

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

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

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Перелюбский аграрный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 02.01
«Розничная торговля продовольственными товарами»

по профессии 38.01.02
«Продавец, контролер-кассир»

Перелюб

2022

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 02.01.

«Розничная торговля продовольственными товарами»

1.1. В результате освоения учебной 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 учебной практики:

Всего 168 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ 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	168	Выполнение работ связанных с реализацией товаров

2.1. Содержание обучения по рабочей программе учебной практики.

1. Обслуживание покупателей, продажа зерновых и плодоовощных товаров	42
1.1 Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оценка качества зерномучных товаров.	6
1.2 Фасовка и упаковка зерномучных товаров.	6
1.3 Оценка качества, фасовка и упаковка плодоовощных товаров.	6
1.4 Выкладка и размещение товаров на торговом оборудовании.	6
1.5 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.	6
1.6 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.	12
2. Обслуживание покупателей, продажа кондитерских товаров	24
2.1 Оценка качества кондитерских товаров.	6
2.2 Фасовка, упаковка, выкладка на витрины кондитерских товаров.	6
2.3 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования	12
3. Обслуживание покупателей, продажа вкусовых товаров.	24
3.1 Оценка качества вкусовых товаров.	6
3.2 Маркировка вкусовых товаров.	6
3.3 Выкладка вкусовых товаров вертикальным и горизонтальным способом.	6
3.4 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.	6
4. Обслуживание покупателей, продажа молочных товаров.	18
4.1 Приемка молочных товаров по качеству.	6
4.2 Маркировка и упаковка молочных товаров.	6
4.3 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.	6
5. Обслуживание покупателей, продажа яичных товаров.	6

5.1 Приемка яичных товаров по количеству и качеству	6
6. Обслуживание покупателей, продажа пищевых жиров.	12
6.1 Приемка пищевых жиров по количеству и качеству. Фасовка, упаковка и выкладка пищевых жиров на витрины.	6
6.2 Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.	6
7. Обслуживание покупателей, продажа мясных товаров.	18
7.1 Приемка мясных товаров по качеству.	6
7.2 Фасовка, упаковка и выкладка на витрины мясных товаров.	6
7.3 Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.	6
8. Обслуживание покупателей, продажа рыбных товаров.	18
8.1 Приемка рыбных товаров по качеству. Маркировка рыбных товаров.	6
8.2 Выкладка на витрины рыбных товаров.	6
8.3 Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.	6
Дифференцированный зачет	6
ИТОГО	168

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации рабочей 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;
- учебно-методический комплекс;
- муляжи и образцы продовольственных товаров;
- витрины, прилавки;
- весоизмерительное оборудование;
- торговый инвентарь.

Лаборатория № 56, 35 «Учебный магазин» оснащен оборудованием и техническими средствами: ККМ, витрины, муляжи товаров, прилавки.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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 профессиональные 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 производственных работ.

<p>сопроводительных документов на поступившие товары.</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>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.</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 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>

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
--	--	---

	<p>Эксплуатация холодильного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.</p> <p>Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.</p>	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Контроль сохранности товарно-материальных ценностей произведён верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Выборка респондентов произведена правильно, в соответствии с заданием. Опрос покупателей произведён верно, в соответствии с заданием.	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.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе. Участие в планировании и организации групповой работы.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами.	Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, стандартами и Правилами продажи	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

