

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Москаленский профессиональный техникум»

Рассмотрено
на заседании ПЦК
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.

Согласовано:

Утверждаю:
Директор БПОУ МПТ

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Организация и осуществление торговой деятельности

Специальность 38.02.08 Торговое дело

р.п.Москаленки 2024г.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 19 июля 2023 г. №548, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Организация разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:

Мастер п/о – С.И. Кизюн
Преподаватель – О.Ю. Юр

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА..	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цели учебной практики

Учебная практика по специальности 38.02.08 Торговое дело направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ППСЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.2. Задачи учебной практики

Учебная практика является базой для получения практических навыков и умений для прохождения производственной и преддипломной практики, а также выполнения выпускной квалификационной работы. Она помогает соединить теоретическую подготовку с формированием практических навыков у студентов для облегчения их выхода на рынок труда, дает возможность получить обратную связь со стороны организаций и учреждений различных организационно – правовых форм собственности, о качестве обучения, а также получение дополнительной информации о том, над чем нужно поработать студенту, чтобы соответствовать современным требованиям рынка труда.

Учебная практика ставит перед собой определенные важные задачи:

- закрепление полученных теоретических знаний по междисциплинарным курсам;
- приобретение навыков и опыта в выбранной специальности;
- формирование более подробного представления о будущей специальности;
- применение теоретических знаний в практическую деятельность;

1.3. Место учебной практики в структуре ПООП

Рабочая программа учебной практики ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.08 Торговое дело, входит в профессиональный цикл учебного плана.

1.4. Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

1.5. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории техникума по специальности СПО 38.02.08 Торговое дело. В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ 01. Организация и осуществление торговой деятельности, предусмотрена во 2 семестре, в объеме - 72 часов.

1.6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация и осуществление торговой деятельности, **общими (ОК) компетенциями:**

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 российских духовно-нравственных 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 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

и профессиональными компетенциями (ПК) по видам деятельности: выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности: продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров:

ПК 5.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров.

ПК 5.2 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 5.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 5.4. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 5.5. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 5.6. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

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

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушного- меховых, овчинношубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно- косметических, культурнобытового назначения);

оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

идентифицировать непродовольственными товарами отдельные виды мебели для торговых организаций;

производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

знать:

факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
назначение, классификацию торгового инвентаря;
назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
закон о защите прав потребителей;
правила охраны труда.

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям;
распознавать дефекты пищевых продуктов;
создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров;
дефекты продуктов;
особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
устройство и принципы работы оборудования;
 типовые правила эксплуатации оборудования;
нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Общая трудоемкость учебной практики составляет 72 час.

Вид работ	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
МДК 05.01. Выполнение работ по профессиям 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров			
Идентификация товаров различных товарных групп.	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности. Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушномеховых, овчинношубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмернокосметических, культурнобытового назначения); идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных и непродовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	18	2.3
Оценивать качество по органолептическим показателям; Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;	Оценивание показателей качества различных групп продовольственных и непродовольственных товаров; Определение дефектов товаров; Рассмотреть особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров.	12	2.3
Изучение процедуры приемки товаров по количеству и качеству.	Организация и технология приемки товаров по количеству и качеству в торговом предприятии. Документальное оформление расхождения в приёмке товара.	6	2.3
Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торговом технологическом оборудовании.	Подготовка и использование в работе измерительного, механического оборудования. Осуществление подготовки к работе весоизмерительного оборудования. Выполнение взвешивания продовольственных и отдельных видов непродовольственных товаров. Оформле-	6	2.3

	ние ценников. Использование современных инструментов мерчандайзинга в торговом предприятии		
Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров. Правила обслуживания покупателей. ФЗ «О защите прав потребителей»	6	2.3
Инвентаризация товарно-материальных ценностей.	Правила проведения инвентаризации. Инвентаризационная комиссия. Сроки инвентаризации. Проверка остатков ТМЦ. Излишки и недостача. Документальное оформление результатов инвентаризации.	6	2.3
Осуществление торговых вычислений	Метрические системы мер. Ценообразование. Методы подсчета стоимости покупки. Определение массы брутто, нетто. Завес тары и его вычисление. Естественная убыль. Процентные вычисления. Вычислительные средства применяемые в торговле.	12	2.3
Дифференцированный зачет		6	2.3
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Образовательные технологии, используемые на учебной практике Основными применяемыми технологиями обучения, которые реализуются при прохождении практики, являются технологии включенного наблюдения, проблемного обучения, технологии оценивания учебных достижений, а также метод проектов – система обучения, при которой студенты овладевают компетенциями в процессе планирования и выполнения несложных практических заданий.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

1. Агапкин, А. М., Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» : учебное пособие / А. М. Агапкин, Г. А. Бобожинова. — Москва : Русайнс, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-4365-9873-4. — URL: <https://book.ru/book/944885> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
2. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : РИПО, 2020. — 450 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154227> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL: <https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
4. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>
5. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>
6. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>
7. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>
8. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09325-2. — URL: <https://book.ru/book/942852> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный. Ли-

- фиц И.М. Оценка конкурентоспособности товаров и услуг (СПО). Учебник — Москва: КноРус, 2019. — 252 с.
9. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>
 10. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>
 11. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: <https://book.ru/book/931895> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
 12. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>
 13. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: <https://book.ru/book/949619> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
 14. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / С. Н. Рыжиков. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 347 с. — ISBN 978-5-222-32937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148827> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 15. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров индустрии гостеприимства. : учебное пособие / Т. В. Барт, Ю. О. Иванова, К. К. Поздняков [и др.] ; под ред. М. Л. Гунаре, В. В. Григорьевой, А. В. Аверина. — Москва : КноРус, 2021. — 278 с. — ISBN 978-5-406-07032-1. — URL: <https://book.ru/book/940420> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Криштафович В.И., Криштафович Д.В. Теоретические основы товароведения (СПО) + Приложение: Тесты — Москва: КноРус, 2018.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами - М.: Академия, 2015.
3. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2010

3.3. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- ноутбуки 12 шт;
- мультимедиа проектор с экраном;

- программное обеспечение (офисные программы);
- комплект контрольно-кассового оборудования;
- оборудование весо-измерительное;
- комплект бобин кассовой ленты;
- наглядные пособия (схемы, таблицы, бланки документов кассовой и отчетной документации)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

4.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация по учебной практике предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

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

Контроль и оценка результатов учебной практики направлены на проверку освоения умений, практического опыта, развития общих и формирование профессиональных и общих компетенций, определенных программой учебной практики.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	- Определение качества и комплектности непродовольственных товаров; - проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; - определение количества поступившего товара; - определение маркировки непродовольственных товаров;	Тесты Практическая работа Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Дифференцированный зачет
Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций П6 и П7: - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; - размещения и выкладки непродовольственных товаров в торговом зале; - соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; - эксплуатации торгово-технологического оборудования;	
Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	- обслуживание покупателей по алгоритму; - предоставление достоверной информации о качестве товаров; - полнота и достоверность консультирования покупателей о потребительских свойствах товаров; - достоверность сведений о производителях товаров; - соответствие предоставления достоверных сведений о безопасности способов эксплуатации различных непродовольственных товаров; - решение ситуационных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей, в соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей».	
Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	- выполнение вычислительных операций на калькуляторе; - заполнение и ведение учетных и отчетных документов; - точность проведения расчетов с покупателями; - обеспечение сохранности материальных ценностей.	

ОК 01	– распознает, анализирует и выделяет составные части задачи и/или проблемы в профессиональном контексте; – определяет этапы решения задачи; – эффективно осуществляет поиск необходимой для решения проблемы информации, составляет план действия и определяет необходимые ресурсы; – демонстрирует владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывает составленный план и оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	– определяет задачи для поиска информации и их необходимые источники и планирует процесс поиска; – структурирует и выделяет наиболее значимое в полученной информации; – оценивает практическую значимость результатов поиска и оформляет его результаты; – применяет средства информационных технологий, использует современное программное обеспечение и различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
ОК 03	– определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применяет современную научную профессиональную терминологию; – определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04	– эффективно взаимодействует с преподавателями, обучающимися в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05	– грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляя толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06	– применяет стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	– выполняет работы с соблюдением принципов бережливого производства и ресурсосбережения.	
ОК 09.	– понимает общий смысл четко произнесенных высказываний и текстов на профессиональные темы; – участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – пишет простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы.	