

Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения
Омской области «Москаленский профессиональный техникум в с. Элита»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК Юр О.Ю.
Протокол №6
от 28 мая 2024 г.

СОГЛАСОВАННО

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____. Н.В.
Кудрявцев
____.____.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

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

Разработчики:

Елесина Е.Б – Зав. производственной практикой.

Юдина Т.Н. – мастер п/о БПОУ МПТ

Дьячко О.А. – методист

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цели производственной практики:

Целью производственной практики является подготовка студентов к самостоятельной высокопроизводительной работе по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир, 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 непродовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать 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

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 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 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 партнёрства, 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
ВПД1	Продажа непродовольственных товаров
ПК1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Общие компетенции выпускника

ОК1	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.
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	ОК 08. 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.

Региональные компетенции выпускника

КОД	НАИМЕНОВАНИЕ
РК.1	Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес--идей.
РК.2	Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

2.1 Общая трудоёмкость производственной практики составляет 144 часа

№п/п	Наименование и содержание тем	Количество часов	Уровень усвоения
1	Вводный инструктаж	6	2,3
2	Ознакомление с торговым предприятием	6	
3	Ознакомление с обязанностями работника магазина, в т.ч. по сохранению товарно-материальных ценностей. Виды материальной ответственности.	6	
4	Нормативная документация, устанавливающая правила безопасности труда при эксплуатации оборудования	6	
5	Ознакомление с применяемым в РТП торговоматехнологическим оборудованием.	6	
6	Изучение ассортиментной политики торгового предприятия	6	
7	Изучение сертификатов качества, лицензий, книги отзывов и предложений	6	
8	Приемка товаров по качеству	6	
9	Приемка товаров по количеству	6	
10	Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина	6	
11	Организация торговоматехнологического процесса по продаже различных групп непродовольственных товаров	54	
12	Оценка качества услуг торговли	6	
13	Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых торговым предприятием.	6	
14	Ознакомление с товародвижением в торговом предприятии	6	
15	Оформление отчета.	6	
16	Дифференцированный зачет	6	
	Итого:	144 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 обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Учебно – производственные работы:

1. Организация рабочего места продавца;
2. Подготовка к продаже и продажа различных групп непродовольственных товаров;
3. Эксплуатация весоизмерительного оборудования.

3.3 Учебно – методическое и информационное обеспечение производственной практики

Основная литература

1. Барановский В.А. Рубцова Л.И. Тимофеева В.А. Продавец: Учебное пособие для учащихся проф. Училищ и лицеев. Изд.4-е:-Ростовн/д: изд-во «Феникс» 2004г.-480с.
2. Маисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Часть 1: Учебное пособие/ Изд-е 2-е доп. И перераб.- Ростов н/Д: «Феникс»2003г.-320с.
3. Маисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Часть2: Учебное пособие /Изд-е 2-е доп. И перераб.-Ростов н/Д: «Феникс» 2003г.-288с.
4. Неверова А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач. проф.образования: учеб.пособие для сред.проф. образования/ 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2004-480с.
5. Улейский Н.Т. Улейская Р.И. /Оборудование торговых предприятий: учебник для учащихся профессиональных колледжей, лицеев.-Ростов н/Д:изд-во «Феникс» 2001г.-416с.

Дополнительная литература

1. Шепелёв А.Ф., Туров А.С., Елизаров Ю.Д. Технология производства непродовольственных товаров. Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов –нА-Дону: «Феникс»2002г.-288с.
2. Греховодова М.Н. Экономика торгового предприятия. Учебное пособие. Ростов н/Д: «Феникс»,2001-192с. (серия «Учебники 21 века»)

Интернет источники

www.consultant.ru

www.garant-park.ru

www.vsegost.com

www.znaytovar.ru

www.gsen.ru – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

[www, retailer, ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

[www, reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

3.4. 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

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	- соблюдение алгоритма проведения органолептического анализа качества товаров; - соблюдение инструкции « о порядке приемки продукции и товаров народного потребления по количеству и качеству», при проверке количественных характеристик непродовольственных товаров;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	- соблюдение технологической последовательности при подготовке, размещении и выкладке товаров; - соблюдение норм по использованию торгово-технологического оборудования; - оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин в соответствии с правилами мерчендайзинга;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	- соответствие качества обслуживания покупателей правилам продажи товаров и порядку осуществления торговой деятельности; - соблюдение правил консультирования и предоставления клиентам информации об условиях продаж и ассортименте	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.

	продукции торгового предприятия;	
ПК1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- соблюдение правил сохранности ТМЦ в соответствии с маркировкой товаров; - соблюдение правил оформления маркировки товаров в соответствии с требованиями ГОСТа.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.

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