проявляет активность и инициативность в процессе освоения общей компетенции;
- низкий уровень – обучающийся частично проявляет активность и инициативность в процессе освоения общей компетенции.

Далее руководитель практики от предприятия (организации) выставляет в характеристике итоговую оценку результатов освоения общих компетенций на основании следующей методики:

- «отлично» - обучающийся освоил общие компетенции на высоком уровне;
- «хорошо» - обучающийся освоил общие компетенции на среднем уровне;
- «удовлетворительно» - обучающийся освоил общие компетенции на низком уровне.

4 этап - мастер производственного обучения (руководитель практики от образовательной организации) на основании результатов оценки представленных обучающимися-практикантом дневника-отчета, а также уровня освоения профессиональных компетенций с помощью представленного аттестационного листа и уровня освоения общих компетенций с помощью представленной характеристики и выставляет итоговую оценку за прохождение производственной практики обучающимися в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку, основываясь на ниже представленной методике.

Итоговая оценка по результатам прохождения практики:

- зачтено – при наличии оценки всех этапов прохождения практики «зачтено»;

- не зачтено – при наличии одной или нескольких оценок прохождения практики «не зачтено»

Этап оценки	Результат оценивания	Оценка
1	Дневник-отчет прохождения практики	
2	Аттестационный лист	
3	Характеристика обучающегося-практиканта	
4	Итоговая оценка по результатам прохождения практики	

Мастер производственного обучения У.В.Астафьева