

Приложение 5.4.2.4
к ОПОП по ППСЗ специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа
производственной практики

ПП.04 по ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров)

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Вознесенское
2020г.

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Председатель Жаеф Кошечкина Е.Г.
Протокол № 1 от 31 августа 2020г.



Разработчик:

Парусова Галина Николаевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

СОДЕРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	СТР.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
4	УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП).

Программа производственной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии рабочего: 17353 Продавец продовольственных товаров.

ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

Цели и задачи производственной практики.

Производственная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3. Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по ВПД студент должен:

Получить практический опыт:

- правильно эксплуатировать технологическое оборудование и применение инструмента, уметь выстраивать корректные человеческие отношения: понимать запросы и потребности покупателей, их требования к качеству обслуживания, а также уметь устанавливать с ними контакт, вступать в деловые отношения и гибко реагировать на возникающие в ходе обслуживания проблемы.

уметь:

- оценивать качество по органолептическим показателям;
- следить за сроками реализации продукции, особенно скоропортящейся, соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и

- транспортирования, не допускать пищевых инфекций, отравлений, гельминтозных заболеваний, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- производить подготовку торгово-технологического оборудования; использовать в технологическом процессе торгово-технологическое оборудование;
 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
 - соблюдать правила гигиены и обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;
 - работать на ККТ различных видов: устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
 - распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
 - оформлять документы по кассовым операциям;
 - соблюдать правила техники безопасности;
 - применять правила делового этикета;
 - выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
 - организовывать рабочее место.

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий торговли, к оборудованию, таре, хранению и транспортированию продукции, режим и реализацию скоропортящихся продуктов, виды микроорганизмов, их участие и роль в кругообороте веществ, методы профилактики пищевых инфекций и отравлений;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- правила расчётов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ, правила регистрации;
- основные режимы ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков;
- правила оформления документов по кассовым операциям;
- этику деловых отношений;
- основы делового общения.

1.4.Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики

Производственная практика – 2 недели – 72 часа

1.5. Место и время проведения производственной практики

Местом прохождения производственной практики могут быть предприятия (организации) и учреждения различных форм собственности и правового статуса, осуществляющие торговую деятельность: индивидуальные предприниматели, хозяйственные и акционерные общества, предприятия кооперативной торговли, объединения, ассоциации, концерны, холдинги, и т.д.

Время прохождения производственной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении учебной практики - 6 часов и не более 36 академических часов в неделю.

На студентов, проходящих производственную практику на базах практической подготовки, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является:

освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК.9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения
ОК.10	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь
ОК.11	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

освоение профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3.	Принимать товары по количеству и качеству
ПК 1.10.	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество,

	диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем производственной практики и виды работ

Темы работ	Объем часов
Производственная практика	72 часа
Тема 1. Изучение характеристики торгового предприятия	6
Тема 2. Знакомство с материально-технической базой предприятия	6
Тема 3. Работа на различном оборудовании предприятия.	6
Тема 4. Отработка навыков подготовки рабочего места продавца, кассира, работа на контрольно-кассовых машинах.	6
Тема 5. Выполнение работ по подготовке товаров к продаже и рабочего места к работе.	6
Тема 6. Овладение навыками упаковывания разных групп товаров.	6
Тема 7. Изучение товарно-сопроводительной документации.	6
Тема 8. Оценка качества товаров по органолептическим показателям и установление соответствия требованиям стандартов.	6
Тема 9. Выполнение работ в качестве продавца по продаже товаров.	6
Тема 10. Осуществление продажи товаров.	
Тема 11. Выполнение работ по учету и отчетности.	6
Тема 12. Изучение видов потерь: нормируемых и актируемых.	6

3.2.Содержание программы практики.

Наименование темы	Содержание работ	КОЛ-ВО часов
Тема 1. Изучение характеристики торгового предприятия	Изучение документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия. Определение организационно-правовой формы собственности, ассортиментного профиля. Изучение режима работы, перечня основных и дополнительных услуг.	6
Тема 2. Знакомство с материально-технической базой предприятия	Ознакомление с планировкой предприятия, правилами внутреннего распорядка. Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности.	6
Тема 3. Работа на различном оборудовании предприятия.	Ознакомление с нормативной документацией, торговой мебелью, инвентарем и оборудованием. Работа на различном оборудовании предприятия. Участие в создании оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	6
Тема 4. Отработка навыков подготовки рабочего места продавца, кассира, работа на контрольно-кассовых машинах.	Отработка навыков подготовки рабочего места продавца, кассира, работа на контрольно-кассовых машинах. Участие в оформлении ценников на товары. Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на сданную выручку.	6
Тема 5. Выполнение работ по подготовке товаров к продаже и рабочего места к работе.	Участие в предреализационной подготовке товаров с учетом их особенностей. Подготовка рабочего места: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов. Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: проведение сортировки, разупаковывания, сверки цен с документами, овладение техникой фасовки в подсобном помещении или на рабочем месте продавца и овладение другими операциями с учетом особенностей товаров.	6
Тема 6. Овладение навыками упаковывания разных групп товаров.	□ Овладение навыками упаковывания разных групп товаров. Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров. Осуществление выкладки товаров в торговом зале.	6
Тема 7. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности	Изучение товарно-сопроводительной документации. Ознакомление с накладными, удостоверениями о качестве, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами и др. Совместно с товароведом торгового предприятия проведение приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки.	6

Тема 8. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале	Составление актов на товары ненадлежащего качества, претензий поставщикам, возврата некачественных товаров. Проверка соответствия товаров требованиям нормативных документов.	6
Тема 9. Выполнение работ в качестве продавца по продаже товаров.	Оценка качества товаров по органолептическим показателям и установление соответствия требованиям стандартов. Проверка сроков годности или хранения продовольственных товаров, их соответствия установленным требованиям. Отбраковка товаров с просроченными сроками годности. Ознакомление с мероприятиями торгового предприятия по стимулированию продаж товаров.	6
Тема 10. Осуществление продажи товаров.	Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, консультирование покупателей о свойствах товаров, предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Отработка навыков оформления товарного чека.	6
Тема 11. Выполнение работ по учету и отчетности.	Отработка навыков подсчета количества товара, подлежащего отпуску на данную покупателем сумму. Участие в оформлении товарного отчета.	6
Тема 12. Изучение видов потерь: нормируемых и актируемых.	Определение товарных потерь. Разработка мероприятий по снижению потерь товаров на предприятии. Изучение особенностей проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей на предприятии. Участие в инвентаризации.	6
	ИТОГО	72

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

В качестве баз производственной практики должны быть выбраны предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать данной специальности и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Николаева, М. А. Товарная политика: Учебник для бакалавриата / М.А. Николаева - М.: Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. – Электронный ресурс: <https://znanium.com/catalog/product/1006197>
2. Сычик, С. И. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Минск :РИПО, 2017. - 135 с. – Электронный ресурс: <https://znanium.com/catalog/product/946816>
3. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с. Электронный ресурс: <https://znanium.com/catalog/product/541927>

Дополнительные источники:

1. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 144 с. – Электронный ресурс: <https://znanium.com/catalog/product/544763>
2. Тенденции развития регионального рынка продовольственных товаров в современных условиях [Вестник Удмуртского университета. Серия 2. Экономика и право, Вып. 1, 2018, стр. -] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/524434>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Форма отчетности

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие отчет по практике.

5.2 Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству	- осуществление приемки товара по количеству, в соответствии с инструкциями по приемке товара П-6 и П-7, оформление полного пакета документов по приемки	Экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студентов.
П.1.10.Эксплуатировать торгово- технологическое оборудование.	-эксплуатирование торгово-технологического оборудования, в соответствии с правилами ТБ.	Экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студентов.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Анализирование группы товаров. Составление товароведной характеристики. Обоснование качества товаров.	Экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студентов.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и	Сравнение условий и сроков хранения. Планирование	Экспертная оценка отчетов по результатам производственной

транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	мероприятий по сохранности товаров. Обобщение полученных результатов.	практики студентов.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Сопоставление санитарно-эпидемиологических требований к товарам. Оценивание качества товаров.	Экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студентов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны проверять у обучающихся не только уровень сформированности 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.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация интереса к будущей профессии; – Активность и результативность участия в конкурсах предметных недель, профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах; – Системность работы над всеми видами заданий (учебная, научно-творческая, кружковая, практическая работа) 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность распределения времени на всех этапах решения задач; - Своевременность сдачи творческих заданий, отчетов по практическим работам, выполнения курсовой работы - Качество выполненных работ и заданий 	

качество.		
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> -определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; -проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; -оценивание последствий принятых решений 	
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> -Активность использования различных источников информации для решения профессиональных задач; - Эффективность использования в учебной деятельности и в ходе практики информационных и коммуникационных ресурсов 	
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; -владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.; - создание продукта деятельности в виде электронной презентации, реферата, сообщения, кроссворда 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; – положительные отзывы с производственной практики 	

руководством, потребителями.		
ОК.7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;	
ОК.08 Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	- планирование способов (форм и методов) профилактики травматизма, обеспечения охраны жизни и здоровья в процессе подготовки учебной и внеучебной деятельности	
ОК. 09 Пользоваться иностранным языком как средством делового общения	– самостоятельное изучение иностранного языка, владение иностранным языком как средством делового общения	
ОК.10 Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь	– нахождение, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач. – логическое, аргументированное изложение информации клиенту в устной и письменной форме	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.11 Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и	-обеспечение безопасности жизнедеятельности, соблюдение норм охраны труда, планирование способов (форм и методов) профилактики травматизма. -участие в организации и проведении мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий	

<p>контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p>	<p>чрезвычайных ситуаций -контроль за соблюдением безопасности жизнедеятельности населения</p>	
<p>ОК.12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>-обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм и правил. -выполнение работ с соблюдением требований действующего законодательства, стандартов, технических условий при продаже товаров</p>	