

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
«ПМ. 01 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

38.01.02. Продавец

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

1.1. Цели учебной практики:

Целями учебной практики является

- закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений и навыков по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов.

1.2. Задачи учебной практики:

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей учебно-производственной среды в образовательном учреждении или в торговых предприятиях.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения учебной практики, обучающиеся должны овладеть указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля:

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.

1.3. Место прохождения учебной практики в структуре ПООП:

Обязательным условием освоения программы учебной практики является изучение МДК и дисциплин профессионального цикла: МДК 01.01, «Продажа продовольственных товаров», МДК 01.02 «Продажа непродовольственных товаров» «Основы бухгалтерского учета»; «Основы деловой культуры»; «Организация и технология розничной торговли»; «Санитария и гигиена»; «Информационные технологии»; «Безопасность жизнедеятельности»; использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций.

1.4. Формы проведения учебной практики: практическая работа.

1.5. Место и время проведения учебной практики:

Занятия по учебной практике проводятся в учебном магазине продовольственных и непродовольственных товаров, с использованием контрольно-кассовой техники, весоизмерительного оборудования. Время занятий 6 академических часов. Расписание соответствует внутреннему расписанию.

1.6. Компетенции студентов, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики студент должен приобрести следующие практические умения, общие 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
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Общая трудоемкость учебной практики составляет 216 часов.

Наименование разделов учебной практики	Виды работ, на практике включая самостоятельную работу обучающихся, курсовая работа	Форма контроля	Кол-во часов	Уровень усвоения
Раздел 1 Организация торгово-технологического процесса по продаже продовольственных товаров.	1. Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов. Оценка качества товаров органолептическим методом.	Практическая работа	6	2,3
	2. Ознакомление с нормами списания товарных потерь.	Практическая работа	6	
	3. Подготовка к продаже и продажа крупы и макаронных изделий.	Практическая работа	6	
	4. Подготовка к продаже и продажа хлеба и хлебобулочных изделий.	Практическая работа	6	
	5. Подготовка к продаже и продажа мучных кондитерских изделий	Практическая работа	6	
	6. Подготовка к продаже и продажа фруктов и плодовоовощных товаров	Практическая работа	6	
	7. Подготовка к продаже и продажа чая и чайных напитков. Подготовка к продаже и продажа кофе и кофейных напитков.	Практическая работа	6	
	8. Подготовка к продаже и продажа приправ и пряностей.	Практическая работа	6	
	9. Подготовка к продаже и продажа алкогольных и безалкогольных напитков.	Практическая работа	6	
	10. Подготовка к продаже и продажа конфетных изделий и шоколада.	Практическая работа	6	

	11.Подготовка к продаже и продажа молочных и кисломолочных продуктов.	Практическая работа	6	
	12.Подготовка к продаже и продажа сыров различных видов.	Практическая работа	6	
	13.Подготовка к продаже и продажа растительных жиров	Практическая работа	6	
	14.Подготовка к продаже и продажа мяса и мясных товаров.	Практическая работа	6	
	15.Подготовка к продаже и продажа живой, охлажденной рыбы и рыбной продукции.	Практическая работа	6	
	16.Размещать и выкладывать товары по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы.	Практическая работа	6	
	17.Обслуживание покупателей: предлагать и показывать товары, помогать в их выборе, консультировать покупателей.	Практическая работа	6	
	18.Обслуживание покупателей: предлагать и показывать товары, помогать в их выборе, консультировать покупателей.	Практическая работа	6	
Раздел 2. Организация торгово-технологического процесса по продаже непродовольственных товаров.	1.Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	Практическая работа	6	2,3
	2. Подготовка к продаже и продажа текстильных, швейных и трикотажных товаров.	Практическая работа	6	
	3.Подготовка к продаже и продажа меховых, овчино -шубных товаров и головных уборов.	Практическая работа	6	

4.Подготовка к продаже и продажа обуви.	Практическа я работа	6
5.Подготовка к продаже и продажа парфюмерно-косметических товаров	Практическа я работа	6
6.Подготовка к продаже и продажа бытовой и кухонной техники.	Практическа я работа	6
7.Подготовка к продаже и продажа моющих, чистящих и дезинфицирующих средств	Практическа я работа	6
8.Подготовка к продаже и продажа стеклянных, керамических изделий и товаров из пластмасса для бытового пользования.	Практическа я работа	6
9.Подготовка к продаже и продажа строительных материалов	Практическа я работа	6
10.Подготовка к продаже и продажа ювелирных товаров и часов	Практическа я работа	6
11.Подготовка к продаже и продажа школьно-письменных и канцелярских товаров.	Практическа я работа	6
12.Подготовка к продаже и продажа игрушек.	Практическа я работа	6
13.Подготовка к продаже и продажа офисной оргтехники	Практическа я работа	6
14.Подготовка к продаже и продажа спорттоваров.	Практическа я работа	6
15.Правила безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь.	Практическа я работа	6
16.Осуществление подготовки рабочего места: проверку наличия и исправности торгово-	Практическа я работа	6

	технического оборудования, инвентаря и инструментов, размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.			
	17.Подготовка весов к работе, порядок клеймения. Определение вида, грузоподъемности, выполняемые операции, особенности устройства весоизмерительного оборудования.		6	
	18.Дифференцированный зачет.	Практическая работа	6	
	Всего		216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Образовательные технологии, используемые на учебной практике:

Информационно-коммуникационные технологии, практико-ориентированное обучение, групповые формы обучения.

3.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Учебно – производственные работы:

1. Организация рабочего места продавца:
 - а) проверка исправности торгового инвентаря;
 - б) размещение товаров по группам, видам, сортам.
2. Подготовка к продаже и продажа:
 - а) текстильных, трикотажных, швейных изделий;
 - б) меховых, овчинно-шубных изделий и головных уборов;
 - в) посуды;
 - г) школьно – письменных; канцелярских товаров, игрушек;
 - д) парфюмерно – косметических, галантерейных товаров.
3. Эксплуатация весоизмерительного оборудования:
 - а) подготовка весов к работе;
 - б) работа на весоизмерительном оборудовании.

3.3. Учебно – методическое и информационное обеспечение учебной 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

3.4. Материально – техническое обеспечение учебной практики

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного магазина непродовольственных товаров

Оборудование учебного магазина непродовольственных товаров:

- рабочие места по количеству студентов;
- весоизмерительное оборудование;

- контрольно-кассовая техника АТОЛ 30Ф
торговый инвентарь;
- прилавков;
- витрины.

Оборудование учебного магазина непродовольственных товаров:

- рабочие места по количеству студентов;
- весоизмерительное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- прилавков;
- витрины;
- примерочные кабины, вешало, стеллажи;
- торговый инвентарь;
- электронные весы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

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

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

	Предоставление дополнительных услуг 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, учебной и производственной практиках, 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, учебной и производственной практиках, 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