

К программе профессионального модуля
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПРОДАВЕЦ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 3 КАТЕГОРИИ»»

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

_____ М.В. Русских

« ____ » _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ПМ 04 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ
«ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 3 КАТЕГОРИИ»»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
38.02.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Орлов, 2023

Рабочая программа производственной практики
профессионального модуля
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего
профессионального образования
38.02.05 Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Составитель:

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Суворова Вера Сергеевна, председатель ПЦК преподавателей «Экономики и права» КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа производственной практики «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории» по специальности 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК
преподавателей «Экономики и права»
Протокол № 2023г.

Оглавление

1. Общая характеристика программы производственной практики (Паспорт программы производственной практики)
2. Содержание программы производственной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению производственной практики
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной и заочной форме обучения.

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 04 «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 108 часов, 43 недели

Обязательная часть программы включает: 108 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ 04 «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории»» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин и учебной практики:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 04.01	Профессиональная этика и деловая культура продавца
МДК 04.02	Техническое оснащение торговых организаций
МДК 04.03	Технология выкладки продовольственных товаров
МДК 04.04	Санитария и гигиена
МДК 04.05	Проведение торговых вычислений

1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения производственной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Товаровед-эксперт» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности,

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- формирование у обучающихся умений, навыков;
- обеспечение целостности подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

В результате производственной практики по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории»» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> -определять основные черты характера личности, пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - поддерживать деловую репутацию; -распознавать признаки микробиологической порчи пищевых продуктов; -создавать условия по предупреждению инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами;
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> -переводить единицы международной системы; -методы устного подсчета стоимости покупки;
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> -делать товарные вычисления и правила расчета с покупателями.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживать покупателей: предлагать и показывать товары; нарезать, нарубить, взвешивать и упаковывать товары; консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; предлагать взаимозаменяемые товары, товары сопутствующего спроса и новые;
ОК 05	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров и сроки реализации скоропортящихся продуктов;
ОК 06	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> -получать товары и подготавливать их к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки товаров;

ОК 07	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	осматривать внешний вид, распаковывать, перебирать, протирать, зачищать товары; уведомлять администрацию о случаях поступления товаров несоответствующих маркировке (накладной); заполнять и прикреплять ярлыки цен к товарам; размещать и выкладывать товары по группам, видам и сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы; -оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины; изучать спрос покупателей; -убирать нереализованные товары и тару; -подготавливать рабочее место к работе, проверять исправность и установку весов и гирь, инвентаря и инструментов.
ОК 08	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 4.1	Сформировать профессиональную этику и деловую культуру продавца	- выполнения работ по рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров 3 категории»
ПК 4.2	Организация оснащения торговым оборудованием предприятий торговли.	
ПК 4.3	Осуществлять процесс товародвижения.	
ПК 4.4	Использовать теоретические знания основ микробиологии для контроля качества, хранения и реализации пищевых продуктов	
ПК 4.5	Проводить и оформлять результаты торговых вычислений	

1.3.3. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

1.4. Вид практики, этап практики

Вид практики – производственная

этап практики – практика по профилю специальности.

1.5. Способ организации практики

Непрерывно.

1.6. База практики, сроки проведения практики

Производственная практика проводится на предприятиях розничной торговли.

Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность/трудоемкость, (час)	Осваиваемые компетенции	Личностные результаты
<p>Задание 1. Профессиональная этика и деловая культура</p> <p>1. Эстетическая культура: область деятельности. Эстетическое чувства. Эстетический вкус.</p> <p>2. Этика. Мораль. Нравственность. Поведение. Нравственные требования к поведению работника торговли: вежливость, тактичность, доброжелательность и др.</p> <p>3. Психология общения. Психические состояния человека. Психологический контакт. Коммуникативные умения и навыки.</p> <p>4. Культура общения в сфере торговой деятельности. Основные правила поведенческого общения.</p> <p>5. Имидж работника торговли: внешний вид, манеры поведения, речь, умение общаться с людьми. Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары. Деловой стиль костюма. Осанка. Походка, жесты.</p> <p>6. Культура речи: тон, артикуляция, произношение, громкость, точность в подборе слов. Речевой этикет: формы общения, изложение просьб, выражение признательности, способы аргументации в деловых ситуациях и др.</p> <p>7. Культура телефонного разговора, основные элементы диалога.</p> <p>8. Интерьер рабочего помещения: освещения, цвет, мебель, оборудование, декоративные элементы и др.</p> <p>9. Разработать этический кодекс продавца.</p>	12	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 10 ПК 4.1	ЛР 6,17
<p>Задание 2. Техническое оснащение торговых организаций</p> <p>Немеханическое оборудование, торговый инвентарь: назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазина; оборудование торговых залов магазинов и подсобных помещений, его типы, особенности конструкции; размещение инвентаря и инструментов на рабочем месте продавца и в подсобном помещении; правила эксплуатации и безопасности</p>	36	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 10 ПК 4.2	ЛР 6,17

труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря.			
Задание 3. Технология выкладки продовольственных товаров Выкладка бокальных товаров; Выкладка разными методами сопутствующих товаров (описать); Расположение товаров на полках; Обслуживание покупателей; Убирать нереализованный товар (описать). Выкладка гастрономических товаров; Товарная и декоративная выкладка.	24	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 10 ПК 4.2, 4.3	ЛР 6,17
Задание 4. Санитария и гигиена Обследовать торговое предприятие на соблюдение санитарных правил и разработать предложения по их устранению.	18	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 10 ПК 4.4	ЛР 6,17
Задание 5. Проведение торговых вычислений Описать порядок формирования цены по конкретному предприятию, определить массу брутто и нетто товаров. Изучить правила расчета с покупателями.	18	ОК 01, ОК0 2, ОК 03, ОК0 4, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 10 ПК 4.5	ЛР 6,17
Всего	108		

Промежуточная аттестация проводится в форме
 - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;
 - проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет планируется и проводится руководителем практики в каждой группе в соответствии с программой производственной практики за счет учебного времени, отведенного программой.
 Результат проведения дифференцированного зачета заносится в журнал практического обучения и в аттестационный лист обучающегося.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

До начала производственной практики обучающийся:

1. Проходит медицинский осмотр.
2. Знакомится с содержанием программы производственной практики.
3. Получает задание на производственную практику.

В период прохождения производственную практики:

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

После прохождения производственной практики обучающийся предоставляет:

- аттестационный лист;
- характеристику;
- дневник практики;
- отчет по практике;
- приложения к дневнику;
- портфолио.

5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам производственной практики на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Сроки предоставления обучающимися отчетных документов по практике – последний день практики.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- Производственная практика реализуется на предприятиях розничной торговли на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организации должно соответствовать профилю подготовки обучающихся и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

- Реализация производственной практики обеспечивается дипломированными специалистами и работниками организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

Обучающемуся назначаются руководители практики со стороны организации и со стороны профессиональной образовательной организации.

4.3. Информационное и методическое обеспечение практики

4.3.1. Печатные издания:

Основные источники:

1. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для сред. проф. образования. «Академия», 2006.-160 с.
2. Галынкин В.А., Кочеровец В.И. (под ред.) Учебник для средних специальных учебных заведений, Микробиология: ОИЦ «Академия», 2010.
3. Отсочная З.В., Наплекова Ю.А., Чуева И.Н. Организация и технология торговли ОИЦ «Академия», 2010.
4. Памбухчианц О.В. Организация и технология торговых процессов. –М.: Идательско-торговый комплекс «Дашков и К», 2005
5. Парфенова В.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А., Потапова Н.И. Оборудование торговых предприятий. ОИЦ «Академия», 2010.
6. Сысоева С, Стандарт розничного магазина. Разработка инструкций и регламентов. – СПб.: Питер, 2007

Дополнительные источники:

1. Кабанова Л.А. Деловая культура: Учебник. «Академия», 2010
2. Голубкина Т.С. Торговые вычисления: учебник для нач. проф. образования. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 112 с.
3. Воробьев А.А. и др. Учебник для средних специальных учебных заведений, Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: ОИЦ «Академия»
4. Голубкина Т.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров, ОИЦ «Академия», 2007

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также при защите дневника – отчета по производственной практике.

**Аттестационный лист
освоения студентом профессиональных компетенций во время производ-
ственной практики**

По профессиональному модулю _____

1. ФИО студента, № группы, специальность / профессия

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с санитарными правилами;
- ведение диалога с соблюдением корпоративной культуры; психологический контакт. Коммуникативные умения и навыки. Имидж работника торговли.
- работа на торговом оборудовании в магазине;
- производить выкладку товаров разными способами;
- обследовать соблюдение санитарных правил в магазине;
- производить расчёт с покупателями, заполнять документы, участвовать в инвентаризации.

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации