

Методические рекомендации по прохождению учебной практики для получения первичных профессиональных умений. (Продавец, контролер-кассир)

Составитель:

Матвеева Нелли Михайловна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ»
Методическая рекомендация «по прохождению учебной практики для получения
первичных профессиональных умений (Продавец, контролер-кассир)»
Протокол заседания МС № от « » 2022 г.
Председатель Методического совета

Методические рекомендации по прохождению учебной практики для получения первичных профессиональных умений (Продавец, контролер-кассир)

Настоящие методические указания разработаны на основе ФГОС СПО третьего поколения и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г №291.

Учебная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса в техникуме и имеет важное значение в подготовке квалифицированных специалистов.

Учебная практика играет значимую роль в профессиональном становлении будущего молодого специалиста.

Учебная практика направлена для приобретения первоначальных профессиональных умений и является первым этапом производственной практики. И имеет целью последовательного расширения круга формирования у обучающихся умений, практического опыта и их усложнения. Целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций. Связь учебной практики с теоретическим обучением.

Задачи учебной практики:

1.Расширить и закрепить теоретические знания, полученные обучающимся при изучении спец дисциплин.

2.Уметь решать практические задачи, требующие применения профессиональных знаний и умений.

3.Развитие культуры общения, как важнейшего условия успешного решения задач будущей профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессии «Продавец, контролер – кассир» проводится образовательной организацией ГАПОУ ИО «ЗАПТ» заларинский агропромышленный техникум социальной инфраструктуры» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей

ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПМ 02. Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно – кассовой техники (ККТ) и

выполнять расчётные операции с покупателями;

ПК 3.2. Проверять платёжеспособность государственных денежных знаков;

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки,

наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги;

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям;

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно - материальных ценностей.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Обучающийся в период учебной практики должны научиться:

- обрабатывать и анализировать полученную информацию;
- применять полученные в университете знания в решении практических задач;
- формулировать практические задачи в виде, доступном для решения формальными методами;
- документально оформлять результаты анализа;
- оформлять необходимую документацию.

Обучающийся, проходящий учебную практику, обязан:

- ознакомиться с программой учебной практики;
- активно овладевать первоначальными практическими навыками работы по специальности «Продавец, контролер –кассир».
- качественно и полностью выполнять индивидуальное задание;
- собирать и обобщать необходимый материал, который может пригодиться в будущем для выпускной квалификационной работы;
- вести дневник учебной практики.
- своевременно сдать дифференцированный зачет.

Учебная практика проводится в ГАПОУ ИО «ЗАПТ» заларинский агропромышленный техникум в Лаборатории торгово – технологического оборудования. Мастером производственного обучения путем чередования с

теоретических занятий, которые обеспечивают связь между теоретическим обучением и содержанием учебной практики.

В процессе изучения ПМ. 01, ПМ .02, ПМ. 03 на учебной практике по профессии «Продавец, контролер – кассир» мастер производственного обучения должен использовать активные формы проведения занятий. С применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

Для выполнения программы учебной практики группа делится на две подгруппы, что способствует индивидуализации и повышения качества обучения. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

По окончании учебной практики по профессии «Продавец, контролер – кассир» производится оценивание обучающихся:

Целью оценивания по учебной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебные практики по профессии «Продавец, контролер – кассир» выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Оценка по учебной практике должна учитывать выполненные обучающимися практические задания на процедуре промежуточной аттестации (в ходе зачета, дифференцированного зачета). И оформляется аттестационный лист (Приложение №1,2,3). Результаты дифференцированного зачета заносятся в ведомость (Приложение № 4).

Виды работ учебной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю ПМ 01. «Продажа непродовольственных товаров»

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО)
1 Идентифицированные товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3 ОК 1- 7;

косметических, культурно-бытового назначения);	
2 Оценивание качества по органолептическим показателям;	ПК 1.1; ПК 1.3; ОК 1-7;
3 Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров;	ПК 1.1; ПК 1.3; ОК 1-7;
4 Расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу;	ПК 1.1; ПК 1.4; ОК 1-7;
5 Идентифицирование отдельных видов мебели для торговых организаций;	ПК 1.2; ОК 1-7;
6 Подготовка к работе весоизмерительного оборудования;	ПК 1.2; ПК 1.3; ОК 1-7;
7 Взвешивание товаров отдельных товарных групп.	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 1-7;

Задания к дифференцированному зачету по учебной практике.

Задание № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество хлопчатобумажных и льняных тканей.
2. Расшифруйте маркировку тканей.
3. Осуществите выкладку тканей на торговом оборудовании.
4. Дать консультацию хлопчатобумажных и льняных тканей.

Задание № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качества шелковых и шерстяных тканей.
2. Расшифруйте маркировку тканей.
3. Осуществите выкладку тканей на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию шелковых и шерстяных тканей.

Задание № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество верхней швейной одежды.
2. Расшифруйте маркировку верхней швейной одежды.
3. Осуществите выкладку верхней швейной одежды на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о верхней швейной одежде.

Задание № 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество легкого платья.
2. Расшифруйте маркировку легкого платья.
3. Осуществите выкладку легкого платья на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о видах легкого платья.

Задание № 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество головных уборов.
2. Расшифруйте маркировку головных уборов.
3. Осуществите выкладку головных уборов на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о головных уборах.

Задание № 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество швейного белья.
2. Расшифруйте маркировку швейного белья.
3. Осуществите выкладку швейного белья на торговом оборудовании.
4. Дать консультацию о швейном белье.

Задание № 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество верхних трикотажных изделий.
2. Расшифруйте маркировку верхних трикотажных изделий.

3. Осуществите выкладку верхних трикотажных изделий на торговом оборудовании.

4. Дайте консультацию о верхних трикотажных изделиях.

Задание № 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество бельевых трикотажных изделий.

2. Расшифруйте маркировку бельевых трикотажных изделий.

3. Осуществите выкладку бельевых трикотажных изделий на торговом оборудовании.

4. Дайте консультацию о бельевых трикотажных изделиях.

Задание № 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество чулочно-носочных изделий.

2. Расшифруйте маркировку чулочно-носочных изделий.

3. Осуществите выкладку чулочно-носочных изделий на торговом оборудовании.

4. Дайте консультацию о чулочно-носочных изделиях.

Задание № 10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество пушно-меховых изделий.
2. Расшифруйте маркировку пушно-меховых изделий.
3. Осуществите выкладку пушно-меховых изделий на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о пушно-меховых изделиях.

Задание № 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество кожаной обуви.
2. Расшифруйте маркировку кожаной обуви.
3. Осуществите выкладку кожаной обуви на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о кожаной обуви.

Задание № 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество резиновой обуви.
2. Расшифруйте маркировку резиновой обуви.
3. Осуществите выкладку резиновой обуви на торговом оборудовании.
4. Дать консультацию о резиновой обуви.

Задание № 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество парфюмерных товаров.
2. Расшифруйте маркировку парфюмерных товаров.
3. Осуществите выкладку парфюмерных товаров на торговом оборудовании.
4. Дать консультацию о парфюмерных товарах.

Задание № 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество средств по уходу за зубами.
2. Расшифруйте маркировку средств по уходу за зубами.
3. Осуществите выкладку средств по уходу за зубами на торговом оборудовании.
4. Дать консультацию о средствах по уходу за зубами.

Задание № 15

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество средств по уходу за волосами.
2. Расшифруйте маркировку средств по уходу за волосами.

3. Осуществите выкладку средств по уходу за волосами на торговом оборудовании.

4. Дайте консультацию о средствах по уходу за волосами.

Задание № 16

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество золотых изделий.
2. Расшифруйте маркировку золотых изделий.
3. Осуществите выкладку золотых изделий на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о золотых изделиях.

Задание № 17

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество стеклянных товаров.
2. Расшифруйте маркировку стеклянных товаров.
3. Осуществите выкладку стеклянных товаров на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о стеклянных товарах.

Задание № 18

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество школьно-письменных товаров.
2. Расшифруйте маркировку школьно-письменных товаров.
3. Осуществите выкладку школьно-письменных товаров на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию школьно-письменным товарам.

Задание № 19

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество металлической посуды.
2. Расшифруйте маркировку металлической посуды.
3. Осуществите выкладку металлической посуды на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию металлической посуде.

Задание № 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество игрушек.
2. Расшифруйте маркировку игрушек.
3. Осуществите выкладку игрушек на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию игрушкам.

Задание № 21

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество туалетного мыла.
2. Расшифруйте маркировку туалетного мыла.
3. Осуществите выкладку туалетного мыла на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о туалетном мыле.

Задание № 22

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество текстильной галантереи.
2. Расшифруйте маркировку текстильной галантереи.
3. Осуществите выкладку текстильной галантереи на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о текстильные галантереи.

Задание № 23

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество металлической галантереи.
2. Расшифруйте маркировку металлической галантереи.
3. Осуществите выкладку металлической галантереи на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о металлические галантереи.

Задание № 24

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество керамических товаров.
2. Расшифруйте маркировку керамических товаров.
3. Осуществите выкладку керамических товаров на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию керамическим товарам.

Задание № 25

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца непродовольственных товаров.

Задание

1. Осуществите идентификацию и оцените качество синтетических, чистящих и моющих средств.
2. Расшифруйте маркировку синтетических, чистящих и моющих средств.
3. Осуществите выкладку синтетических, чистящих и моющих средств на торговом оборудовании.
4. Дайте консультацию о синтетических, чистящих и моющих средствах.

Критерии оценивания заданий

Отметка	Критерии
«Отлично»	Ответы на все вопросы раскрыты в полном объеме и правильные. Материал систематизирован и излагается четко. Задания выполняются без ошибок, аккуратно и тщательно
«Хорошо»	Допущены в ответах отдельные неточности, исправленные с помощью преподавателя. Наблюдается некоторая несистематичность в изложении.

«Удовлетворительно»	Отмечены пробелы в усвоение программного материала. Неполно раскрыто содержание материала. Но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала; задания выполняется качественно, но встречаются ошибки, иногда приходится помогать
«Неудовлетворительно»	Не знает основное содержание профессионального модуля; низкое качество выполнения задания; допущены ошибки в определении понятий которые не исправлены после наводящих вопросов.

Виды работ учебной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю ПМ 03. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Осуществление подготовки ККТ различных видов;	ПК 3.1, ПК 3.4, ОК 1- ОК 7
Работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах	ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 1- ОК 7
Устранение мелкие неисправности при работе на ККТ	ПК 3.1, ОК 1- ОК 7
Распознавание платёжеспособность государственных денежных знаков	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 1- ОК 7
Осуществление заключительные операции при работе на ККТ	ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 1- ОК 7
Оформление документов по кассовым операциям	ПК 3.1, ПК 3.4, ОК 1- ОК 7
Соблюдение правила техники безопасности	ПК 3.1, ОК 1- ОК 7

Задания к дифференцированному зачёту по учебной практике:

Вариант 1

Выполнить операции на ЧПМ АМС 100 и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить ЧПМ АМС 100 к работе, соблюдая правила техники безопасности.

2. Выполнить операции на ЧПМ АМС 100 в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на ЧПМ АМС 100, соблюдая правила техники безопасности.
5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчёт кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Вариант 2

Выполнить операции на ККМ ЭКРМ ОКА 102 и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить ККМ ЭКРМ ОКА 102 к работе, соблюдая правила техники безопасности.
2. Выполнить операции на ККМ ЭКРМ ОКА 102 в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на ККМ ЭКРМ ОКА 102, соблюдая правила техники безопасности.
5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчёт кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Вариант 3

Выполнить операции на ККМ SAMSUNG 4615RF и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить ККМ SAMSUNG 4615RF к работе, соблюдая правила техники безопасности.
2. Выполнить операции на ККМ SAMSUNG 4615RF в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на ККМ SAMSUNG 4615RF, соблюдая правила техники безопасности.

5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчет кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Вариант 4

Выполнить операции на ЧПМ Меркурий 130 и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить ЧПМ МЕРКУРИЙ 130 к работе, соблюдая правила техники безопасности.
2. Выполнить операции на ЧПМ МЕРКУРИЙ 130 в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на ЧПМ МЕРКУРИЙ 130, соблюдая правила техники безопасности.
5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчет кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Вариант 5

Выполнить операции на ККМ МЕРКУРИЙ 180К и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить ККМ МЕРКУРИЙ 180К к работе, соблюдая правила техники безопасности.
2. Выполнить операции на ККМ МЕРКУРИЙ 180К в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на ККМ МЕРКУРИЙ 180К, соблюдая правила техники безопасности.
5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчет кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Вариант 6

Выполнить операции на ККМ ЭЛВЕС - МК и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить ККМ ЭЛВЕС - МК к работе, соблюдая правила техники безопасности.
2. Выполнить операции на ККМ ЭЛВЕС - МК в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на ККМ ЭЛВЕС - МК, соблюдая правила техники безопасности.
5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчёт кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Вариант 7

Выполнить операции на ККМ WAB 04 или ЧПМ WAB 08R и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить ККМ WAB 04 или ЧПМ WAB 08R к работе, соблюдая правила техники безопасности.
2. Выполнить операции на ККМ WAB 04 или ЧПМ WAB 08R в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на ККМ WAB 04 или ЧПМ WAB 08R, соблюдая правила техники безопасности.
5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчёт кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Вариант 8

Выполнить операции на РМК АТОЛ и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить РМК АТОЛ к работе, соблюдая правила техники безопасности.
2. Выполнить операции на РМК АТОЛ в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на РМК АТОЛ, соблюдая правила техники безопасности.

5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчет кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Вариант 9

Выполнить операции на POS - системе ШТРИХ mini POS и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить к работе POS - систему ШТРИХ mini POS, соблюдая правила техники безопасности.
2. Выполнить операции на POS - системе ШТРИХ mini POS в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на POS - системе ШТРИХ mini POS , соблюдая правила техники безопасности.
5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчет кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Вариант 10

Выполнить операции на POS – системе For POST 7310 и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить POS – систему For POST 7310 к работе, соблюдая правила техники безопасности.
2. Выполнить операции на POS – системе For POST 7310 в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на POS – системе For POST 7310, соблюдая правила техники безопасности.
5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчет кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Вариант 11

Выполнить операции на POS – системе Штрих-lightPOS 001 и произвести расчёты с покупателями.

1. Подготовить POS – системе Штрих-lightPOS 001 к работе, соблюдая правила техники безопасности.
2. Выполнить операции на POS – системе Штрих-lightPOS 001 в режиме «Регистрация», соблюдая правила техники безопасности и устраняя простейшие неисправности, если в этом есть необходимость.
3. Произвести расчёт с покупателем, соблюдая правила распознавания платёжеспособности государственных денежных знаков.
4. Осуществить заключительные операции при работе на POS – системе Штрих-lightPOS 001 , соблюдая правила техники безопасности.
5. Оформить документы по кассовым операциям: журнал кассира – операциониста, справку- отчёт кассира, акт о возврате товара по неиспользованным кассовым чекам....(если это необходимо).

Оценивание задания осуществляется по карте компонентного анализа по 5-ти бальной шкале, которая включает следующие этапы:

№ этапа	Наименование этапа	Оценка качества выполнения этапа практического задания (в баллах)
1	Подготовка ККТ к работе	
2	Выполнение операций на ККТ в режиме «Регистрация»	
3	Расчёт с покупателями	
4	Заключительные операции при работе на ККТ	
5	Оформление документов по кассовым операциям	
Средний балл		

Критерии оценки качества выполнения этапов практического задания

Балл	Критерии
5 (отлично)	Правильно, быстро, соблюдая последовательность и правила техники безопасности

4 (хорошо)	Незначительные ошибки, самостоятельно исправленные; медлительность
3 (удовлетворительно)	С грубыми нарушениями; ошибки, исправленные с помощью мастера п/о
2 (неудовлетворительно)	Этап не был выполнен

Виды работ учебной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю ПМ 02. «Продажа продовольственных товаров»

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
1 Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.7; ОК.1-7;
2 Установление градации качества пищевых продуктов;	ПК 2.1; ОК 1- 7;
3 Оценивание качества по органолептическим показателям;	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ОК 1- 7;
4 Распознавание дефектов пищевых продуктов;	ПК 2.3; ОК 1- 7;
5 Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров;	ПК 2.4; ПК 2.6; ОК 1- 7;
6 Расчет энергетической ценности продуктов;	ПК 2.3; ОК 1- 7;
7 Подготовка измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования.	ПК 2.5; ОК 1- 7;
8 Использование в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудования.	ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1-7;

Задания для проведения дифференцированного зачета по УП.

Задание 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца продовольственных товаров.

1. Идентифицирование и оценка качества зерномучных товаров (на выбор обучающегося).
2. Распознавание дефектов зерномучных товаров (на выбор обучающегося).
3. Расскажите об оптимальных условиях хранения зерномучных товаров.
4. Рассчитайте энергетическую ценность зерномучных товаров (на выбор обучающегося).
5. Произведите взвешивание зерномучных товаров.

Задание 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца продовольственных товаров.

1. Идентифицирование и оценка качества плодовоовощных товаров (на выбор обучающегося).
2. Распознавание дефектов плодовоовощных товаров (на выбор обучающегося).
3. Расскажите об оптимальных условиях хранения плодовоовощных товаров.
4. Рассчитайте энергетическую ценность плодовоовощных товаров (на выбор обучающегося).
5. Произведите взвешивание плодовоовощных товаров.

Задание 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца продовольственных товаров.

1. Идентифицирование и оценка качества кондитерских товаров (на выбор обучающегося).
2. Распознавание дефектов кондитерских товаров (на выбор обучающегося).

3. Расскажите об оптимальных условиях хранения кондитерских товаров.
4. Рассчитайте энергетическую ценность кондитерских товаров. (на выбор обучающегося).
5. Произведите взвешивание кондитерских товаров.

Задание 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца продовольственных товаров.

1. Идентифицирование и оценка качества вкусовых товаров (на выбор обучающегося).
2. Распознавание дефектов вкусовых товаров (на выбор обучающегося).
3. Расскажите об оптимальных условиях хранения вкусовых товаров.
4. Рассчитайте энергетическую ценность вкусовых товаров (на выбор обучающегося).
5. Произведите взвешивание вкусовых товаров.

Задание 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца продовольственных товаров.

1. Идентифицирование и оценка качества молочных товаров (на выбор обучающегося).
2. Распознавание дефектов молочных товаров (на выбор обучающегося).
3. Расскажите об оптимальных условиях хранения молочных товаров.
4. Рассчитайте энергетическую ценность молочных товаров (на выбор обучающегося).
5. Произведите взвешивание молочных товаров.

Задание 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца продовольственных товаров.

1. Идентифицирование и оценка качества яичных товаров (на выбор обучающегося).
2. Распознавание дефектов яичных товаров (на выбор обучающегося).
3. Расскажите об оптимальных условиях хранения яичных товаров.
4. Рассчитайте энергетическую ценность яичных товаров. (на выбор обучающегося).

Задание 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца продовольственных товаров.

1. Идентифицирование и оценка качества пищевых жиров (на выбор обучающегося).
2. Распознавание дефектов пищевых жиров (на выбор обучающегося).
3. Расскажите об оптимальных условиях хранения пищевых жиров.
4. Рассчитайте энергетическую ценность пищевых жиров (на выбор обучающегося).
5. Произведите взвешивание пищевых жиров.

Задание 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца продовольственных товаров.

1. Идентифицирование и оценка качества мясных товаров. (на выбор обучающегося).
2. Распознавание дефектов мясных товаров (на выбор обучающегося).
3. Расскажите об оптимальных условиях хранения мясных товаров.
4. Рассчитайте энергетическую ценность мясных товаров (на выбор обучающегося).
5. Произведите взвешивание мясных товаров.

Задание 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, нормативными документами: правила торговли, закон РФ «О защите прав потребителей», натуральные образцы и их маркировка, торговое оборудование.

Время выполнения задания 15 минут

Задание выполняется в учебной мастерской на рабочем месте продавца продовольственных товаров.

1. Идентифицирование и оценка качества рыбных товаров (на выбор обучающегося).
2. Распознавание дефектов рыбных товаров (на выбор обучающегося).
3. Расскажите об оптимальных условиях хранения рыбных товаров.
4. Рассчитайте энергетическую ценность рыбных товаров (на выбор обучающегося).
5. Произведите взвешивание рыбных товаров.

Критерии оценивания заданий

Отметка	Критерии
«Отлично»	Ответы на все вопросы раскрыты в полном объеме и правильные. Материал систематизирован и излагается четко. Задания выполняются без ошибок, аккуратно и тщательно
«Хорошо»	Допущены в ответах отдельные неточности, исправленные с помощью преподавателя. Наблюдается некоторая несистематичность в изложении.
«Удовлетворительно»	Отмечены пробелы в усвоение программного материала. Неполно раскрыто содержание материала. Но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала; задания выполняется качественно, но встречаются ошибки, иногда приходится помогать
«Неудовлетворительно»	Не знает основное содержание профессионального модуля; низкое качество выполнения задания; допущены ошибки в определении понятий которые не исправлены после наводящих вопросов.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику по профессии «Продавец, контролер – кассир» или получившие отрицательную оценку, не допускаются к производственной практике.

Сочетание процесса теоретического обучения с учебной практике и потребности в специалистах на рынке труда позволяет выпускникам

техникума успешно трудоустроившись по полученной профессии «Продавец, контролер-кассир».

Учебная практика обучающихся по профессии «Продавец, контролер – кассир» призвана обеспечить качественную подготовку будущего продавца, контролера – кассира к самостоятельному и творческому выполнению основных профессиональных функций в реальном производственном процессе.

Приложение 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся (аяся) на курсе по профессии СПО

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

успешно прошел (а) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01Продажа непродовольственных товаров

в объеме часов с « » 201 г. по « » 201 г.

в организации ГАПОУ АО СТСИ Учебные мастерские

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1 Идентифицирование товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).	Ясно и аргументировано осуществляет идентификацию товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).
2 Оценивание качество по органолептическим показателям.	Правильно и точно оценивает качество по органолептическим показателям.
3 Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров.	Полно и содержательно консультирует о свойствах и правилах эксплуатации товаров.
4 Расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу.	Четко и точно расшифровывает маркировку, клеймение и символы по уходу.

5 Идентифицирование отдельных видов мебели для торговых организаций.	Самостоятельно и ясно идентифицирует отдельные виды мебели для торговых организаций.
6 Подготовка к работе весоизмерительного оборудования.	Правильно производит подготовку к работе весоизмерительного оборудования.
7 Взвешивание товаров отдельных товарных групп.	Правильно производит взвешивание товаров отдельных товарных групп.

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата « » 201 г.

Подпись руководителя практики _____

мастер производственного обучения

Подпись ответственного лица организации _____

Приложение 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся (аяся) на 3 курсе по профессии СПО

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

успешно прошел(а) учебную практику по профессиональному модулю **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

в объеме часов с « » 201 г. по « » 201 г.

в организации ГАПОУ ИО ЗАПТ Учебные мастерские

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1. Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).	Ясно и аргументировано осуществляет идентификацию товаров различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).
2. Устанавливать градации качества пищевых продуктов.	Правильно устанавливать градацию качества пищевых продуктов.

3. Оценивать качество по органолептическим показателям.	Правильно и точно оценивает качество по органолептическим показателям.
4. Распознавать дефекты пищевых продуктов.	Правильно распознавать дефекты пищевых продуктов
5. Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров.	Своевременно создает оптимальные условия хранения продовольственных товаров.
6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов.	Правильно и точно производит расчёт энергетическую ценность пищевых продуктов.
7. Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования.	Правильно производит подготовку к работе измерительное, механическое, технологическое и контрольно - кассовое оборудование.
8. Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.	Правильно и грамотно использует в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое и контрольно - кассовое оборудование

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата « » 2022 г.

Подпись руководителя практики _____
 мастер производственного обучения.

Подпись ответственного лица организации _____

Приложение 3

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся(ая) на курса по профессии НПО

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

успешно прошел(а) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями

в объеме часа с « » 201 г. по « » 201 г

в организации ГАПОУ ИО ЗАПТ Учебные мастерские

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходил практика
Осуществление подготовки ККТ различных видов	Соблюдает последовательность выполнения операций по подготовке ККТ к работе.
Работа на ККТ различных типов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах	Самостоятельно и правильно выполняет работу на контрольно – кассовой технике различных типов.
Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ	Точная диагностика и устранение простейших неисправностей ККТ в соответствии с «Типовыми правилами эксплуатации ККМ ...»
Распознавание платёжеспособности государственных денежных знаков	Правильно и точно определяет платёжеспособность государственных денежных знаков
Осуществление заключительных операций при работе на ККТ	Соблюдает последовательность выполнения заключительных операций при работе на ККТ
Оформление документов по кассовым операциям	Правильно и точно оформляет документы по кассовым операциям.
Соблюдение правил техники безопасности	Соблюдает правила ТБ при выполнении работ на ККТ различных видов в соответствии с Федеральным законом "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт".

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата « » 201 г.

Подпись руководителя практики _____

мастер производственного обучения.

Подпись ответственного лица организации _____

ВЕДОМОСТЬ
результатов проведения дифференцированного зачета
по учебной практике
ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Группа _____
 Профессия НПО «Продавец, контролер-кассир»
 Профессия ОК «Контролер-кассир».
 Дата выполнения _____
 Число обучающихся по списку _____ человека.
 Выполняло работу _____ человека. Мастер группы: _____

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	№ работ и их содержание	Задано работ	Выполнено работ	Оценка за выполненную работу	Основные недостатки, выявленные в умениях обучающихся при проведении дифференцированного зачета
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						

Получили оценку:

«5» _ 16 _ человек _ 61,6 _ %
 «4» _ 5 _ « _ 19,2 _ %
 «3» _ 5 _ « _ 19,2 _ %
 «2» _ _ « _ %
 «1» _ _ « _ %

