

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.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рабочая программа производственной практики ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-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 и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, 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

1.2. Задачи производственной практики:

Задачами производственной практики являются:

- 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 ПООП

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

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ПООП СПО в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практики, разрабатываемыми и утвержденными образовательным учреждением, реализующим ПООП 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 техникумом и предприятиями(организациями), в соответствии с которыми предприятия(организации) предоставляют места для прохождения студентами техникума практики.

Обязательным условием освоения программы производственной практики является изучение МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» и дисциплин 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: рассредоточенная.

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 товаров, продавец непродовольственных товаров, кассир торгового зала).

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 программе 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
ВПД2	Продажа продовольственных товаров
ПК2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК2.7	Изучать спрос покупателей.

Общие компетенции выпускника

КОД	НАИМЕНОВАНИЕ
ОК. 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей 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).

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.

Общая трудоемкость производственной практики составляет-390 часов.

№п/п	Наименование и содержание тем	Количество часов	Уровень усвоения
1	Вводный инструктаж.	6	2
2	Ознакомление с торговым предприятием.	6	2
3	Ознакомление с обязанностями работника магазина, в т.ч. по сохранению товарно-материальных ценностей. Виды материальной ответственности	6	2
4	Нормативная документация , устанавливающая правила безопасности труда при эксплуатации оборудования	6	2
5	Ознакомление с применяемым в РТП торговотехнологическим оборудованием.	6	2
6	Ознакомление с применяемым в РТП торговотехнологическим оборудованием	6	2
7	Изучение ассортиментальной политики торгового предприятия..	6	2
8	Изучение ассортиментальной политики торгового предприятия..	6	2
9	Изучение ассортиментальной политики торгового предприятия..	6	2
10	Изучение ассортиментальной политики торгового предприятия..	6	2
11	Изучение сертификатов качества, лицензий, книги отзывов и предложений	6	2
12	Приемка товаров по качеству	6	2
13	Приемка товаров по качеству	6	2
14	Приемка товаров по качеству	6	2
15	Приемка товаров по качеству	6	2
16	Приемка товаров по количеству	6	2
17	Приемка товаров по количеству	6	2
18	Приемка товаров по количеству	6	2
19	Приемка товаров по количеству	6	2
20	Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина	6	2
21	Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина	6	2
22	Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина	6	2
23	Организация торговотехнологического процесса по продаже различных групп продовольственных товаров: Подготовка к продаже и продажа круп;	6	2
24	Подготовка к продаже и продажа муки.	6	2

25	Подготовка к продаже и продажа хлебобулочных изделий.	6	2
26	Подготовка к продаже и продажа бараночных изделий.	6	2
27	Подготовка к продаже и продажа макаронных изделий	6	2
28	Подготовка к продаже и продажа овощей.	6	2
29	Подготовка к продаже и продажа плодов.	6	2
30	Подготовка к продаже и продажа грибов.	6	2
31	Подготовка к продаже и продажа чая и чайных напитков.	6	2
32	Подготовка к продаже и продажа кофе и кофейных напитков.	6	2
33	Подготовка к продаже и продажа пряностей и приправ.	6	2
34	Подготовка к продаже и продажа алкогольных напитков.	6	2
35	Подготовка к продаже и продажа безалкогольных напитков.	6	2
36	Подготовка к продаже и продажа фруктово – ягодных кондитерских изделий.	6	2
37	Подготовка к продаже и продажа шоколада.	6	2
38	Подготовка к продаже и продажа мучных кондитерских изделий.	6	2
39	Подготовка к продаже и продажа конфетных изделий.	6	2
40	Подготовка к продаже и продажа халвы и восточных сладостей.	6	2
41	Подготовка к продаже и продажа молочных товаров.	6	2
42	Подготовка к продаже и продажа кисломолочных продуктов.	6	2
43	Подготовка к продаже и продажа мороженого.	6	2
44	Подготовка к продаже и продажа сыров.	6	2
45	Подготовка к продаже и продажа растительных жиров.	6	2
46	Подготовка к продаже и продажа маргарина.	6	2
47	Подготовка к продаже и продажа кулинарных жиров.	6	2
48	Подготовка к продаже и продажа мяса	6	2
49	Подготовка к продаже и продажа колбасных изделий.	6	2
50	Подготовка к продаже и продажа яиц и продуктов их переработки.	6	2
51	Подготовка к продаже и продажа рыбы.	6	2
52	Подготовка к продаже и продажа рыбных консервов и пресервов, икры.	6	2
53	Оценка качества услуг торговли	6	2
54	Оценка качества услуг торговли	6	2
55	Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и	6	2

	показ товаров, информирование покупателей о свойствах способах и условиях использования товаров		
56	Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирование покупателей о свойствах способах и условиях использования товаров	6	2
57	Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирование покупателей о свойствах способах и условиях использования товаров	6	2
58	Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирование покупателей о свойствах способах и условиях использования товаров	6	2
59	Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых торговым предприятием.	6	2
60	Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых торговым предприятием.	6	2
61	Ознакомление с товародвижением в торговом предприятии	6	2
62	Принять участие в проведении инвентаризации	6	2
63	Принять участие в проведении инвентаризации	6	2
64	Оформление отчета.	6	2
65	Дифференцированный зачет	6	2

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. Приемка и технология хранения товаров в условиях магазина;
3. Подготовка к продаже и продажа различных групп продовольственных товаров;
4. Эксплуатация торгового 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:-Ростов/д: изд-во «Феникс» 2004г.-480с
2. Никифорова Н.С.Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь для НПО/ Издательский центр «Академия»,2004г.-96с.
3. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Для нач. проф. Образования/А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. Обр.издат2001-480с.
4. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров/ серия «Учебники и учебные пособия».-Ростов н/Д: «Феникс»,2003-228с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров-Ростов н/Д: «Феникс»,2003. Изд.3-е-448с.

Дополнительная литература

1. Греховодова М.Н. Экономика торгового предприятия.Учебное пособие.-Ростов н/Д: «Феникс»,2001-192с. (серия «Учебники 21 века»)

в) 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 - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

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:

1. Соответствовать данной профессии и виду практики;

2. Иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
3. 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
ПК2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Соблюдение инструкции «О приемки продукции и товаров народного потребления по количеству и качеству», при осуществлении приемки товаров; -соответствие поступивших товаров сопроводительным документам;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- соблюдение технологической последовательности при подготовке, размещении и выкладке товаров; - выполнение требований инструкций по пользованию торгово-технологического оборудования; - соблюдение правил мерчендайзинга при размещении и выкладке товаров в торговом зале (учебном магазине);	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- соблюдение правил консультирования и предоставления клиентам информации об условиях продаж и ассортименте продукции торгового предприятия;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности и сроки реализации продаваемых продуктов.	- соблюдение требований к условиям хранения; - соответствие сроков годности, хранения и реализации, маркировки потребительского товара;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ.
ПК2.5. Осуществлять	- выполнение требований	Экспертное наблюдение и

эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	инструкций и правил техники безопасности в ходе эксплуатации торгово-технологического оборудования;	оценка выполнения практических работ.
ПК2.6.Осуществлять контроль сохранности 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.
ПК2.7Изучать спрос покупателей.	- соответствие простейших опросных анкет по сбору количественной и качественной информации целям и задачам опроса; - соблюдение правил формирования ассортимента, на основе собранной информации о спросе на товар;	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