

ПРАВИТЕЛЬСТВО РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ «АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

_____ И.А. Арасланов
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП. 02 «РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессий социально-экономического профиля

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рассмотрено

на заседании ЦК

Протокол №__ от _____ 20__ г.

_____ Е.Г.Волощенко

Рабочая программа Производственной практики ПП.02 «Продажа продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир».

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум» (далее по тексту ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»)

Разработчик(и): Ефремова Виктория Владимировна - мастер производственного обучения (высшей категории)

СОДЕРЖАНИЕ	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа производственной практики ПП.02 «Продажа продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен

приобрести практический опыт работы:

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:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градация качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных 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.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (ПМ.02) – 432 часа

Распределение бюджета времени, отводимого на практику

Производственная практика	Распределение учебной нагрузки по семестрам						Общее количество часов
	I курс		II курс		III курс		
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
						432	

1.4. Базы производственной практики и рабочие места обучающихся

В соответствие с поставленными задачами, базами производственной практики являются предприятия – магазины продовольственных товаров.

На предприятиях студенты осваивают:

- приёмы и способы выполнения практических работ продажи продовольственных товаров;
- приёмы подбора инвентаря, при работе используется весоизмерительное оборудование
- приобретают навыки выполнения практических работ на контрольно-кассовых машинах.

При прохождении практики обучающийся обязан:

- эффективно использовать отведенное для практики время;
- полностью и качественно выполнять все виды работ, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности;
- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

«Продажа продовольственных товаров»

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
ПК 1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ОК 1	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.
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)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№п/п	Коды профессиональных общих компетенций	Виды работ	Содержание практических работ	Кол - во часов	Формы текущего контроля
1.	ПК 1.1. ОК 1,2,3	Проверка качества, комплектности, количественных характеристик продовольственных товаров	1. Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Изучение оборудования для охраны магазина.	12	Контроль качества выполнения производственного задания
			2. Организация рабочего места продавца. Овладение техникой работы на весоизмерительном оборудовании, инвентарем для подготовки к продаже и продаже товаров.	12	Контроль качества выполнения производственного задания
			3. Изучение ассортимента продовольственных товаров. Определение качества, различных групп продовольственных товаров, в соответствии с нормативными документами (ГОСТ, ТУ):	36	Контроль качества выполнения производственного задания
			4. Сопоставление количества, комплектности продовольственных товаров данным сопроводительных документов, чтение реквизитов сопроводительных документов	12	Контроль качества выполнения производственного задания
2.	ПК 1.2. ОК 1,3,5,4, 6	Подготовка, размещение и выкладка продовольственных товаров.	1. Приёмка продовольственных товаров по количеству и качеству.	36	Контроль качества выполнения производственного задания
			2. Подготовка продовольственных товаров к продаже.	36	Контроль качества выполнения производственного задания
			3. Размещение и выкладка продовольственных товаров.	36	Контроль качества выполнения производственного задания
3.	ПК 1.3. ОК 1, 2,3,4	Обслуживание и Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров.	1. Продажа продовольственных товаров	180	Контроль качества выполнения производственного задания

4.	ПК 1.4. ОК 1,2,7	Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	1.Оформление Договора о материальной ответственности	66	Контроль качества выполнения производственного задания
			2.Оформление расходных документов		
			3.Оформление первичных документов		
			4.Составление товарно – денежного отчета		
			5.Оформление инвентаризационной описи		
			6.Оформление актов		
			Выполнение проверочной работы(зачёт)	6	Контроль качества выполнения производственного задания
			ИТОГО:	432	

Формы отчетности по каждому виду работ

- Производственная характеристика производственной практики ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»;
- Дневник-отчёт по производственной практике;
- Протокол проверочных работ;
- Аттестационный лист

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации

должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Печатные издания

1. Федеральный закон от 21.12.2014г. № 236-ФЗ «О защите прав потребителей». Романова Е.В., «Правила торговли». – Изд. «Дашков и К», 2019.
Селянин А.В., Защита прав потребителя: Учебное пособие - Изд. «ЮСТИЦ ИНФОРМ», 2019
2. Косолапова Н.В., Оборудование предприятий торговли для продажи товаров:
3. Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2019.
4. Косолапова Н.В., Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки к
продаже: Учеб. пособие – М.: Изд. центр «Академия», 2019.
5. Меликян О.М., Поведение потребителей: Учебное пособие – изд. «Дашков и К», 2019.
6. Муравина И.В., Основы товароведения: Изд. центр «Академия», 2019.
7. Памбухчиянц О.В., Технология розничной торговли - Изд. «Дашков и К», 2019.
8. Петрище Ф.А., Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров. – Изд. «Дашков и К», 2019.

9. Технология розничной торговли: Учеб. пособие для НПО/ Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова: под ред. Л.А. Брагина - 3е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2019.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.znaytovar.ru/> Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении

непродовольственных товаров.

2. <http://tovaroved.ucoz.ru/publ/> Сайт для товароведов

3. <http://www.moyo-delo.ru/ru/2010-12-07-23-18-15.html> журнал «Мое дело.

Магазин». Издание

о розничной продовольственной торговле в России.

4. <http://ozpp.ru/> по защите прав потребителей

5. <http://ria-stk.ru/> РИА «Стандарты и качество»

6. <http://www.gost.ru/> Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

7. <http://www.standards.ru/>Стандарты, статус

8. <https://pucu4.wordpress.com/category/учеба/вэт/товароведение>

продовольственных товаров

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

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

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

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Промежуточная аттестация по производственной практике осуществляется мастером в форме зачета. По завершению практики обучающиеся сдают квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.	Оценка результатов зачета; Характеристика с производственной практики. наблюдение и оценка выполнения учебно - производственных работ на предприятии.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом - технологическом оборудовании.	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики. Промежуточная аттестация в форме зачета.
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 2.3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Наблюдение и оценка выполнения учебно - производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями.	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 3.2. Проверять платёжеспособность государственных денежных знаков.	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно - материальных ценностей	Наблюдение и оценка выполнения учебно – производственных работ на предприятии. Оценка результатов зачета. Характеристика с производственной практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося, в процессе освоения образовательной программы.

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития; -решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.</p>	<p>оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися преподавателями и мастерами в ходе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - участие в планировании и организации групповой работы</p>	<p>оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.</p>	<p>-демонстрация соблюдения правил реализации товаров, в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<p>оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

