

Приложение 3.3.44
к ООП по специальности
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров 17351 Продавец
непродовольственных товаров)

По специальности **38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских**
товаров

Ардатов
2020г.

**Рассмотрено на заседании методической
комиссии по ППСЗ**

Протокол № _____

_____ /Кошечкина Е.Г./

« ____ » _____ 2020 г

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования
по специальности **по специальности 38.02.05 товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.**

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

Разработчик:

Красавина Елена Юрьевна, преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров». Основы управления ассортиментом товаров и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ВПД: Продажа непродовольственных товаров.

ПК 4.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 4.1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 4.1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 4.1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ВПД: Продажа продовольственных товаров.

ПК 4.2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 4.2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 4.2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4.2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 4.2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 4.2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации товароведов и менеджеров торговых предприятий.

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

уметь:

У1 идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);

У2 оценивать качество по органолептическим показателям;

У3 консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

У4 расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

У5 идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

У6 производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

У7 производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

- У8** идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово - овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- У9** устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- У10** оценивать качество по органолептическим показателям;
- У11** распознавать дефекты пищевых продуктов;
- У12** создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- У13** рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- У14** производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- У15** использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

- З1** факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- З2** классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; **З3** показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;
- З4** назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- З5** назначение, классификацию торгового инвентаря;
- З6** назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- З7** устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- З8** закон о защите прав потребителей;
- З9** правила охраны труда.
- З10** классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- З11** особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- З12** ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- З13** показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- З14** дефекты продуктов;
- З15** особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- З16** классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- З17** технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- З18** устройство и принципы работы оборудования;
- З19** типовые правила эксплуатации оборудования;
- З20** нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- З21** Закон о защите прав потребителей;
- З22** правила охраны труда.

1.3.Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в том числе профессиональным опытом и соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ВПД: Продажа непродовольственных товаров.

ПК 4.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 4.1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 4.1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 4.1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ВПД: Продажа продовольственных товаров.

ПК 4.2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 4.2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 4.2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4.2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 4.2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 4.2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 4.2.7. Изучать спрос покупателей.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. 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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

производственной практики 72 часа.

3. 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем практики и работ

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Производственная практика	72
Дифференцированный зачет	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	Распределение часов по семестрам				
			1	2	3	4	Из них, курсовая работа
<p>ПК 4.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.</p> <p>ПК 4.1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.</p> <p>ПК 4.1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p> <p>ПК 4.1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p> <p>ВПД: Продажа продовольственных товаров.</p> <p>ПК 4.2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>ПК 4.2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> <p>ПК 4.2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> <p>ПК 4.2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p> <p>ПК 4.2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.</p> <p>ПК 4.2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p><i>ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров 17351 Продавец непродовольственных товаров)</i></p>	72	-	72	-	-	-
	Всего	72					

3.3. Содержание обучения по производственной практике

Наименование профессионального модуля и тем производственной (по профилю специальности) практики	Содержание учебного материала	Формирование ПК и ОК
1	2	3
<p>ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров 17351 Продавец непродовольственных товаров)</p>		
<p>МДК04.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ НЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ. МДК04.02.ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ.</p>	<p>Виды работ по разделу 1 (ПО 2, ПК 2.1-ПК2.7)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием торговли; 2. приемка товаров по количеству и качеству; 3. оформление сопроводительных документов; 4. размещение товаров на хранение; 5. подготовка товаров к продаже; 6. размещение и выкладка товаров в торговом зале; 7. организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей; 8. обслуживание покупателей в непродовольственных магазинах с различными методами продажи товаров; 9. продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового оборудования; 10. изучение покупательского спроса; 11. инвентаризация товарно-материальных ценностей. <p>Виды работ по разделу 2(ПО 1, ПК 1.1-ПК1.4)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием торговли; 2. приемка товаров по количеству и качеству; 3. оформление сопроводительных документов 4. размещение товаров на хранение; 5. подготовка товаров к продаже; 6. размещение и выкладка товаров в торговом зале; 7. организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей; 8. обслуживание покупателей в продовольственных магазинах с различными методами продажи товаров; 9. продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового оборудования; 10. изучение покупательского спроса; 11. инвентаризация товарно-материальных ценностей. 	

3.5. Тематическое планирование и поурочный план по производственной практике

Наименование профессионального модуля и тем производственной (по профилю специальности) практики	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
МДК04.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ НЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ. МДК04.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ.			72
Тема 1.1 Ознакомление с предприятием (организацией)	1	Ознакомление с предприятием торговли; Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, местом расположения, режимом работы, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли, с видами материальной ответственности. Организация рабочего места и безопасность труда в процессе обслуживания покупателей;	12
Тема 1.2 Технология продажи продовольственных товаров Организация и технология розничной торговли	2	Организация приемки товаров. Сущность приемки товаров по количеству, сопроводительные документы. Соблюдение сроков приемки, выявление соответствие тары, упаковки и маркировки товара Приемка товаров по количеству и качеству; Оформление сопроводительных документов	12
Тема 1.3 Технология хранения товаров.	3	Хранение и подготовка товаров к продаже. Технология хранения товаров. Противопожарные правила и режим хранения. Предварительная подготовка к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале;	12
Тема 1.4 Технология размещения товаров в торговом зале при разных методах торговли.	4	Выкладка товаров в торговом зале. Технология размещения товаров в торговом зале при разных методах торговли. Обслуживание покупателей в непродовольственных магазинах с различными методами продажи товаров;	12
Тема 1.5 Технология размещения товаров в торговом зале при разных методах торговли.	5	Выкладка товаров в торговом зале. Технология размещения товаров в торговом зале при разных методах торговли. Обслуживание покупателей в продовольственных магазинах с различными методами продажи товаров;	12
Тема 1.6 Учет и отчетность в торговле. Оборудование торговых предприятий	6	Учет и отчетность в торговле. Оборудование торговых предприятий. Продажа различных групп товаров с применением измерительного, механического и контрольно-кассового оборудования; Инвентаризация товарно-материальных ценностей.	10
		Дифференцированный зачет.	2
всего		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- рабочая программа практики;
- график проведения практики;
- график консультаций.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация производственной практики проводится на предприятии осуществляющих коммерческую деятельность по реализации продовольственных товаров. Которые оборудованы современным технологическим оборудованием, используют современные методы и средства обслуживания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

4.3. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

Голубенко, О. А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. (ПРОФИль) ISBN 978-5-98281-106-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/497478>

2. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1172187>

3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1168662>

Дополнительные источники:

1. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — Минск : РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503-864-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055982>

2. Чалых, Т. И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник для бакалавров / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова [и др.] ; под ред. д.х.н., проф. Т. И. Чалых, к.т.н., доц. Н. В. Умалёновой. — 3-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 760 с. - ISBN 978-5-394-03717-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091158>

3. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-6.Л.Г.

4.4. Требования к руководителям практики.

Заведующий практикой:

- осуществляет общее руководство и контроль практикой;
- разрабатывает план-график проведения практики;

- рассматривает аналитические материалы по организации, проведению и тогам практики.

- осуществляет методическое руководство и контроль деятельностью всех лиц, участвующих в организации и проведении практики;

- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения учебной практики, проводимой на базе образовательного учреждения;

- контролирует ведение документации по практике.

Преподаватель – руководитель производственной (по профилю специальности) практики:

- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;

- формирует группы для прохождения практики на рабочем месте;

- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

- последовательно выполнять задания практики.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Продажа непродовольственных товаров.	Экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики
Продажа продовольственных товаров.	Дифференцированный зачет.