

Рабочая программа производственного обучения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 100701.01 «Продавец, контролер-кассир», утвержденного постановлением приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2014 г. Регистрационный № 29470. Приказ Минобрнауки России (ред. от 09.04.2015).

Организация-разработчик: **Поспелихинский филиал КГБПОУ «ЕЛПО»**

Разработчики:

Колесникова Н.А. – мастер п/о, высшая квалификационная категория

Архипова Т.Ю. – мастер п/о ,первая квалификационная категория

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **4** |
| **2.** | **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **6** |
| **3.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **7** |
| **4.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **8** |
| **5.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **10** |

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1.Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02.**Продавец, контролер-кассир** укрупненной группы направлений подготовки и специальностей - продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 02Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием

необходимых сопроводительных документов на поступившие

товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и

выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности,

вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных

товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и

сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического

оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных

ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

**1.2.Цели и задачи производственной практики:**

Цель производственной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля **ПМ 02.Продажа продовольственных товаров.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

**иметь практический опыт:**

**-** обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

**уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных товаров);

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим методам;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;

- производить подготовку измерительного, механического, холодильного оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, холодильное оборудование.

**знать:**

- классификацию групп, подгрупп, и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;

- дефекты продуктов;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

- устройство и принцип работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

- Закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда.

**1.3.Место производственной практики в структуре ППКРС:**

Производственная практика базируется на освоении **МДК 02.01.Розничная торговля продовольственными товарами.** Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

**1.4.Формы проведения производственной практики:**

Производственная практика по ПМ 02.«Продажа продовольственных товаров» проводится на 1курсе на предприятиях торговли.

Производственная практика проводится в торговых организациях различных форм собственности. Для организации производственной практики разрабатываются детальные программы, заключаются договора на прохождение практики.

Во время прохождения производственной практики обучающиеся знакомятся с предприятием, выполняют перечень заданий, заполняют дневник, в котором описывают краткое содержание работы, оформляют отчет о производственной практике: фото, ценники, товарные чеки.

За каждым обучающимся закрепляется шеф наставник, который следит за работой обучающегося. Руководитель практики ставит оценку за выполненную работу.

По окончании производственной практики учащиеся предоставляют: дневник, производственную характеристику, отчет с приложением и аттестационный лист. Эти документы должны быть подписаны руководителем предприятия и заверены печатью. На основании этих документом и выставляется оценка за дифференцированный зачет по производственной практике. Производственная практика завершаются дифференцированным зачетом освоенных общих и профессиональных компетенций. Квалификационный экзамен по модулю проводится после завершения производственной практики.

К экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля..

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности выполнил /не выполнил».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия результаты квалификационного экзамена определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно", принятое решение оформляется экзаменационной ведомостью, протоколом решения квалификационной комиссии и заносится в зачетную книжку студента.

**1.5.Место и время проведения производственной практики**

Производственная практика по ПМ 02«Продажа продовольственных товаров» проводится на 1 курсе на предприятиях: Поспелихинского Районного потребительского общества и предприятий торговли, по месту жительства обучающихся, согласно утверждённого графика.

**1.6. Количество часов, необходимое для освоения производственной практики: 276** часов.

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести профессиональные и общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары |
| ПК 2.2. | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. |
| ПК 2.3. | Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. |
| ПК 2.4. | Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. |
| ПК 2.5. | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. |
| ПК 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, 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. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов производственной практики** | **Содержание производственной практики** | **Количество часов** |
| **ПМ 02. Продажа продовольственных товаров.** |  |  |
| **Тема 1.1. Проверка качества, комплектности и количественные характеристики товаров.** | **Содержание** | **90** |
| Ознакомление с торговым предприятием  Приемка товара по количеству и качеству.  Проверка документов по качеству: сертификат соответствия, качественное удостоверение.  Работа с сопроводительными документами и документами удостоверяющими качество продовольственных товаров; проверка качества товаров органолептическими методами.  Подготовка товара к продаже: выкладка, оформление ценника;  Требования безопасности труда и противопожарные мероприятия на торговом предприятии.  Инструктаж по правилам безопасности на рабочем месте.  в органолептическими методами.ачество непродовольственных товаров; |  |
| **Тема 1.2 Подготовка, размещение и выкладка товара на оборудовании.** | Содержание | **96** |
| Подготовка рабочего места.  Подготовка весоизмерительного оборудования и торгового инвентаря, оформление ценников на товары; выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании; расположение на хранение товарных запасов. |  |
| **Тема 1.3 Обслуживание и консультация покупателей.** | Содержание | **84** |
|  | Консультирование покупателей о качестве товара, поставщике, пищевой ценности товаров; упаковка товаров; информирование покупателей об отличительных особенностях товара, способах приготовления, противопоказаниях к употреблению; владение прогрессивными методами продажи; работа с товарными чеками. |  |
| **Дифференцированный зачет** | Подготовка товара к продаже: выкладка, оформление ценника, товарного чека.  Консультирование покупателей о качестве товара, поставщике, пищевой ценности товаров; упаковка товаров; информирование покупателей об отличительных особенностях товара, способах приготовления, противопоказаниях к употреблению. | **6** |
|  | **Итого** | **276** |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

**Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование цехов, участков** | **Оборудование** | **Применяемые**  **инструменты**  **(приспособления)** |
| Предприятия торговли | - весовые чекопечатающие комплексы;  - весы настольные, платформенные;  -торговая мебель: горки, прилавки, витрины; холодильное оборудование: морозильные камеры, холодильные витрины, холодильные шкафы, регаллы;  -ККМ в зависимости от вида магазина. | - урны для чеков;  -монетница;  -журнал кассира-операциониста;  Совки, ножи, разделочные доски, термоупакощик, машинки для нарезки сыра, масла и хлеба. |

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. **Основные источники:** Розничная торговля продовольственными товарами. Товарове-

дение и технология: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. проф. образования/ Т.С.Голубкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товарове-

дение и технология: учебник для нач. проф. образования/

Т.С.Голубкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

1. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/

Парфентьева Т.Р.:. – М.: Академия, 2012.

**Дополнительные источники:**

1.Марочкина Ю.Н. Закон РФ "О защите прав потребителей" (закон о правах потребителя) от 07.02.1992

2.Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб, пособие/ Н.В.Косолапов, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2008.

3. Правила продажи отдельных видов товаров.

**Интернет источники:**

1. www.sovtorg.panor.ru [Электронный ресурс], - сайт «Современная торговля»;
2. www, retailer, ги [Электронный ресурс], сайт Сообщества профессиональной розничной торговли

www, gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзор

**4.3. Общие требования к организации производственной практики:**

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающегося.

Видами практик обучающегося является: учебная практика и производственная практика.

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО «Продавец, контролер-кассир», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающегося по профессии.

Задача производственной практики – закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающегося. Развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций.

Производственная практика проводится в организации на основаниях договоров. Производственная практика проводится концентрировано.

Обучающиеся при прохождении производственной практики в организациях полностью выполняют задания предусмотренные программой практики, получают документы, подтверждающие оценку общих и профессиональных компетенций, освоенных в ходе прохождения производственной практики.

Организация и руководство производственной практики осуществляется руководителем производственной практики от образовательного учреждения и от организации.

Непосредственное руководство производственной практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда, и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство.

Производственная практика завершается оценкой представителей работодателя освоенных обучающимися общих и профессиональных компетенций.

Документы организаций, подтверждающие оценку общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в ходе прохождения производственной практики, предоставляется имя в образовательное учреждение и учитывается при итоговой аттестации.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

**Контроль и оценка умений и практического опыта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | * выбирает соответствующее весоизмерительное оборудование для приёмки товаров; * читает реквизиты приходных сопроводительных документов; * организовывает рабочее место, для приёмки товаров, с учетом требований безопасности работ; * выполняет подсчет штучных товаров по сопроводительным документам; * выполняет подсчет весовых товаров по массе брутто и нетто; * выполняет сортировку, чистку, фасовку, отборку товаров при приёмке. | – контроль деятельности студента на производственной практике;  - дифференцированный зачет;  - оценка выполнения практических заданий, выполненных работ, решенных задач и производственных ситуаций;  - зачет по производственной практике;  -экзамен квалификационный. |
| ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | * выполняет подготовку товаров к продаже, фасовку, зачистку, нарезку; * выполняет размещение товаров на торгово-технологическое оборудование; * Использует различные виды выкладки; * организовывает рабочее место с учетом требований безопасности работ; * проверяет качество выкладки товаров; * соблюдает правила безопасности работ; | контроль деятельности студента на производственной практике;  - дифференцированный зачет;  - оценка выполнения практических заданий, выполненных работ, решенных задач и производственных ситуаций;  - зачет по производственной практике;  -экзамен квалификационный. |
| ПК2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | * Изучает ассортимент различных групп продовольственных товаров; * Определяет качество продовольственных товаров органолептическим методом;   Изучает пищевую ценность, вкусовые особенности и свойства отдельных продовольственных товаров.  Консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | контроль деятельности студента на производственной практике;  - дифференцированный зачет;  - оценка выполнения практических заданий, выполненных работ, решенных задач и производственных ситуаций;  - зачет по производственной практике;  -экзамен квалификационный. |
| ПК2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | * проверяет с дату изготовления и срок годности различных групп продовольственных товаров; * соблюдает условия хранения различных групп продовольственных товаров; | контроль деятельности студента на производственной практике;  - дифференцированный зачет;  - оценка выполнения практических заданий, выполненных работ, решенных задач и производственных ситуаций;  - зачет по производственной практике;  -экзамен квалификационный. |
| П.К 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | * Самостоятельно производит подготовку к работе и работу на весах, ККМ в магазине самообслуживания; * Использует при эксплуатации безопасные методы работы. * Соблюдает санитарию на рабочем месте. | контроль деятельности студента на производственной практике;  - дифференцированный зачет;  - оценка выполнения практических заданий, выполненных работ, решенных задач и производственных ситуаций;  - зачет по производственной практике;  -экзамен квалификационный. |
| П.К. 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | * Осуществляет контроль сохранности товарно-материальных ценностей. * Принимает участи в инвентаризации товарно-материальных ценностей. | контроль деятельности студента на производственной практике;  - дифференцированный зачет;  - оценка выполнения практических заданий, выполненных работ, решенных задач и производственных ситуаций;  - зачет по производственной практике;  -экзамен квалификационный. |
| ПК 2.7. Изучать спрос покупателей. | * Изучает спрос покупателей в процессе производственной практики * Принимает участие в анкетировании покупателей. | Диагностика покупательского спроса. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность 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 | - Аргументированность преимущества выбора профессии; | Интерпретация наблюдения за усвоением образовательной программы Комплексное практическое задание |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | - Обоснованность выбора приемов и методов выполнения профессиональной деятельности.  - Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели.  - Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя. | Интерпретация наблюдения за усвоением образовательной программы Комплексное практическое задание |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - Обоснованность выбора приемов и методов выполнения профессиональной деятельности.  - Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели.  - Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя. | Интерпретация наблюдения за усвоением образовательной программы Комплексное практическое задание |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - Владение различными способами поиска информации.  - Результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач.  - Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач. - Обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач. | Интерпретация наблюдения за усвоением образовательной программы Комплексное практическое задание |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - Выполнение профессиональных задач с применением ИКТ.  - Использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы. | Интерпретация наблюдения за усвоением образовательной программы Комплексное практическое задание |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе.  - Соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения. - Рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания. | Интерпретация наблюдения за усвоением Комплексное практическое задание образовательной программы |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров | - Рациональность планирования и организация профессиональной деятельности с учетом требований технологического процесса. - Своевременность сдачи практических заданий. - Выполнение практических заданий с соблюдением техники безопасности, охраны труда и экологической безопасности. | Интерпретация наблюдения за усвоением образовательной программы Комплексное практическое задание |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | уровень физической подготовки;  - стремление к здоровому образу жизни;  - активная гражданская позиция будущего военнослужащего;  - занятия в спортивных секциях. |  |