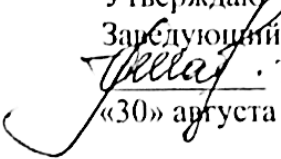


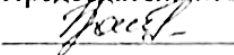
Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г.Стерлитамак

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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» 11, 2019 г.
Председатель МО
 Ю.А.Бакаева

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

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

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИП и С

Разработчики:

Мельникова Н.И. – преподаватель МДК высшей квалификационной категории

Хохрина Р.Р. - мастер высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 2-5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7-10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11-12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13-14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

уметь:

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, пищевых концентратов, крахмала, плодово-овощных, 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

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

обязательной учебной нагрузки – 432 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем часов	Кол - во дней
Раздел1 Торгово - технологические процессы		42	7
Тема 1.1. Ознакомление с торговым предприятием	Ознакомление с торговым предприятием, его типом, ассортиментным профилем, с корпоративным стандартом предприятия. Инструктаж по безопасности труда, противопожарной безопасности, санитарии и гигиене.	6	1
Тема 1.2. Торгово – технологическое оборудование, применяемое на предприятии	Ознакомление с технологическим оборудованием, применяемым на предприятии. Овладение навыками безопасной работы на весоизмерительном оборудовании (установка по уровню, взвешивание, определение стоимости и т.д.)	6	1
Тема 1.3. Технология приёмки продовольственных товаров	Приемка товаров по количеству и качеству, разбраковка товаров. Проверка по сопроводительным документам, правильности Завоза и сверка с заказом. Подсчет количества мест и состояния тары. Проверка маркировки, определения качества товаров. Дооформление сопроводительных документов.	12	2
Тема 1.4. Технология подготовки продовольственных товаров к продаже	Выявление количества и ассортимента товаров требуемых для пополнения рабочего места на текущий день. Подбор товара, повторная проверка качества изделий, подготовка к продаже.	6	1
Тема 1.5. Технология размещения и хранения продовольственных товаров	Освоение приемов размещения товаров на торгово-технологическом оборудовании. Освоение приемов выкладки и показа товаров на торгово-технологическом оборудовании. Оформление ценников на товары	12	2
Раздел 2 Идентификация продовольственных групп товаров:		390	65
Тема 2.1. Ассортимент зерновых товаров	Идентификация ассортимента: - круп по виду зерновой культуры, по способу отработки, по качеству; - ассортимент муки по виду зерновой культуры, по качеству; - макаронных изделий по типу, по подтипам, видам, по сорту и добавкам; - ассортимент хлеба и х/б по сырью, по сорту муки, по рецептуре, по способу выпечки, по назначению, по способу продажи - ассортимент бараночных и сухарных по рецептуре	30	5

	<p>Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов товаров Освоение приемов консультирования о свойствах и правилах эксплуатации.</p>		
<p>Тема 2.2. Ассортимент пищевых концентратов и крахмала</p>	<p>Идентификация ассортимента: - пищевых концентратов - крахмала и крахмалопродуктов; Оценка качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов товаров Освоение приемов консультирования о свойствах и правилах эксплуатации.</p>	6	1
<p>Тема 2.3. Ассортимент плодов и овощей свежих и переработанных</p>	<p>Идентификация ассортимента: - району выращивания - способу выращивания - срокам выращивания и хозяйственно – ботаническим сортам - по помологическим сортам - поставщикам Оценка качества по органолептическим показателям, определение дефектов Идентификация ассортимента: - по видам и сортам квашеных, соленых и маринованных овощей - по видам сушеных овощей, плодов и ягод - по видам консервов, по назначению и в зависимости от сырья Оценка качества по органолептическим показателям, определение дефектов</p>	78	13
<p>Тема 2.3. Ассортимент вкусовых товаров.</p>	<p>Идентификация ассортимента: - чая и чайных напитков; - кофе и кофейных напитков; - приправ, соусов, пищевых кислот, поваренной соли; - пряностей - алкогольных напитков; - слабоалкогольных напитков; - безалкогольных напитков; Оценка качества по органолептическим показателям. Расчет энергетической ценности вкусовых товаров.</p>	48	8
<p>Тема 2.4. Ассортимент кондитерских товаров.</p>	<p>Идентификация ассортимента: - сахара, меда; - сахаристых кондитерских изделий; - шоколада и какао – порошка;</p>	84	14

	<ul style="list-style-type: none"> - карамельных изделий; - конфетных изделий; - ириса, драже; - печенья; - пряников; - тортов, пирожных; - кексов, рулетов; - вафель; - халвы и восточных сладостей; - лечебных и диетических кондитерских изделий; <p>Оценка качества по органолептическим показателям. Расчет энергетической ценности вкусовых товаров Расшифровка маркировки.</p>		
Тема 2.5. Ассортимент пищевых жиров	<p>Идентификация ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> -растительных масел; - маргарина; - спредов; - масла коровьего; - майонеза <p>Оценка качества по органолептическим показателям, не допустимые дефекты Расшифровка маркировки.</p>	18	3
Тема 2.6. Ассортимент мяса и мясной гастрономии	<p>Идентификация ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мяса убойных животных; - мяса птицы; - субпродуктов; - варено-колбасных изделий; - полукопченых и копченых колбасных изделий; - мясных копченостей; - мясных полуфабрикатов; - мясных консервов. <p>Оценка качества по органолептическим показателям, не допустимые дефекты. Расчет энергетической ценности мясных товаров Расшифровка маркировки.</p>	48	8
Тема 2.7. Ассортимент рыбы, рыбной гастрономии	<p>Идентификация ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы живой, охлажденной, мороженой; - рыбы соленой, вяленой, сушеной; - рыбы копченой, балычных изделий; 	42	7

	<ul style="list-style-type: none"> - рыбных полуфабрикатов; - икры; - рыбных консервов и пресервов; - нерыбного водного сырья. - по пищевой ценности - по технологической обработке - по качеству; <p>Оценка качества по органолептическим показателям, не допустимые дефекты. Расчет энергетической ценности рыбных товаров Расшифровка маркировки.</p>		
Тема 2.8. Ассортимент яиц и яичных товаров	<p>Идентификация ассортимента яиц и яичных товаров по следующим признакам классификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по срокам и условия хранения - по массе - по обработке. <p>Оценка качества по органолептическим показателям, не допустимые дефекты. Расчет энергетической ценности яичных товаров</p>	6	1
Тема 2.8. Ассортимент молока и молочных товаров	<p>Идентификация ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - молока и сливок; - кисломолочных товаров; - молочных консервов, мороженого; - сыра <p>Оценка качества по органолептическим показателям, не допустимые дефекты.</p>	24	4
Зачет		6	1
Всего		432	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие мастерских:

- учебный магазин;
- Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:
 - рабочее место мастера п/о;
 - рабочие места по количеству обучающихся;
 - ВНЦ;
 - электронные весы;
 - ККМ;
 - кассовый терминал;
 - витрины;
 - инвентарь для подготовки товаров к продаже, упаковки товаров.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно после изучения ПМ 02.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Муравина И.В. Основы товароведения: учеб. Пособие для нач. проф. образования. 3-е изд., М.: Издательский центр «Академия», 2015 -224с.
2. Новикова А.М., Голубкина Т.С и др Розничная торговля продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования.- М.: Академия 2016г- 537с.
3. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий: Учебник для нач. проф. образования/ – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. 208с.
4. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 -224с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия»2015г. 184с.
2. С.С. Горохова. Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2017 -224с.
3. http://www.consultant.ru/popular/payment/44_1.html
4. Федеральные законы:
 - «О защите прав потребителей»,
 - «О рекламе»;
 - Правила торговли;

- Гражданский Кодекс РФ

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика УП 02. проводится в учебном магазине и на предприятиях розничной торговли. Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Проводится Учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

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 УЧЕБНОЙ 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

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	<p>Сформирован интерес к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>ОКО2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в процессе приготовления блюд; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе продажи непродовольственных товаров;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимого для эффективного - профессиональных задач</p>	<p>- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО _____

обучающийся(ая) по специальности СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.02. Продажа продовольственных товаров

2. Время проведения практики – _____ часов:

3. Организация: _____
наименование организации

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по **ПМ 02. Продажа непродовольственных товаров**

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров	1	выполнено
2	устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;	1	выполнено
3	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	1	выполнено
4	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	1	выполнено
5	рассчитывать энергетическую ценность продуктов;	1	выполнено
6	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;	1	выполнено
7	использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;	1	выполнено

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики

Ответственное лицо организации

МП