

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

2023

**РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНО**

на заседании ПЦК  
специальных дисциплин  
Протокол № 1, «30» 08 2013 г.  
Председатель  
комиссии Мол /Л.А. Солдатова/



**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. Директор ГАПОУ СО «ПАТ»  
/Л.Г.Иванова/  
«30» 08 2013 г.

Протокол № \_\_, «\_\_» 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол № \_\_, «\_\_» 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол № \_\_, «\_\_» 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

«\_\_» \_\_\_\_\_ 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 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 торгового – 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
<b>1.</b>	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
<b>2.</b>	Определение количества и ассортимента товара, необходимого на смену.	6
<b>3.</b>	Размещение рабочего запаса товаров, упаковочного материала на рабочем месте. Подготовка и выкладка товаров на витрине для показа потребителям.	12
<b>4.</b>	<b>Обслуживание покупателей, выявление спроса, отбор и показ товара, подсчет стоимости, упаковка, вручение покупки покупателю.</b>	
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
<b>5.</b>	<b>Распознавание ассортимента товаров и подготовка их к продаже.</b>	<b>144</b>
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.	<b>Дифференцированный зачет</b>	6
	<b>Итого</b>	

### **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 освоенная учебная практика.

#### **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, 2022 г.-239 с

2. Муравина И.В. Основы товароведения. М.: Академия. 2023 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», 2022.-544с.

4. Мурахтанова Н.М, Еремина Е.И. сборник практических задач и ситуаций. ОИЦ «Академия» 2021г.

5.Дубцов Г.Г. уч. пособие Товароведение продовольственных товаров ОИЦ «Академия»2022г

6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач.проф.образования.4-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2023.- 96с.

Дополнительные источники:

1.Яковенко Н.В. Кассир торгового зала. М.: Академия, 2022 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»,2021 -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.

<b>Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
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.