

Приложение № _____ к ПООП
38.01.02. «Продавец, контролер-кассир»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 02.01.
«РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПЕРЕЛЮБСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 02.01**

«Розничная торговля продовольственными товарами»

по профессии 38.01.02

«Продавец, контролер-кассир»

Перелюб

2022

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО

на заседании ПЦК специальных дисциплин

Протокол № 1 «23» 08 2022 г.
Председатель ПЦК Мед /Л.А.Солдатова/

Протокол № « » 20 г.
Председатель ПЦК

Протокол № « » 20 г.
Председатель ПЦК



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ПАТ»
/Э.А.Чариев/

Приказ № « » 20 г.

Приказ № « » 20 г.
 / /

Приказ № « » 20 г.
 / /

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 38.01.02. «Продавец, контролер – кассир»

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Перелюбский аграрный техникум»

Разработчик: Солдатова Людмила Александровна, мастер производственного обучения, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Перелюбский аграрный техникум».

Бадякина Елена Александровна, преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики 5-7
2. Структура и содержание рабочей программы производственной практики 8-10
3. Условия реализации производственной практики 11
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики 13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 02.01.

1.1. В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности: производить продажу продовольственных товаров с применением торгово-технологического оборудования и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих и личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии:

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.

ЛР. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный,

дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей.

ЛР. Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития.

ЛР. Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России, готовый оказать поддержку нуждающимся.

ЛР. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР. Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

ЛР. Сохраняемый психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

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 товаров;

ПК2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово – технологического оборудования;

ПК2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;

ПК2.7. Изучать спрос покупателей.

уметь:

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

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

-ассортимент, товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;

- дефекты продуктов;

-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

1.2.Количество часов на освоение программы производственной практики: всего 294 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 2.1.-ПК 2.7	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	294	Выполнение работ связанных с реализацией товаров

2.1. Содержание обучения по рабочей программе производственной практики.

№	Виды и содержание работ.	Количество
п/п		часов
1.	Ознакомление с рабочим местом продавца. Подготовка рабочего места к работе. Техника безопасности на рабочем месте. Ознакомление с поставщиками. Установка весоизмерительного оборудования на рабочем месте, уход за ним.	6
2.	Определение количества и ассортимента товара, необходимого на смену.	6
3.	Размещение рабочего запаса товаров, упаковочного материала на рабочем месте. Подготовка и выкладка товаров на витрине для показа потребителям.	12
4.	Обслуживание покупателей, выявление спроса, отбор и показ товара, подсчет стоимости, упаковка, вручение покупки покупателю.	
4.1	Бакалейных товаров.	18
4.2	Кондитерских товаров.	18
4.3	Молочных товаров.	12
4.4	Мясо - рыбных товаров.	12
4.5	Фруктово-овощных товаров.	12
4.6	Хлебобулочных товаров.	12
	Алкогoльных, слабоалкогoльных и безалкогoльных напитков.	12
4.8	Табачных изделий	12
4.9.	Растительных масел.	12
5.	Распознавание ассортимента товаров и подготовка их к продаже.	144
5.1	Мука, крупа, макаронные изделия - их виды; краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки	12

	хранение. Ценообразование.	
5.2	Сахар, крахмал, саго их виды; краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Ценообразование.	12
5.3	Кондитерские изделия - их виды; краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Ценообразование.	12
5.4	Хлеб и хлебобулочные изделия, краткая характеристика, условия и сроки реализации, сопроводительные документы. Ценообразование.	12
5.5	Рыба и рыбопродукты, краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Ценообразование.	12
5.6	Фруктово - овощные товары, краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Ценообразование.	12
5.7	Растительные масла, их виды, краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	12
5.8	Мясо и мясные товары - их виды, краткая характеристика, ассортимент. Маркировка, сроки реализации.	12
5.9	Молоко и молочные товары - их виды, краткая характеристика, ассортимент. Маркировка, сроки реализации.	12

5.10.	Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, табачные изделия, их характеристика. Упаковка, маркировка, условия хранения. Правила продажи.	12
6.	Самостоятельная приемка товаров по качеству и количеству и использование сертификатов соответствия, стандартов и правовых нормативных документов.	12
7.	Участие в подготовке и проведении инвентаризации, документальное ее оформление.	12
8.	Дифференцированный зачет	6
	Итого	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики в торговых организациях и предприятиях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и каждым предприятием или организацией, куда направляются обучающиеся.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения V-VI разряда (преподаватели), а также работники предприятий и организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения (преподаватели), осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

3.4 Перечень учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. М.: Академия, 2020 г.-239 с

2. Муравина И.В. Основы товароведения. М.: Академия. 2019 г.-223 с.

3. Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для

нач. проф.образования.-4-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2019.-544с.

4. Мурахтанова Н.М, Еремина Е.И. сборник практических задач и ситуаций. ОИЦ «Академия» 2019г.

5.Дубцов Г.Г. уч. пособие Товароведение продовольственных товаров ОИЦ «Академия»2020г

6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач.проф.образования.4-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 96с.

Дополнительные источники:

1.Яковенко Н.В. Кассир торгового зала. М.: Академия, 2019 г.- 223 с

2.Закон Российской Федерации о защите прав потребителей. -М.: Омега-Л. 2022 г.-39 с.

3. Рубцова Л. И., Тимофеева В. А. Справочник продавца продовольственных товаров. Серия «Учебники, учебные пособия»,Ростов н/Д, «Феникс»,2019-486с.

4. Новости торговли.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся 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 техникума и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, разработанной в техникуме.

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых	Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственны х работ.

<p>сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>Подсчет количества товаров произведен верно. Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов. Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку</p>	<p>Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией. Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности. Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с планограммой и правилами техники безопасности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Обслуживание покупателей произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>

<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>Размещение товаров на хранение произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности. Режим хранения товаров выбран верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования.</p>	<p>Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>Контроль сохранности товарно-материальных ценностей произведён верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>Выборка респондентов проведена правильно, в соответствии с заданием. Опрос покупателей произведён верно, в соответствии с заданием.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>

Результаты (освоенные общи 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.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

<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 личностного развития. Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе. Участие в планировании и организации групповой работы.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продаж</p>	<p>Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>

товаров.		
ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике

ВИДЫ ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ

1. Прием смены. Подготовка рабочего места к работе, осмотр оборудования. Проверка наличия и исправности инструмента, защитных приспособлений, противопожарного инвентаря. Ведение записей в дневнике.
2. Выполнение производственных работ на рабочих местах. Соблюдение технологических параметров, требований, норм, регламентов. Соблюдение норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический (осмотр) контроль за работой оборудования.
3. Уход за оборудованием.
4. Самостоятельная разработка и осуществление мероприятий по наиболее эффективному использованию рабочего времени, выявлению дефектов товаров, экономному расходованию материала, инструментов.
5. Подготовка рабочего места к сдаче. Остановка оборудования. Сдача торгового зала. Выполнение обязательных работ по культурному содержанию рабочего места.
Сдача смены. Заполнение дневника.