

**Приложение 5.4.1.4  
к ОПОП по ППССЗ специальности  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа  
учебной практики**

**УП.04 по ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров)**

**по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

**Вознесенское  
2020г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
по программам подготовки специалистов  
среднего звена

Председатель  Кошечкина Е.Г.  
Протокол № 1 от 21 августа 2020г.



**Разработчик:**

Парусова Галина Николаевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

## СОДЕРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	СТР.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
4	УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП).

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 (100701) Коммерция (по отраслям) и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Выполнение работ по профессии рабочего: 17353 Продавец продовольственных товаров.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности

## 1.2. Цели и задачи учебной практики.

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

## 1.3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД студент должен:

### **Получить практический опыт:**

- правильно эксплуатировать технологическое оборудование и применение инструмента, уметь выстраивать корректные человеческие отношения: понимать запросы и потребности покупателей, их требования к качеству обслуживания, а также уметь устанавливать с ними контакт, вступать в деловые отношения и гибко реагировать на возникающие в ходе обслуживания проблемы.

### **уметь:**

- оценивать качество по органолептическим показателям;  
- следить за сроками реализации продукции, особенно скоропортящейся, соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования,  
- не допускать пищевых инфекций, отравлений, гельминтозных заболеваний, санитарно-эпидемиологические требования к ним;  
- производить подготовку торгово-технологического оборудования; использовать в технологическом процессе торгово-технологическое оборудование; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  
- соблюдать правила гигиены и обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;

- работать на ККТ различных видов: устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности;
- применять правила делового этикета;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- организовывать рабочее место.

**знать:**

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий торговли, к оборудованию, таре, хранению и транспортированию продукции, режим и реализацию скоропортящихся продуктов, виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ, методы профилактики пищевых инфекций и отравлений;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- правила расчётов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ, правила регистрации; основные режимы ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков,
- правила оформления документов по кассовым операциям;
- этику деловых отношений; основы делового общения

**1.4.Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики в рамках ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров**

Учебная практика – 2 недели – 72 часа

**1.5. Место и время проведения учебной практики**

Время прохождения учебной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении учебной практики - 6 часов и не более 36 академических часов в неделю.

На студентов, проходящих учебную практику на базах практической подготовки, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной и производственной практики является:

### освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	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.

### освоение профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3.	Принимать товары по количеству и качеству
ПК 1.10.	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование
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 сохраняемость, 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Объем учебной практики и виды работ

Темы работ	Объем часов
<b>Учебная практика</b>	<b>72 часа</b>
Тема 1 Заказ товара	6
Тема 2. Приемка товаров по количеству	6
Тема 3. Приемка товаров по качеству	6
Тема 4. Подготовка контрольно-кассовой техники (ККТ) к работе <input type="checkbox"/>	6
Тема 5. Работа на контрольно-кассовой технике (ККТ) <input type="checkbox"/>	12
Тема 6. Оформление кассовых документов	6
Тема 7. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности.	6
Тема 8. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале	6
Тема 9. Подготовка товаров к продаже в подсобном помещении <input type="checkbox"/>	6
Тема 10. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров <input type="checkbox"/>	6
Тема 11. Оформление товаро-сопроводительных документов	6



### 3.2.Содержание программы практики.

Наименование темы	Содержание работ	КОЛ-ВО ЧАСОВ
<b>Тема 1.1 Заказ товара</b>	<p>Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня.</p> <p>Выявление остатков нереализованных в течение предыдущего периода товаров.</p> <p>Проверка сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания.</p> <p>Изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров. Оформление заявки на товары принятыми в организации методами.</p> <p>Передача заявки на склад.</p>	<b>6</b>
<b>Тема 1.2 Приемка товаров по количеству</b> □	<p>Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т.п.).</p> <p>Проверка соответствия ассортимента поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД)</p> <p>Проверка соответствия количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных или фасованных товаров). □</p> <p>Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров). Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца. Участие в оформлении актов на недостачу товаров. □</p>	<b>6</b>
<b>Тема 1.3 Приемка товаров по качеству</b> □	<p>Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.). Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой.</p> <p>Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). □</p> <p>Проверка соответствия градаций качества (сорт, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке.</p> <p>Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности.</p> <p>Участие в составлении актов на недоброкачественные товары □</p>	<b>6</b>
<b>Тема 1.4. Подготовка контрольно-кассовой техники (ККТ) к работе</b> □	<p>Визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовка рабочего места к работе</p> <p>Получение в главной кассе ключа от ККТ, разменной монеты, чековой и контрольной лент</p> <p>Заправка чековой и контрольной лент</p> <p>Включение ККТ в сеть. Проверка работоспособности ККТ. □</p>	<b>6</b>
<b>Тема 1.5 Работа на</b>	Выполнение необходимых операций на ККТ: оформление одной покупки	<b>12</b>

<b>контрольно-кассовой технике (ККТ)</b>	Выполнение необходимых операций на ККТ: оформление нескольких покупок Выполнение необходимых операций на ККТ: ввод количества товаров	
	Выполнение необходимых операций на ККТ: продажа с использованием кодов цен Выполнение необходимых операций на ККТ: определение промежуточного итога Выполнение необходимых операций на ККТ: вычисление сдачи. □	
	Выполнение необходимых операций на ККТ: повтор покупки Выполнение необходимых операций на ККТ: аннулирование денежных сумм. Выполнение необходимых операций на ККТ: оформление возврата товаров.	
	Выполнение необходимых операций на ККТ: повтор чека. Выполнение необходимых операций на ККТ: арифметические операции с встроенным калькулятором. Выполнение необходимых операций на ККТ: оформление и печать короткого чека.	
	Выполнение необходимых операций на ККТ: составление финансового отчета Выполнение необходимых операций на ККТ: составление отчета по кассирам. Выполнение необходимых операций на ККТ: составление отчета по секциям. □	
	Выполнение необходимых операций на ККТ: составление отчета по продажам через коды цен. Определение платежеспособности купюр по внешнему виду я с помощью детектора купюр Расчет с покупателями по платежным картам. Выдача сдачи. □	
	<b>Тема 1.6 Оформление кассовых документов</b>	
<b>Тема 1.7 Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности □</b>	Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Групповая идентификация товаров по ассортиментной принадлежности Видовая идентификация товаров по ассортиментной принадлежности □ Марочная идентификация товаров по ассортиментной принадлежности Выявление ассортиментной фальсификации товаров. Решение ситуационных задач	<b>6</b>
<b>Тема 1.8 Оценка качества</b>	Определение органолептических и размерных показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Оценка качества товаров по органолептическим и размерным	<b>6</b>

<b>товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале</b> □	показателям Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определение градации качества товаров. □	
	Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров Оформление акта на пересортицу товаров Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами	
<b>Тема 1.9. Подготовка товаров к продаже в подсобном помещении</b> □	Разупаковывание товаров из транспортной тары. Сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества (например плодоовощные товары) или мойка овощей, протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок). Калибровка товаров при необходимости. □	<b>6</b>
	Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Овладение приемами упаковывания товаров. Фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправка в торговый зал	
<b>Тема 1.10 Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров</b> □	Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе. Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе.	<b>6</b>
	Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию. Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных, скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов) Разработка мер по ускорению реализации товаров со сроками годности, близкими к окончанию.	
<b>Тема 1.11 Оформление товаросопроводительных документов</b> □	Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов) проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение учета и хранения ТСД □	<b>6</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие базы учебной практики и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-стенды,

-компьютеры.

Технические средства обучения: контрольно-кассовая техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторное оборудование и посуда для микробиологической лаборатории (микроскопы, термостат и др.).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

##### **Учебники:**

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. Учебник. – М.: НОРМА, 2017.
2. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности: Учебник. 5-е изд., перераб. и доп. - М.: "Дашков и К", 2018.- 667с.
3. Синяева И.М. Коммерческая деятельность в сфере товарного обращения: Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.
- Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. - РО-СТОВ-НА-ДОНУ. Феникс, 2018.
4. Ходыкин А.П., Ляшко А.Л., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. – М.: «Дашков и К», 2017.
5. Шевченко В.В., Вытовтов А.А., Карасева Е.Н. т др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2019.

##### **Дополнительные источники:**

1. Савин В.И. Организация складской деятельности: Справочное пособие. 2-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2017. – 544 с.
2. Савин В.А. Склады: Справочное пособие. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2017.
3. Щур Д.Л., Труханович Л.В. Основы торговли. Оптовая торговля. Настольная книга руководителя, главбуха и юриста. – М.: Издательство Дело и Сервис», 2019.
4. Щур Д.Л., Труханович Л.В. Основы торговли. Розничная торговля. Настольная книга руководителя, главбуха и юриста. – М.: Издательство Дело и Сервис», 2019.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Форма отчетности**

Аттестация учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник практики
- отчет по практике
- отзыв-характеристику (аттестационный лист)

### **5.2.Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики от учебного заведения проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителями практики, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей: руководителя практики и преподавателя спецдисциплин, также в комиссию могут приглашаться руководители практики от предприятия.

Итоговая оценка студенту за практику выводится с учетом следующих факторов:

- активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;
- качество и уровень выполнения отчета о прохождении производственной практики;
- защита результатов практики

При выставлении оценки за практику, помимо результатов защиты отчета, учитывается отзыв-характеристика, представленной на студента руководителем практики от предприятия (организации). Результаты защиты отчетов о практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

Студент, не выполнивший программу практики, по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студент, не выполнивший программу практики, без уважительной причины, направляется на практику повторно в свободное от учебы время или отчисляется из учебного заведения в установленном порядке.

В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку, а после устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

### 5.3. Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Управление ассортиментом товаров.</b>		
ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству	- осуществление приемки товара по количеству, в соответствии с инструкциями по приемке товара П-6 и П-7, оформление полного пакета документов по приемки	Оценка результатов практических работ. Экспертная оценка отчетов по результатам учебной практики студентов.
П.1.10. Эксплуатировать торговое-технологическое оборудование.	-эксплуатирование торгового-технологического оборудования, в соответствии с правилами ТБ. □	Оценка в результате наблюдения за работой студентов на торговом оборудовании □
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Анализирование группы товаров. Составление товароведной характеристики. Обоснование качества товаров.	Оценка результатов практических работ. Экспертная оценка отчетов по результатам учебной практики студентов
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований	Сравнение условий и сроков хранения. Планирование мероприятий по сохранности товаров. Обобщение полученных результатов.	Оценка результатов практических работ. Экспертная оценка отчетов по результатам учебной практики студентов

оформлению сопроводительных документов		
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Сопоставление санитарно-эпидемиологических требований к товарам. Оценивание качества товаров.	Оценка результатов практических работ. Экспертная оценка отчетов по результатам учебной практикв студентов

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– Демонстрация интереса к будущей профессии; – Активность и результативность участия в конкурсах предметных недель, профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах; – Системность работы над всеми видами заданий (учебная, научно-творческая, кружковая, практическая работа)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Рациональность распределения времени на всех этапах решения задач; - Своевременность сдачи творческих заданий, отчетов по практическим работам, выполнения курсовой работы - Качество выполненных работ и заданий	

<p>ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;          -проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков;          -оценивание последствий принятых решений □</p>	
<p>ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>-Активность использования различных источников информации для решения профессиональных задач;          - Эффективность использования в учебной деятельности и в ходе практики информационных и коммуникационных ресурсов</p>	
<p>ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;          -владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.;          - создание продукта деятельности в виде электронной презентации, реферата, сообщения, кроссворда</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК.6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>– эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;          – положительные отзывы с производственной практики</p>	



<p>ОК.7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>-владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</p>	
<p>ОК.08 Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.</p>	<p>- планирование способов (форм и методов) профилактики травматизма, обеспечения охраны жизни и здоровья в процессе подготовки учебной и внеучебной деятельности □</p>	
<p>ОК. 09 Пользоваться иностранным языком как средством делового общения</p>	<p>– самостоятельное изучение иностранного языка, владение иностранным языком как средством делового общения □</p>	
<p>ОК.10 Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь</p>	<p>– нахождение, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач. – логическое, аргументированное изложение информации клиенту в устной и письменной форме □</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК.11 Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по</p>	<p>-обеспечение безопасности жизнедеятельности, соблюдение норм охраны труда, планирование способов (форм и методов) профилактики травматизма. -участие в организации и проведении мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций -контроль за соблюдением</p>	

защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	безопасности жизнедеятельности населения <input type="checkbox"/>	
ОК.12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	-обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм и правил. -выполнение работ с соблюдением требований действующего законодательства, стандартов, технических условий при продаже товаров <input type="checkbox"/>	