

**Приложение 5.4.1.4
к ОПОП по ППССЗ специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
учебной практики**

**УП.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
2019г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1

от «30» августа 2019г.

Председатель Кочечкина /Е.Г.Кочечкина/

Разработчик:

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

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

Рабочая программа учебной 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	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
4	УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Программа учебной 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 учебной практики.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального 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 учебной практики.

В результате прохождения учебной 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 учебной практики

Учебная практика – 2 недели – 72 часа

1.5. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика реализуется студентами индивидуально. По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной ей профессии, а также соответствующую профессию, освобождается от прохождения практики.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды работ

Темы работ	Объем часов
Учебная практика	72 часа
Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием	6
Тема 2. Изучение видов материальной ответственности работников предприятия.	6
Тема 3. Выполнение работ продавца на торгово-технологическом оборудовании.	6
Тема 4. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.	6
Тема 5. Выполнение работ по подготовке товаров к продаже и рабочего места к работе.	6
Тема 6. Осуществление выкладки товаров в торговом зале.	6
Тема 7. Выполнение работ по приемке товаров продавцом на рабочем месте.	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. Ознакомление с торговым предприятием	Инструктаж о прохождении учебной практики. Изучение характеристики торгового предприятия. Изучение документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия. Организационно-правовая форма собственности, район деятельности, ассортиментный профиль, место расположения, режим работы, перечень основных и дополнительных услуг. Знакомство с материально-технической базой предприятия. Планировка предприятия, основные группы помещений, правила внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности, санитарные и противопожарные правила. Изучение правил работы предприятия. Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации. Оформление ценников на товары.	6
Тема 2. Изучение видов материальной ответственности работников предприятия.	Ознакомление с обязанностями работников предприятия по сохранению товарно-материальных ценностей и денежных средств. Оценка соответствия помещений предприятия требованиям обеспечения качества и безопасности реализуемых товаров и оказываемых услуг, создания условий для рационального выбора товаров потребителями. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы, правил торговли, Федеральных законов и др. необходимой информации.	6
Тема 3. Выполнение работ продавца на торговом технологическом оборудовании.	Вводный инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования. Ознакомление с торговой мебелью. Принципы размещения торговой мебели и правила ухода. Оценка рациональности использования торговой мебели, ее достаточности с учетом профиля магазина. Инвентарь, используемый в магазине. Овладение навыками эксплуатации различных средств измерений. Ознакомление с различными средствами измерений, имеющихся на предприятии: весы товарные, настольные циферблатные, электронные, меры объема, контрольные приборы за режимом хранения (термометры, и др.) Приобретение умений и навыков эксплуатации различных типов торгового оборудования предприятия. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров. Уход за оборудованием. Овладение навыками эксплуатации оборудования: подъемно-транспортного, холодильного механического, фасовочно-упаковочного и др. Участие в составлении заявок на ремонт оборудования (по возможности).	6
Тема 4. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.	Ознакомление с типами контрольно-кассовых машин, имеющихся в магазине. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. Приобретение умений организации рабочего места кассира, подготовка контрольно-кассовых машин к эксплуатации, работа на контрольно-кассовых машинах. Ознакомление с реквизитами кассового чека, порядком хранения использованных чеков и контрольной ленты. Распознавание признаков платежности билетов банка России, разменной монеты различного достоинства. Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на сданную выручку. Овладение	6

	умениями обнаружения и устранения простейших неисправностей в работе контрольно-кассовых машин. Отработка навыков на контрольно-кассовой машине.	
Тема 5. Выполнение работ по подготовке товаров к продаже и рабочего места к работе.	Овладение основными операциями предреализационной подготовки товаров с учетом их особенностей. Подготовка рабочего места: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов. Уход за рабочим местом продавца и содержание его в надлежащем состоянии. Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: с мастером производственного обучения и вспомогательным персоналом торгового предприятия проведение сортировки, распаковывания, сверки цен с документами, овладение техникой фасовки в подсобном помещении или на рабочем месте продавца и овладение другими операциями с учетом особенностей товаров. Овладение навыками упаковывания разных групп товаров. Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров.	6
Тема 6. Осуществление выкладки товаров в торговом зале.	Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров. Оценка эффективности выкладки. Проверка соблюдения правил выкладки мастером производственного обучения (совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохранности). Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов.	6
Тема 7. Выполнение работ по приемке товаров продавцом на рабочем месте.	Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству. Ознакомление с накладными, удостоверениями о качестве, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами и др. Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству на рабочем месте продавца. Совместно с товароведом торгового предприятия и мастером производственного обучения проведение приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки. Составление актов на товары ненадлежащего качества, претензий поставщикам, возврата некачественных товаров. Проверка соответствия товаров требованиям нормативных документов. Ознакомление с информационными знаками на маркировке товаров и их назначением. Определение соответствия сведений, указанных на маркировке, установленным требованиям стандартов. Проверка сведений, указанных на маркировке товара и в товарно-сопроводительных документах.	6
Тема 8. Оценка качества товаров по органолептическим показателям и установление соответствия требованиям стандартов.	Выявление дефектов и отбраковка дефектной продукции. Проверка сроков годности или хранения продовольственных товаров, их соответствия установленным требованиям. Ознакомление с мероприятиями торгового предприятия по стимулированию продаж товаров. Отбраковка товаров с просроченными сроками годности.	6

Тема 9. Выполнение работ в качестве продавца по продаже товаров	<p>Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазина и форм обслуживания. Отработка навыков обслуживания покупателей. 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. Для отдельных групп товаров предоставление дополнительной информации об области применения, противопоказаниях для употребления.</p>	6
Тема 10. Осуществление продажи товаров.	<p>Осуществление продажи товаров с учетом их особенностей, а также профиля, специализации и ассортимента перечня предприятия. Проверка качества товаров. Подсчет стоимости покупки в присутствии потребителя. Оформление товарного чека в случаях, предусмотренных Правилами. Приобретение умений обеспечения качества и безопасности товаров при размещении в торговом зале.</p>	6
Тема 11. Выполнение работ по учету и отчетности.	<p>Отработка навыков вычислений. Овладение навыками подсчета количества товара, подлежащего отпуску на данную покупателем сумму. Расчет стоимости покупки. Проверка правильности расчета. Оформление товарного отчета. Составление приходных, расходных документов к товарному отчету.</p>	6
Тема 12. Изучение видов потерь: нормируемых и актируемых.	<p>Ознакомление с мерами по снижению потерь товаров в предприятии. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарноматериальных ценностей в предприятии. Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. Участие в инвентаризации.</p>	6
	ИТОГО	72

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Учебная практика реализуется студентами индивидуально. По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной ей профессии, а также соответствующую профессию, освобождается от прохождения 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Форма отчетности

Аттестация учебной практики проводится в форме собеседования.

К собеседованию допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной 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 учебной практики студентов.
П.1.10.Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	-эксплуатирование торгово - технологического оборудования, в соответствии с правилами ТБ.	Экспертная оценка отчетов по результатам учебной практики студентов.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества		Экспертная оценка отчетов по результатам учебной практики студентов.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и		Экспертная оценка отчетов по результатам учебной практики студентов.

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		Экспертная оценка отчетов по результатам учебной 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	<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 	

эффективность и качество.	заданий	
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-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.	-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	-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.;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,	– 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>	