

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

[подпись] /Амирханова А.П./

Протокол № 1 от «26» 08 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

[подпись] /И.П.Зонтова /

«26» 08 2016г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 (ред. от 09.04.2015))

Организация-разработчик: ОГБПОУ ТМК

Разработчики:

Зонтова Ирина Петровна – Зам. директора по УПР ОГБПОУ ТМК

Венедиктова Ольга Владимировна – мастер п/о ОГБПОУ ТМК

СОГЛАСОВАНО

Наименование предприятия

ФИО, должность, подпись

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы: Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 «**Продавец, контролер-кассир**» входящей в укрупненную группу профессий **38.00.00 «Экономика и управление»** в части освоения квалификаций «Продавец, контролер-кассир», основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций:

- 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. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1. Продажа непродовольственных товаров

- 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.

2. Продажа продовольственных товаров

- 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

3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

- ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
- ПК 3.2. Проверять платежеспособность 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.

Рабочая программа производственной практики может быть использована при подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии:

- 031601.01 «Агент рекламный».

в профессиональной подготовке рабочих по профессиям:

- 17351 «Продавец непродовольственных товаров»;
- 17353 «Продавец продовольственных товаров»;
- 12721 «Кассир торгового зала»;
- 12965 «Контролер-кассир»;

в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

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. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

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

1. Продажа непродовольственных товаров.

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

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

2. Продажа продовольственных товаров.

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 торгового-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность 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.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов и технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на производственную практику: Всего – 798 ч., в том числе:

В рамках освоения ПП.01. – 258 часов

В рамках освоения ПП.02. - 396 часов

В рамках освоения ПП.03.- 144 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1 (78ч) – 2 (180ч) курсы		
III. 01		
Продажа непродовольственных товаров		258ч
МДК 01.01.		
Розничная торговля непродовольственными товарами		
1.Раздел «Проверка качества, количественных характеристик непродовольственных товаров»		54
1.1.Тема «Приемка непродовольственных товаров со склада. Оценка качества товаров по внешним признакам»	<p>Знакомство с магазином. Организация рабочего места контролера-кассира, с соблюдением безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии.</p> <p>Идентификация основных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, парфюмерно-косметических, ювелирных, культтоваров.</p> <p>Получение товаров со склада и определение их качества.</p> <p>Расшифровка артикулов, маркировки, клейм и символов по уходу основных групп непродовольственных товаров</p>	54
2.Раздел «Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании»		78
2.1. Подготовка и размещение основных групп непродовольственных товаров»	<p>Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии.</p> <p>Подготовка основных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, парфюмерно-косметических, ювелирных, культтоваров) к продаже.</p> <p>Размещение основных групп непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, парфюмерно-косметических, ювелирных, культтоваров) в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании по группам, видам, сортам, с учетом частоты спроса и удобства работы</p>	78

3. Раздел «Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах, требования безопасности их эксплуатации»		96
3.1. Консультирование и обслуживание покупателей о свойствах и правилах эксплуатации непродовольственных товаров.	<p>Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии.</p> <p>Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве товаров, потребительских свойствах, требованиях безопасности, эксплуатации товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, парфюмерно-косметических, ювелирных, культтоваров).</p> <p>Обмен непродовольственных товаров.</p> <p>Разрешение спорных вопросов с покупателями .</p> <p>Консультирование покупателей и предложение новых взаимозаменяемых товаров.</p>	96
4.Раздел «Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей»		30
4.1. Подготовка товаров к инвентаризации. Участие в проведение инвентаризации. Составление и оформление документов.	<p>Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии.</p> <p>Подготовка товаров к инвентаризации. Участие в проведении инвентаризации составление и оформление документов.</p>	30

3 курс

ПП.02

Продажа продовольственных товаров

396 ч.

МДК 02.01.

Розничная торговля продовольственными товарами

1.Раздел «Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары»		48
1.1. Приемка по количеству и качеству основных продовольственных групп	Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. Проверка сопроводительных документов на поступившие товары и их оформление. Приемка продовольственных товаров, по количеству товарных мест, массе брутто, приемка по количеству единиц в каждом товарном месте и массе нетто. Выявление недостачи и излишек в процессе приемки. Приемка товаров по качеству в установленные сроки, проверка документации, подтверждающая качество товаров, применение органолептического метода при приемке товаров, составление акта о ненадлежащем качестве.	48
2. Раздел «Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка»		78
2.1. Подготовка к продаже основных групп продовольственных товаров, проверка наименования, количества, сортности, цены, состояние упаковки и правильность маркировки.	Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. Предварительная подготовка к продаже основных групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). :проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида.	42
2.2. Размещение и выкладка основных групп продовольственных товаров в торговом зале и в помещениях для хранения товаров.	Размещение и выкладка групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в торговом зале по группам, видам, сортам, с учетом частоты спроса и удобства работы и в помещениях для хранения товаров.	36
3. Раздел «Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных групп продовольственных товаров»		120

<p>3.1. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных групп продовольственных товаров</p>	<p>Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях, кулинарном назначении различных групп продовольственных товаров. Предложение новых товаров, взаимозаменяемых товаров. Пополнение ассортимента товаров; определение количества и качества продаваемых товаров, проверка качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги.</p>	<p>120</p>
<p>4. Раздел «Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров»</p>		<p>48</p>
<p>4.1 Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров</p>	<p>Проверка сроков хранения и сроков реализации продаваемых товаров в торговом зале</p>	<p>48</p>
<p>5.Раздел «Эксплуатация торгово-технологического оборудования»</p>		<p>42</p>
<p>5.1. Подготовка и работа на торгово-технологическом оборудовании</p>	<p>Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. Подготовка к работе торгово-технологического оборудования (немеханического, измерительного, холодильного, механического) Подготовка к работе инвентаря и инструментов. Эксплуатация торгово-технологического оборудования. Составление заявок на ремонт оборудования.</p>	<p>42</p>
<p>6. Раздел «Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей»</p>		<p>36</p>
<p>6.1. Подготовка продовольственных товаров к инвентаризации. Участие в проведении инвентаризации. Составление и оформление документов.</p>	<p>Соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. Уборка нереализованных товаров. Подготовка товаров к инвентаризации. Участие в проведении инвентаризации составление и оформление документов .</p>	<p>36</p>
<p>7.Раздел «Изучение спроса покупателей»</p>		<p>24</p>
<p>7.1. Изучение спроса покупателей</p>	<p>Изучение покупательского спроса различными методами, определение потребности покупателей в товарах</p>	<p>24</p>

3 курс

ПП.03

Работа на контрольно-кассовой технике (ККТ) и расчеты с покупателями

144ч

МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники

1.Раздел «Правила эксплуатации ККТ и выполнение расчетных операций»		54
1.1 Работа на контрольно-кассовой технике.	<p>1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности.</p> <p>2. Выполнение подготовки к работе контрольно-кассовой техники в соответствии с правилами эксплуатации.</p> <p>3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике при расчетах с покупателями.</p> <p>4. Выполнение обслуживания покупателя по безналичному расчету (кредитной картой).</p> <p>5. Выполнение завершения операций на контрольно-кассовой технике в соответствии правил эксплуатации.</p> <p>6. Устранение мелких неисправностей (замена кассовой ленты) на контрольно-кассовой технике.</p> <p>7. Выполнение программирования даты, времени, информации в начале и конце кассового чека.</p>	54
2. Раздел «Проверка платежеспособности государственных денежных знаков»		18
2.1 Тема «Распознавание платежеспособности денежных знаков»	<p>1. Проверка подлинности государственных денежных знаков с соблюдением всех требований.</p> <p>2. Проверка платежеспособности средств безналичного расчета (кредитной карточкой) с соблюдением всех требований.</p> <p>3. Выполнение последовательности операций при обнаружении фальшивой банкноты.</p>	18
3.Раздел «Проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги»		18
3.1 Тема «Проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги»	<p>1. Определение соответствия ассортимента, сорта, количества и цены с данными сопроводительных документов.</p> <p>2. Определение соответствия упаковки и маркировки ГОСТу Р «Информация для потребителей».</p> <p>3. Определение соответствия качества товаров требованиям технических регламентов и стандартов.</p> <p>4. Определение легальности товара по штрих-коду.</p>	18
4.Раздел «Оформление документов по кассовым операциям»		36
4.1 Тема «Оформление	1. Внесение данных за смену в кассовую книгу на основании	36

документов по кассовым операциям»	кассовых документов (приходных и расходных ордеров). 2. Заполнение журнала кассира-операциониста с результатами рабочей смены. 3. Оформление возврата товара от покупателя. 4. Выполнение подготовки и сдачи денег в главную кассу.	
5.Раздел «Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей»		18
5.1 Тема «Составление отчетов о проведении инвентаризации и актов о списании материальных ценностей»	Оформление отчетной документации. Оформление накладных, приходного кассового ордера, акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей, акта об уценке. Составление товарного отчета. Участие в проведение инвентаризации товаров и оформление соответствующих документов.	18
	Всего:	798

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ОГБПОУ ПЛ №19 и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир».

3.2. Характеристика рабочих мест

Наименование отделов:

Овощной, молочный, гастрономический, бакалейный, хлебобулочный, кондитерский, винно-водочный отделы, отделы «Овощи – фрукты», «Мясо-рыба».

Торгового оборудования и инвентаря:

торговые стеллажи, горки, витрины, контрольно-кассовое и весоизмерительное оборудование, торговые инструменты для вскрытия тары (молоток, гвоздодер, ножницы); для подготовки товаров к продаже (ножи, топоры, струны, доски разделочные, колоды для разуба мяса, совки, лопатки, щипцы, вилки), инвентарь для контроля качества товаров (овоскоп-виноскоп, пробоотборники, щупы)

3.3. Общие требования к реализации производственной практики

Перед выведением группы на производственную практику, мастер производственного обучения проводит с обучающимися инструктаж по технике безопасности и выдаёт обучающимся комплект документов, включающий в себя:

- Дневник производственной практики;
- Наряд на выпускную практическую квалификационную работу.

Производственная практика проводится в предприятиях торговли под руководством руководителей подразделений.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Обучающиеся при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Организацию и контроль за практикой учебной группы осуществляется старшим мастером и мастером производственного обучения. На протяжении всей практики мастер производственного обучения контролирует выполнение программы производственной практики обучающимися.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство. В том числе в части государственного социального страхования.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О.

обучающийся(аяся) на ___ курсе по основной профессиональной образовательной программе программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО по профессии

38.01.02. Продавец, контролер-кассир
код и наименование

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.02 Продажа непродовольственных товаров
наименование профессионального модуля

в объеме _____ час с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.
в организации _____
наименование организации

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики, в соответствии с ВПД.

№	Виды работ, выполненные обучающимися во время практики	Количество часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары		Работы выполнены в соответствии с инструкциями: - о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству; - о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству.
2	Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка		Работы выполнены в соответствии с требованиями СанПиН (соответствие распакования, размещения и выкладки товаров в торговом зале) и правилами продажи отдельных видов товаров
3	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		Работы выполнены в соответствии с ЗоЗПП (консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров), правилами продажи отдельных видов товаров
4	Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров		Работы выполнены в соответствии с требованиями СанПиН, условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых товаров
5	Эксплуатация торгово-технологического оборудования		Работы выполнены с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности торгово-технологического оборудования
6	Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей		Работы выполнены в соответствии создания и контроля условий для сохранности ТМЦ.
7	Изучение спроса покупателей		Работы выполнены в соответствии простейших опросных анкет по сбору и обработке количественной и качественной информации целям и задачам опроса.

МП

«___» _____ 20__ г.

Оценка за практику _____ « _____ »

Руководитель практики: _____ / _____ /
Ответственное лицо организации _____ / _____ /

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФПО

обучающийся(аяся) на ___ курсе по основной профессиональной образовательной программе программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО по профессии

38.01.02. Продавец, контролер-кассир
код и наименование

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
наименование профессионального модуля

в объеме _____ час с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в организации _____
наименование организации

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики, в соответствии с ВПД.

№	Виды работ, выполненные обучающимися во время практики	Количество часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.		Работы выполнены в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.
2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.		Работы выполнены в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией, правил техники безопасности и требованиями инструкций ЦБ.
3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.		Работы выполнены в соответствии с требованиями нормативной документации и правил техники безопасности.
4	Оформлять документы по кассовым операциям.		Оформление документов по кассовым операциям выполнены, в соответствии с инструкцией

МП

«__» _____ 20__ г.

Оценка за практику _____ «_____»

Руководитель практики: _____ / _____, _____ /

Ответственное лицо организации _____ / _____, _____ /