

филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения
Омской области «Москаленский профессиональный техникум» в селе Элита

Рассмотрено
на заседании ПЦК
Юр О.Ю
Протокол № 8
от 8 апреля 2025г

Согласовано:

Утверждаю:

Директор БПОУ МПТ
Кудрявцев Н.В.

« ____ » _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«ПМ. 01 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

38.01.02. Продавец

с.Элита 2025г.

Программа производственной практики ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец.

Организация-разработчик: филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум» в селе Элита

Разработчики:

Елесина Е.Б – Зав. производственной практикой.

Юдина Т.К.– мастер производственного обучения.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Целью производственной практики является подготовка студентов к самостоятельной высокопроизводительной работе по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, а также совершенствование знаний и практических умений, полученных студентами в процессе учебной практики, освоения производственных навыков и умений, новых технологий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;

уметь:

- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов;
- проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров;
- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;
- уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров, и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров);
- использовать органолептические методы оценки качества товаров;
- определять градации качества;
- выявлять фальсифицированные и контрафактные товары;
- обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров;
- определять причины их возникновения;
- осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров;
- соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров; проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения;
- осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга;
- подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
- подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.;
- подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;
- заполнять и размещать ценники на товары;
- осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров;
- обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте;
- производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования;

- работать на торгово-технологическом оборудовании;
- работать на торгово-технологическом оборудовании;
- эксплуатировать торговый инвентарь и инструментарий;
- предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара;
- предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках;
- предлагать и осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, оказывать помощь покупателю в выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации;
- оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие гарантийные сроки пользования;
- предлагать покупателям новые взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;
- производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль;
- пользоваться программным обеспечением для оформления заказа покупателю;
- принимать участие в презентации товара и предоставлять дополнительные услуги покупателям;
- разрешать конфликтные ситуации с покупателем;
- выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя;
- применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.;
- оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи;
- формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу;
- осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю.

знать:

- состав сырья, товароведная характеристика товаров;
- требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров;
- принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров;
- условия хранения и сроки реализации;
- нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров;
- требования к условиям хранения, сроки реализации товаров;
- факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров;
- виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения;
- классификация, ассортимент товаров;
- показатели идентификации товаров;
- основы мерчандайзинга;
- классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента;
- правила эксплуатации оборудования;
- правила техники безопасности и охраны труда;
- методы продажи товаров;
- классификация, ассортимент товаров, характеристика, назначение, способы использования;
- расшифровка маркировки;
- розничные цены на товары;
- основные торговые марки производителей;
- правила эксплуатации непродовольственных товаров и ухода за ними, гарантийные сроки эксплуатации;

- виды брака, правила обмена и возврата товаров;
- виды дополнительных услуг, предоставляемых торговым предприятием;
- методы работы с возражениями покупателей;
- основы психологии общения;
- основы межличностных отношений и деловой этики;
- основы законодательства Российской Федерации, Закон о защите прав потребителей, нормативно-техническая документация и другие нормативные акты, правила в сфере торговой деятельности, стандарты предприятия;
- основы цифровых технологий;
- основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности;
- основы цифровых технологий;
- признаки формирования ассортимента товаров;
- потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей;
- требования к упаковке различных групп товаров;
- правила возврата товара.

1.2.Задачи производственной практики:

- адаптация студентов в конкретных производственных условиях и к режиму работы;
- воспитание у студентов сознательной трудовой и технологической дисциплины, ответственного отношения к труду, бережного отношения к оборудованию;
- закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по профессии при соблюдении правил безопасности труда;
- накопление опыта самостоятельной работы по профессии;
- изучение нормативной , технической и технологической документации;
- освоение нового оборудования, в частности кассового терминала;
- формирование умений согласовывать свой труд в коллективе;
- совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля;
- формирование основных профессионально- значимых качеств личности

1.3.Место производственной практики в структуре ОПОП

Практика является составной частью ППКРС СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППКРС СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ПП КРС СПО в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практики, разрабатываемыми и утвержденными образовательным учреждением, реализующим ППКРС СПО (далее- образовательным учреждением) самостоятельно.

Общее руководство и контроль над практикой от образовательного учреждения осуществляет старший мастер техникума. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики. Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Производственная практика проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях на основе договоров, заключенных между студентами и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми предприятия (организации) предоставляют места для прохождения студентам техникума практики.

Обязательным условием освоения программы производственной практики является изучение дисциплин профессионального цикла: МДК 01.01 «Розничная торговля продовольственными и непродовольственными товарами»; общепрофессионального цикла: «Основы деловой культуры»; «Санитария и гигиена»; «Основы бухгалтерского учета»; «Основа и технология розничной торговли»; «Безопасность жизнедеятельности»; использования в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций.

1.4. Формы проведения производственной практики: практическая работа

1.5. Место и время проведения производственной практики

Объектами производственной практики могут быть предприятия (организации) и учреждения различных форм собственности и правового статуса, количественных параметров, осуществляющие торговую деятельность.

Объект практики определяется учебным заведением или самим студентом. Учебное заведение готовит договоры с ведущими отраслевыми предприятиями (организациями) о приеме студентов на практику. Договоры с предприятиями (организациями) и/или гарантийные письма от предприятий (организаций) о приеме студентов на практику должны быть оформлены за месяц до начала практики в текущем учебном году.

При прохождении практики студенты, как правило, выполняют функции практикантов на выделенном рабочем месте (продавец продовольственных и непродовольственных товаров).

При прохождении практики практиканту необходимо учитывать особенности торговой деятельности конкретного предприятия (организации), т.к. от этого будет зависеть содержание и структура материалов отчета.

Предприятия, с которыми заключены социальные партнерства, должны отвечать следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки рабочих кадров;
- располагать квалификационными кадрами для руководства практикой студентов;
- иметь материально-техническую и информационную базу с инновационными технологиями.

Студенты при прохождении производственной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- оформлять дневник по практике, отражая содержание выполненных программ работ;
- соблюдать действующие в организациях, предприятиях правила внутреннего, трудового распорядка, правила торговли;
- строго соблюдать нормы охраны труда и правила электро- и пожарной безопасности.

1.6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики.

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.
ПК 1.2	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров
ПК 1.3	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга

ПК 1.4	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов
ПК 1.5	Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.
ПК 1.6	Применять цифровые технологии при продаже товаров
ПК 1.7	Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркет-плейсах

Общие компетенции выпускника

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

2.1 Общая трудоёмкость производственной практики составляет 108 часа

№п\п	Наименование и содержание тем	Количество часов	Уровень усвоения
1	Вводный инструктаж	6	2,3
2	Ознакомление с торговым предприятием и обязанностями работника магазина, в т.ч. по сохранению товарно-материальных ценностей. Виды материальной ответственности.	6	
3	Нормативная документация, устанавливающая правила безопасности труда при эксплуатации оборудования	6	
4	Ознакомление с применяемым в РТП торговоматехнологическим оборудованием.	6	
5	Изучение ассортиментной политики торгового предприятия	6	
6	Изучение сертификатов качества, лицензий, книги отзывов и предложений	6	
7	Приемка товаров по качеству и количеству	6	
8	Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина	6	
9	Организация торговоматехнологического процесса по продаже различных групп непродовольственных товаров	36	
10	Оценка качества услуг торговли. Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых торговым предприятием	6	
11	Ознакомление с товародвижением в торговом предприятии	6	
12	Оформление отчета.	6	
13	Дифференцированный зачет	6	
	Итого:	108 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Технологии, используемые на производственной практике

Информационно – коммуникационные, практико – ориентированное обучение, групповые формы обучения.

3.2 Учебно – методическое и информационное обеспечение производственной практики

1. Контролер-кассир торгового зала [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования и профессиональной подготовки / Г. С. Косарева. - 4-е изд., стер. - Москва: Академия, 2017. - 61, [3] с.: ил.; 24 см. - (Непрерывное профессиональное образование. Торговля).; ISBN 978-5-7695-8981-2. - Текст: непосредственный.

2. Качан, Н. А. Технология выполнения работы по профессии «Кассир»: учебное пособие / Н.А. Качан. — 2-е изд., стер. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015098-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2058738> (дата обращения: 06.12.2023). – Режим доступа: по подписке.— Текст: электронный.

3. Тюленева, Т. А., Выполнение работ по профессии Кассир: учебник / Т. А. Тюленева. — Москва: КноРус, 2023. — 146 с. — ISBN 978-5-406-11842-9. — URL: <https://book.ru/book/949744> (дата обращения: 06.12.2023). — Текст: электронный

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Продавец, контролер-кассир: 10 плакатов: учебное издание / - Москва: Академия, 2023. - 10 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> -Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-library». - Текст: электронный

3.3. Материально – техническое обеспечение производственной практики

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

В качестве баз производственной практики должны быть выбраны предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать данной специальности и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА.

4.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики) – дифференцированный зачёт.

4.2. Методическое сопровождение предусмотренных форм и методов контроля и оценки деятельности обучающихся

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с их классификацией. Приемка продовольственных товаров и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями инструкции по приемке. Обеспечение контроля за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов. Оформление документации при приёмке, отгрузке/выдаче товара. Проверка качества продовольственных товаров и непродовольственных товаров. Проверка и вскрытие тары с учётом материала её изготовления. Проверка комплектности и количественных характеристик товаров. Распознавание дефектов продовольственных товаров и непродовольственных товаров. Расшифровка штрих-кодов и маркировки товаров и входящие в её состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров). Распознавание фальсифицированной и контрафактной продукции.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.2.	Соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий. Расчёт товарных потерь продовольственных продуктов. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров и непродовольственных товаров. Проведение ротации товаров.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.3.	Соблюдение требований по подготовке товаров к продаже.	Экспертное наблюдение выполнения работ на

	Осуществление подготовки товаров к продаже по заданному алгоритму действий с применением основ мерчандайзинга. Распаковка и сортировка товаров по видам и сортам. Соблюдение требований по размещению и выкладке товаров к продажес применением основ мерчандайзинга. Оформление ценников на товары в соответствии с правилами. Выполнение операций по организации рабочего места продавца. Осуществление контроля за своевременным пополнением рабочего запаса товаров. Обеспечение сохранности товаров, чистоты и порядка на рабочем месте.	практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.4.	Выполнение подготовительных работ к использованию измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами. Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.5.	Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами. Выполнение алгоритма действий по обслуживанию покупателей в зависимости от метода продажи товаров. Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Упаковка товаров разными способами с учётом их особенностей. Решение торговых и конфликтных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Использование программного обеспечения для оформления заказа покупателю. Участие в презентации товаров. Предоставление дополнительных услуг	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.

	покупателям.	
ПК 1.6.	Применение цифровых технологий при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др. Оформление расчетных документов, чеков, сопроводительной документации при различных формах продажи.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.
ПК 1.7.	Выполнение деления товарных позиций на ассортиментные группы в соответствии с потребностями целевой аудитории. Составление плана по поставкам. Эффективное использование инструментов продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки. Оформление карточек товаров для каждого маркетплейса. Составление отчётности. Осуществление выполнения заказа и доставки товара покупателю. Отслеживание видимости и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, производственной практики, оценка процесса, оценка результатов.

Оценка индивидуальных образовательных достижений студентов по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии универсальной шкалой(таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл(отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно