

Рабочая программа

учебной практики 01.01.

«Розничная торговля непродовольственными товарами»

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 01.01.**

**«Розничная торговля непродовольственными
товарами»**

по профессии 38.01.02
«Продавец, контролер-кассир»

Перелюб

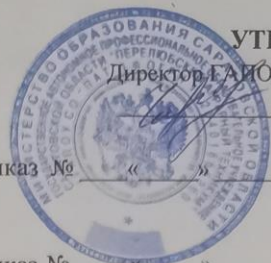
2022

РАСМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК специальных дисциплин

Протокол № 1 «29» 08 2022 г.
Председатель ПЦК Мол /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».

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики.
2. Структура и содержание рабочей программы учебной практики.
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики.
4. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики.

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 01.01.
«РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ
ТОВАРАМИ»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате освоения программы учебной практики обучающиеся должны освоить основной вид деятельности закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

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

ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.
ЛР 17	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.
ЛР 21	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 35	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.
ЛР 36	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

1.1.2.Перечень профессиональных компетенций:

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.

1.1.3.В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

знать:

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики: 180

2. Структура и содержание программы учебной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	
1	2	3	
ПК 1.1. - ПК 1.4.	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров	180	Выполнение работ связанных с реализацией товаров

2.1. Тематический план и содержание программы учебной практики по профессии « Продавец, контролёр- кассир».

ВИДЫ РАБОТ	Кол-во часов
1.Ознакомление учащихся с учебным магазином, режимом работы, формами организации труда	6
2.Правила внутреннего трудового распорядка. Расстановка учащихся по рабочим местам.	6
3.Правила техники безопасности в учебном магазине. Правила пожарной безопасности. Правила электро-безопасности. Оказание первой медицинской помощи.	6
4.Оценка качества текстильных товаров.	6
5.Предпродажная подготовка текстильных товаров.	6
6.Обслуживание покупателей, продажа текстильных товаров с использованием торгово-технологического оборудования.	12
7.Оценка качества обувных товаров.	6
8.Предпродажная подготовка обувных товаров.	6

9.Обслуживание покупателей, продажа обувных товаров с использованием торгово-технологического оборудования.	12
10.Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	6
11.Предпродажная подготовка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	6
12.Консультирование покупателей о потребительских свойствах и правилах эксплуатации товаров.	6
13.Оценка качества парфюмерно-косметических и галантерейных товаров.	6
14.Обслуживание покупателей, продажа парфюмерно-косметических и галантерейных товаров.	12
15.Проверка качества, комплектности хозяйственных товаров.	6
16.Обслуживание покупателей, продажа хозяйственных товаров с использованием торгово-технологического оборудования.	12
17.Проверка качества, комплектности товаров культурно-бытового назначения.	6
18. Обслуживание покупателей, продажа товаров культурно-бытового назначения.	12
19. Оценка качества мебельных товаров.	6
20.Обслуживание покупателей, продажа мебельных товаров.	12
21. Подготовка к продаже бытовой техники, проверка качества, комплектности.	12
21.Подготовка, размещение непродовольственных товаров в торговом зале, на торгово-технологическом оборудовании.	12
Дифференцированный зачет	6
ИТОГО	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения.

Кабинет № 56, 34 «Торгово-технологического оборудования» оснащенный оборудованием и техническими средствами:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект бланков торгово-технической и отчетной документации;
- комплект учебно-методической документации по темам программы.
- контрольно-кассовые машины;
- весоизмерительное оборудование: весы циферблатные, электронные, товарные;
- комплект гирь;
- метры деревянные;
- образцы товаров (галантереи, парфюмерии, тканей, стеклянной и фарфорофаянсовой посуды, пластмассовых изделий и др);
- витрины, вешала, манекены, прилавки, столы;
- торговый инвентарь для непродовольственных товаров.

Лаборатория № 56, 35 «Учебный магазин» оснащенный оборудованием и техническими средствами: ККТ, витрина, муляжи товаров, манекены, вешала, прилавки, столы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.

Основные источники:

1. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, учебник для нач. проф. образования,- М.: Академия, 2017 г.
2. Ткачева Г.В., Юркевич Г.М., Гурбо Н.М. Продавец, контролер-кассир: практические основы профессиональной деятельности: учеб. пособие. - М.: Академкнига, 2017 г.
3. Золотова С.В., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю., Справочник по товароведению непродовольственных товаров,- М.: Академия, 2017г.
4. Ильина М.Г., Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие. - М.: Академия, 2017 г.
5. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2017г.

Дополнительные источники:

1. Васильева Н.О. Товароведение бытовых электротехнических товаров: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений,-М.: Академия, 2016 г.
2. Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви: учебник. - М.: Дашков и К⁰, 2016г.
3. Продавец: учебное пособие для учащихся профессиональных училищ и лицеев. - Ростов н/Д.: Феникс, 2016 г.
4. Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров: учебное пособие. - Ростов н/Д.: МарТ, 2017 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	<p>Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.</p> <p>Подсчет количества товаров произведен верно.</p> <p>Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов.</p> <p>Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
ПК 1.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	<p>Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности.</p> <p>Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с программой и правилами</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>

	техники безопасности.	
ПК 1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Обслуживание покупателей произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	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.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

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.	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.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

<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 и стандартами.</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>