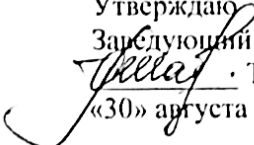


Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г.Стерлитамак

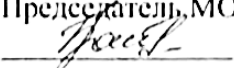
Согласовано
Директор магазина ООО «Элемент - Трейд»
_____ Фесенко О. А.

Утверждаю
Заслуженный по УПР
 Т.Н. Шаталина
«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих
По профессии: 38.01.02. Продавец, контролер-кассир.

Стерлитамак, 2019 г.

Рассмотрена
Методическим объединением
торгового цикла
филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «29» 08, 2019 г.
Председатель, МО
 Ю.А.Бакаева

Одобрена
Советом филиала ГБПОУ УКИП и С
протокол № 1 от «30» 08, 2019 г.

Программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (далее – ФГОС СПО)

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИПиС

Разработчики:

Мельникова Н.И - преподаватель МДК высшей квалификационной
категории

Хохрина Р.Р. - мастер высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по профессии.

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ 02.:

обязательной учебной нагрузки – 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей
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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Количество дней	Объем часов
Раздел I. Продажа основных групп продовольственных товаров			
Тема 1.1.	Ознакомление с торговым предприятием, его типом, ассортиментным профилем, с корпоративным стандартом предприятия. Инструктаж по безопасности труда, противопожарной безопасности, санитарии и гигиене.	1	6
Тема 1.2. Обслуживание покупателей, продажа зерновых и кондитерских групп товаров	Обслуживание покупателей, используя основные этапы и правила торговли. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. Контроль сохранности товаров. Овладение приемами ротации зерновых и кондитерских групп товаров. Эксплуатация торгово-технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности. Консультация покупателей о потребительских свойствах и предоставление достоверной информации о качестве. Предложение товаров сопутствующего ассортимента и взаимозаменяемого. Складывание и упаковка товаров.	4	24
Тема 1.3. Обслуживание покупателей, продажа плодоовощных групп товаров.	Обслуживание покупателей, используя основные этапы и правила торговли. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. Контроль сохранности товаров. Овладение приемами ротации плодоовощных групп товаров. Эксплуатация торгово-технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности. Консультация покупателей о потребительских свойствах и предоставление достоверной информации о качестве. Предложение товаров сопутствующего ассортимента и взаимозаменяемого. Складывание и упаковка товаров	4	24
Тема 1.4. Обслуживание покупателей, продажа вкусовых групп товаров	Обслуживание покупателей, используя основные этапы и правила торговли. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. Контроль сохранности товаров. Овладение приемами ротации вкусовых групп товаров. Эксплуатация торгово-технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности. Консультация покупателей о потребительских свойствах и предоставление достоверной информации о качестве.	4	24

	Предложение товаров сопутствующего ассортимента и взаимозаменяемого. Складывание и упаковка товаров		
Тема 1.5. Обслуживание покупателей, продажа молочных групп товаров	Обслуживание покупателей, используя основные этапы и правила торговли. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. Контроль сохранности товаров. Овладение приемами ротации молочных групп товаров. Эксплуатация торгового-технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности. Консультация покупателей о потребительских свойствах и предоставление достоверной информации о качестве. Предложение товаров сопутствующего ассортимента и взаимозаменяемого. Складывание и упаковка товаров.	4	24
Тема 1.6. Обслуживание покупателей, продажа яичных групп товаров и пищевых жиров	Обслуживание покупателей, используя основные этапы и правила торговли. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. Контроль сохранности товаров. Овладение приемами ротации яичных групп товаров и пищевых жиров. Эксплуатация торгового-технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности. Консультация покупателей о потребительских свойствах и предоставление достоверной информации о качестве. Предложение товаров сопутствующего ассортимента и взаимозаменяемого. Складывание и упаковка товаров	4	24
Тема 1.7. Обслуживание покупателей, продажа мясных групп товаров	Обслуживание покупателей, используя основные этапы и правила торговли. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. Контроль сохранности товаров. Овладение приемами ротации мясных групп товаров. Эксплуатация торгового-технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности. Консультация покупателей о потребительских свойствах и предоставление достоверной информации о качестве. Предложение товаров сопутствующего ассортимента и взаимозаменяемого. Складывание и упаковка товаров	4	24
Тема 1.8. Обслуживание покупателей, продажа рыбных групп товаров	Обслуживание покупателей, используя основные этапы и правила торговли. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов. Контроль сохранности товаров. Овладение приемами ротации рыбных групп товаров. Эксплуатация торгового-технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности. Консультация покупателей о потребительских свойствах и предоставление достоверной информации о качестве.	4	24

	Предложение товаров сопутствующего ассортимента и взаимозаменяемого. Складывание и упаковка товаров		
Раздел II. Технология изучения покупательского спроса			
Тема 2.1. Изучение покупательского спроса	Оформление документов: -договора поставки; -заявка на поставку товаров; -заявки, график завоза, сроки завоза; -книга неудовлетворенного спроса	1	6
Зачет			6
Всего		30	180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях торговли на основе прямых договоров между ГБПОУ БКТ и Г и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 38.01.02. Продавец, контролер-кассир.

Производственная практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Обучающиеся при прохождении производственной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования обучающимися в период практики;
- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой обучающихся.

4.2. Документальное оформление производственной практики

4.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГБПОУ БКТ и Г

4.2.2. При организации практики ответственный мастер производственного обучения:

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- .- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

4.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

4.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют мастеру п/о для контроля дневники по производственной практике (Приложение 2) и характеристику с места прохождения практики.

4.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно Перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

4.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

4.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 1). По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки. Записи выставляются в журналы учета производственного.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной практике обучающихся;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении обучающимися лица практики на их базе;
- рабочая программа практики;
- график производственной практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Шипилова С.С. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф.образования.- М.: ПрофОбрИздат, 2015.-464с.
2. Т.С. Голубкина, А.М. Новикова Розничная торговля продовольственными товарами. М.; Академия, 2015г. С. 537
3. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий. М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 208 с.

Дополнительные источники:

1. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Рыжова И. О. Товароведение парфюмерно-косметических, посудо-хозяйственных, электробытовых и строительных товаров Издательство: Академия, 2016 г.-64 стр.
2. Косолапова Н. В. , Прокопенко Н. А., Рыжова И. О. Товароведение текстильных, обувных, меховых и галантерейных товаров Издательство: Академия, 2015 г.- 80 стр.
3. Яковенко Н. В. Товароведение непродовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Издательство: Академия, 2016 г.- 96 стр.
4. http://www.consultant.ru/popular/payment/44_1.html
5. Федеральные законы:
 - «О защите прав потребителей»;
 - «О рекламе»;
 - Правила торговли;
 - Гражданский Кодекс РФ

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее инженерное образование, соответствующее профилю модуля

Мастера: наличие 5-го, 6-го квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Количественная и качественная приемка товаров произведена в соответствии с Правилами приемки продовольственных товаров 2. Сопроводительные документы на поступившие товары оформлены в соответствии с требованиями НТД 	Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнены все необходимые операции при подготовке к продаже продовольственных товаров 2. Товары размещены в соответствии с требованиями СанПиН и товарного соседства 3. Выкладка товаров осуществлена в соответствии с требованиями мерчендайзинга 4. технологическое оборудование для размещения и выкладки товаров использовано в соответствии с требованиями поставщиков продукции и согласно корпоративных стандартов 	Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ol style="list-style-type: none"> 1. Четкость и последовательность действий при обслуживании покупателей. 2. Демонстрация навыков по приемам показа товаров 3. Демонстрация знаний по расшифровке маркировочных ярлыков. 4. Полнота и доступность в консультировании покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров 	Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдены условия хранения продовольственных товаров 2. Демонстрация навыков ратации продовольственных товаров по срокам годности, срокам хранения 3. Соблюдены требования по срокам реализации продаваемых товаров 	Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.	Эксплуатация торгового-технологического оборудования осуществляется с соблюдением безопасных условий труда.	Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	1. Соблюдение алгоритма расчета с покупателями. 2. Демонстрация навыков по документальному оформлению товародвижения..	Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	1 Демонстрация навыков по документальному оформлению книги неудовлетворенного спроса.. 2. Демонстрация навыков по документальному оформлению заявок на товары...	Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении 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	Сформирован интерес к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио обучающегося	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОКО2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в процессе приготовления блюд; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе продажи непродовольственных товаров;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и

		производственной практике
ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимого для эффективного - профессиональных задач	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет,	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивных, профессиональных и культурно-массовых мероприятиях - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка);	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	- реализации товаров осуществляется с соблюдением Правил продажи непродовольственных товаров и в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами и стандартами	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК8. исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	- ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО _____

обучающийся(аяся) по специальности СПО 38.02.01. Продавец, контролер кассир успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров

2. Место проведения практики _____

(наименование организации, юридический адрес)

3. Время проведения практики – часа с _____ по _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1			Выполнено/ не выполнено
2			
3			
4			
5			
6			
7			

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

Дата «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики

Ответственное лицо организации

МП

Филиал ГБПОУ УКИП и С г. Стерлитамак

ДНЕВНИК

производственной практики

2019-2020 учебный год

г. Стерлитамак