

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Утверждено
Директор
ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный
техникум»
Приказ от 16.06.2022 №61-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Выполнение работ по профессии рабочего «Продавец продовольственных товаров»

образовательной программы среднего профессионального
образования по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Усолье2022г

СОГЛАСОВАНО

Работодатель:

Магазин «Подсолнух»

ИП Пыжов С.П. _____

« ___ » _____ 20 ___ г.

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

Предметно-цикловой комиссии

Общепрофессиональных дисциплин и

Профессиональных модулей

по специальности 38.02.04.

Коммерция (по отраслям)

Протокол 8

От 23 июня 2022г.

Организатор-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик: Ермолаева О.И.- преподаватель ГБПОУ СО « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Внутренняя экспертиза: Скиба Е.Г. главный бухгалтер ГБПОУ СО « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Техническая экспертиза: Гусарова Н.И.- заведующий методическим кабинетом ГБПОУ СО « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям) утвержденной приказом Минобрнауки России от 15.05.2014г. № 539 (зарегистрировано Минюста России 25.06.2014г. №32855) с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021г и 01.09.2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов утвержденным И.М. Реморенко директором Департамента государственной политики и нормативно - правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 27.08.2009г.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в соответствии с требованиями ФГОС СПО

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; – Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. N 539 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 февраля 2019 г. N 103н «Об утверждении профессионального стандарта «Бухгалтер».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 605н «Об утверждении профессионального стандарта «Статистик».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 10 сентября 2015 г. N 625н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в сфере закупок».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 июня 2018 г. N 366н «Об утверждении профессионального стандарта «Маркетолог».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 сентября 2018 г. N 592н «Об утверждении профессионального стандарта «Бизнесаналитик».

– Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322).

1.2.Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: менеджер по продажам.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Менеджер по продажам» осваивает вид деятельности:

-Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью;

-Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности;

-Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров;

-Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

-Междисциплинарный модуль Экономика и управление;

-Междисциплинарный модуль Основы статистики и бухгалтерского учета;

-Междисциплинарный модуль Правовое обеспечение

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» должен:

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 контрольнокассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассового 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;
- устройства и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- Правила охраны труда

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку

ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов

ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования

ПК 4.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 4.7. Изучать спрос покупателей

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решение 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 личного 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 личного 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, аргументированно 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

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-4.7	Раздел ПМ 04. Выполнение работ по профессии рабочего Продавец продовольственных товаров	204	160	112	48	36	36
	<i>Всего:</i>						

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 04 Выполнение работ по профессии рабочего Продавец продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ04. Выполнение работ по профессии рабочего продавец продовольственных товаров		207	
МДК 04.01. Розничная торговля продовольственными товарами		132	
Тема 1.1 Сущность тргово-технологического процесса в продовольственной торговле	Содержание	44	
		24	
	1 Торгово-технологический процесс в продовольственной торговле.	2	1
	2 Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству	2	1
	3 Хранение продовольственных товаров	2	1
	4 Подготовка продовольственных товаров к продаже.	2	1

5	Размещение продовольственных товаров в торговом зале.	2	1
6	Выкладка продовольственных товаров в торговом зале.	2	1
7	Методы продажи продовольственных товаров	2	1
8	Расчеты с покупателями	2	1
9	Составление отчетности.	2	1
10	Материальная ответственность в торговле.	2	1
11	Инвентаризация товарно-материальных ценностей в продовольственном магазине	2	1
12	Оформление результатов инвентаризации товарно – материальных ценностей	2	1
Практические занятия		20	
1.	Решение ситуаций по приемке продовольственных товаров	2	2
2.	Изучение порядка хранения продовольственных товаров.	2	2
3.	Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров	2	2
4.	Изучение приёмов мерчандайзинга продовольственных товаров	2	2
5.	Выкладка продовольственных товаров в торговом зале магазина	2	2
6.	Изучение методов продажи товаров в продовольственной торговле.	2	2
7.	Осуществление расчетов с покупателями	2	2
8.	Осуществление расчетов с покупателями	2	2
9.	Составление товарно-денежного отчета	2	2

	10.	Оформление договоров о материальной ответственности	2	2
Тема 1.2 Введение в товароведение продовольственных товаров			12	
	Содержание		8	
	1.	Классификация продовольственных товаров	2	1
	2	Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении	2	1
	3	Консервирование продовольственных товаров	2	1
	4	Товарные потери: виды, причины возникновения, пути преодоления и сокращения	2	1
	Практические занятия		4	
	11	«Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале»	2	2
	12	«Расчет товарных потерь отдельных видов продовольственных товаров»	2	2

Тема 1.3 Идентификационная принадлежность продовольственных товаров			32	
	Содержание		16	
	1	Продажа плодоовощных товаров	2	1
	2	Продажа зерномучных товаров	2	1
	3	Продажа кондитерских товаров	2	1
	4	Продажа молочных товаров	2	1
	5	Продажа пищевых жиров	2	1
	6	Продажа вкусовых товаров	2	1
	7	Продажа мясных товаров	2	1
	8	Продажа рыбных товаров	2	1
	Практические занятия		16	
	13	«Оценка качества и обеспечение сохраняемости плодоовощных товаров»	2	2
	14	«Оценка качества и обеспечение сохраняемости зерномучных товаров»	2	2

	15	«Оценка качества и обеспечение сохраняемости кондитерских товаров»	2	2
	16	«Оценка качества и обеспечение сохраняемости молочных товаров»	2	2
	17	«Оценка качества и обеспечение сохраняемости пищевых жиров»	2	2
	18	«Оценка качества и обеспечение сохраняемости вкусовых товаров»	2	2
	19	«Оценка качества и обеспечение сохраняемости мясных товаров»	2	2
	20	«Оценка качества и обеспечение сохраняемости рыбных товаров»	2	2

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. МДК 04.01</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с учебной и дополнительной литературой (по вопросам преподавателя). 2. Подготовка сообщений и докладов по изучаемым темам 3. Поиск и анализ информации о продовольственных розничных торговых предприятиях региона с использованием сети Интернет 4. Составление алгоритма действий кассира при подготовке ККТ к работе и в конце рабочего дня. 5. Ознакомление с ассортиментом продовольственных товаров определенного торгового предприятия. 6. Изготовление планшетов с этикетками разных видов товаров. 7. Органолептическая оценка качества товаров разных групп и видов. 8. Поиск информации о качестве тех или иных товаров, основываясь на умении пользоваться стандартами. 9. Составление кроссвордов и тестов по отдельным темам. 10. Отработка навыков обслуживания и консультирования покупателей. 11. Определение температурного режима различных видов холодильного оборудования, находящегося на определенном торговом предприятии. 12. Деловая игра: «Способы расчета покупателей». 13. Анализ наблюдения за соблюдением техники безопасности на рабочем месте работниками определенного торгового предприятия. 14. Оказание первой медицинской помощи при производственном травматизме. 15. Подготовка сообщений на тему «Правила продажи отдельных продовольственных товаров». 16. Составление карты понятий различных групп продовольственных товаров, 	<p>44</p>	<p>3</p>
--	------------------	-----------------

имеющихся в продаже.

17. Подборка статей из СМИ по ассортименту отдельных видов продовольственных товаров.

18. Ознакомление с ассортиментом, изучение условий и сроков хранения скоропортящихся товаров.

19. Подготовка сообщений, докладов, рефератов (по индивидуальному заданию).

20. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по вопросам, составленным преподавателем).

21. Изучение видов, классов, типов сыров, имеющих в продаже (и/или других продовольственных товаров).

22. Сопоставление, анализ и оценка ассортимента отдельных групп продовольственных товаров

Учебная практика

Виды работ

1. Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).

2. Установление градации качества по органолептическим показателям.

3. Оценивание качества по органолептическим показателям.

4. Распознавание дефектов пищевых продуктов.

5. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.

6. Расчет энергетической ценности продуктов.

7. Подготовка измерительного, механического, технологического и контрольно-кассового оборудования.

8. Использование в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

Производственная практика

Виды работ

1. Приемка и хранение продовольственных товаров.
2. Подготовка различных групп продовольственных товаров к продаже
3. Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале
4. Методы продажи продовольственных товаров
5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования
6. Приобретение умений и навыков соблюдения условий и сроков хранения товаров, особенно скоропортящихся, в торговом зале
7. Отработка навыков обслуживания покупателей

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий «Торгово-технологического оборудования», «Учебный магазин».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- контрольно-кассовые машины
- комплект бланков технологической документации
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия
- компьютеры с программным обеспечением «1С: Предприятие»

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Улейский Н.Т. Оборудование торговых предприятий, Ростов-на-Дону: Феникс, 2016 г.
2. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий, М.: Академия, 2015 г.
3. Горелова Т.Ж. Контрольно-кассовые машины в торговле, Ростов-на-Дону: Феникс, 2017 г.
4. Бурашников Ю.Н. Охрана труда в торговле, М.: Академия, 2016 г.
5. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле, М.: Дашков и К, 2017 г.
6. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир, М. Дашков и К, 2015 г.
7. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины, М. Академия 2016 г.
8. Никитченко Л.И. Рабочая тетрадь (оборудование торговых предприятий) М. Академия 2017 г.
9. Микицей М.В. Учет и отчетность в торговле, Феникс 2017 г.
10. Голубкина Т.С. Торговые вычисления, М Академия 2015 г.

2.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной

образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрировано.

Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие дисциплины: «Безопасность жизнедеятельности», «Организация торговли», «Материально-техническое оснащение торгового предприятия и охрана труда».

2.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение профессиональному модулю:

Наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоением обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю модуля «Продажа непродовольственных товаров» и «Эксплуатация контрольно-кассовой техники».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товар	- правильность решения ситуаций по приемке товаров по количеству и качеству в соответствии с нормативно-технической документацией; - соответствие оформленных документов по приемке товаров по количеству и качеству предъявленным требов	Зачет по практике по разделу
. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- правильность и четкость выполнения работ по подготовке товаров к продаже; - правильность и четкость выполнения работ по размещению товаров в торговом зале, выкладке на торговом оборудовании в соответствии с предъявляемыми требованиями и правилами	Зачет по практике по разделу
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	- правильность и четкость выполнения работ по обслуживанию покупателей в соответствии с действующими правилами торговли; - предоставление покупателям достоверной информации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров в соответствии с нормативно-технической документаци	Зачет по практике по разделу
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- положительная экспертная оценка руководителя практики по формированию профессиональной компетенции	Экспертная оценка руководителя практики
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- эксплуатация торгово-технологического оборудования в соответствии с предъявляемыми требованиями, правилами техники безопасности	Зачет по учебной практике по разделу

<p>Осуществлять контроль сохранности товарноматериальных ценностей</p>	<p>- правильность и точность расчета товарных потерь в соответствии с нормами естественной убыли; - правильность решения ситуаций по предупреждению товарных потерь; - соответствие оформленных документов по списанию товарных потерь предъявляемым требования</p>	<p>Зачет по практике по разделу</p>
<p>Изучить спрос покупателей.</p>	<p>- своевременность и полнота информации о покупательском спросе, полученная в ходе анкетировани</p>	<p>Зачет по практике по разделу</p>
<p>Итоговый контроль</p>		<p>Экзамен квалификационный</p>

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>1.Динамика достижений студента в учебной деятельности; 2. Демонстрация уважения к будущей профессии</p>	<p>Портфолио Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>1.Рациональное планирование этапов деятельности 2.Обоснование выбора и способа разрешения профессиональных задач в области учета. 3.Оперативность и результативность использования методов и способов решения профессиональных задач; 4.Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач выполнения профессиональных задач</p>	

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>1.Объективная оценка рабочей ситуации в соответствии с поставленной задачей; 2.Обоснованность выбора решения в стандартных и нестандартных ситуациях. 3.Самостоятельное принятие оптимальных решений в стандартных и нестандартных ситуациях. 4.Проведение своевременного контроля и корректировки деятельности в соответствии с нормативной документацией</p>	<p>Экспертная оценка по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения ПМ, в т.ч. при выполнении работ производственной практики, а также при выполнении заданий на квалификационном экзамене</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>1.Самостоятельность поиска информации для постановки и решения профессиональных задач; 2.Широта использования различных источников информации, включая электронные; 3.Соответствие найденной /полученной информации эффективному решению профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.</p>
<p>. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>1.Четкое выполнение обязанностей при работе в команде и / или выполнении задания в группе; 2.Конструктивность взаимодействия с партнерами по общению в ходе обучения и при решении профессиональных задач; 3.Соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; 4.Использование приемов корректного межличностного общения;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>1.Участие в планировании групповой работы; 2.Организация групповой работы; 3.Самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Экспертная оценка на практических занятиях, при решении</p>

<p>ОК 8 Вести здоровый образ жизни, применять спортивнооздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложени</p>	<p>1.Участие в спортивных мероприятиях 2. работа в команде и / или выполнении задания в группе;</p>	<p>ситуационных задач и в процессе практик</p>
<p>ОК 9 Пользоваться иностранным языком как средством делового общения</p>	<p>1. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
<p>ОК 10 Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.</p>	<p>1.умение аргументированно и грамотно излагать свои мысли</p>	
<p>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.</p>	<p>1.соблюдение техники безопасности в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>1.Успешное освоение ПМ. 2.Решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций</p>	