

Приложение 3.3.43
к ООП по специальности
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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 учебной 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 учебной практики 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 учебной 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 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 учебной практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

учебной практики 72 часов.

3. 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем практики и работ

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

3.2 Тематический план программы учебной 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 торговое 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>ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров 17351 Продавец непродовольственных товаров)</p>	72	-		-	-	-
	Всего	72					

3.4. Содержание обучения по учебной 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> <p>Изучение торгово-технологического процесса в торговом предприятии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); 2. установление градации качества пищевых продуктов; 3. оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям; 4. распознавание дефектов продовольственных товаров; 5. подсчет энергетической ценности продукта; 6. подготовка инвентаря и инструментария торгового оборудования к работе; 7. фасовка, взвешивание, упаковка продовольственных товаров; 8. установка весов по уровню; 9. регулировка стрелки весов настольных циферблатных; 10. взвешивание отдельных групп продовольственных товаров на весах разных видов; 11. подсчет стоимости покупки; 12. приемы и способы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; 13. создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров; 14. способы укладки товаров на хранение; 15. методы продажи товаров; 16. организация рабочего места; 17. правила продажи отдельных групп продовольственных товаров; 18. учет товарно-материальных ценностей; 19. изучение покупательского спроса. <p>Виды работ по разделу 2 (ПО 1, ПК 1.1-ПК1.4)</p> <p>Изучение торгово-технологического процесса в торговом предприятии:</p>	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. идентификация различных групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); 2. проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструментов; 3. подготовка торгового оборудования к работе; 4. эксплуатация торгового оборудования с соблюдением правил; 5. установка весов по уровню; <p>регулировка стрелки весов настольных циферблатных.</p>	
--	---	--

3.6. Тематическое планирование и поурочный план учебной 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.			72
МДК04.02.ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ.			
Тема 2.1 Вводный инструктаж.	1	Инструктаж по охране труда, электро – и пожарной безопасности. Ознакомлении с правилами внутреннего трудового распорядка, санитарии, гигиены. Организация рабочего места. Изучение покупательского спроса.	6
Тема 2.2 Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	2	Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	12
Тема 2.3	3	Установление градации качества пищевых продуктов; Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям;	6
Тема 2.4 Методы продажи товаров;	4	Методы продажи товаров; Правила продажи отдельных групп продовольственных товаров; Оформление документов приема товаров	6
Тема 2.5 Весоизмерительное оборудование.	5	Установка весов по уровню; Регулировка стрелки весов настольных циферблатных; Взвешивание отдельных групп продовольственных товаров на весах разных видов;	6

		Подсчёт стоимости покупки;	
Тема 2.6 Немеханическое оборудование и торговый инвентарь	6	Подготовка инвентаря и инструментария торгового оборудования к работе; Фасовка, взвешивание, упаковка продовольственных товаров;	6
Тема 2.7 Соблюдение правил приемки по количеству и качеству. Соблюдение правил хранения товаров.	7	Анализ условий и сроков хранения товаров в кладовых и в торговом зале магазина. Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, принятие мер по ускоренной их реализации. Ознакомление с видами и причинами возникновения товарных потерь и порядком их списания. Участие в составлении актов переоценки товаров, списания нормируемых потерь и др.	
Тема 2.8 Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.	8	Изучение торгово-технологического процесса в торговом предприятии: идентификация различных групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);	12
Тема 2.9 Подготовка торгового оборудования к работе.	9	Проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструментов; Подготовка торгового оборудования к работе; Эксплуатация торгового оборудования с соблюдением правил;	12
Тема 2.10 Технология проведения инвентаризации.	10	Учет товарно-материальных ценностей;	4
		Дифференцированный зачет.	2
всего			72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится концентрированно.

4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии торговли. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии торговли не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

4.2. 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.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной 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. Продажа продовольственных товаров.	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики дифференцированный зачет.