

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 05.08.2025 19:12:04  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3d1975e66

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

политехнический колледж филиала федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском

**Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения**



Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском  
Р.Н. Екутеч  
2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

**Наименование междисциплинарного курса** МДК 04.01 Теоретические основы по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17353 Продавец продовольственных товаров)

**Наименование специальности** 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

**Квалификация выпускника** товаровед-эксперт

**Форма обучения** очная ( )

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Составитель рабочей программы:  
Преподаватель первой категории

  
(подпись)

М.Ю. Дербок

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

«18» сентября 2022г.

  
(подпись)

Р.Н. Панеш  
И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Старший методист политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«18» сентября 2022г.

  
(подпись)

А.А.Алескерова  
И.О.Фамилия

Руководитель практик политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

« 18 » сентября 2022г.

  
(подпись)

Э. К. Совмен  
И.О. Фамилия

Коммерческий директор  
ООО «Фирма «НЭФ»

  
(подпись)

С. Б. Бжассо  
И.О. Фамилия



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец  
продовольственных товаров**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.04. Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности: составление и использование продавец, продовольственных товаров.

- формирование профессиональных компетенций:

- ПК 1.1 Выявлять потребность в товарах.
- ПК.1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
- ПК.1.3 Управлять товарными запасами и потоками
- ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров
- ПК 2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров
- ПК 2.3 Проводить товароведную экспертизу
- ПК 3.1 Планировать основные показатели деятельности организации.
- ПК3.2 Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями
- ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями
- ПК 3.5 Оформлять учетно-отчетную документацию
- ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием
- ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

клиентами.

- ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься
- ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

иметь: практический опыт:

ПО 1-анализа ассортиментной политики торговой организации;

ПО 2-выявления потребности в товаре (спроса);

ПО 3-участия в работе с поставщиками и потребителями;

ПО 4-приемки товаров по количеству и качеству;

ПО 5- размещения товаров;

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях по ПМ.04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях предприятия, подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками предприятия, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

### **1.3. Формы проведения производственной практики**

Основной формой проведения производственной практики является самостоятельная работа студентов на рабочих местах по выполнению индивидуальных заданий в условиях организации, на базе которой проводится практика.

### **1.4. Место проведения производственной практики.**

Производственная практика проводится в организациях, профиль деятельности которых соответствует целям практики, на основе договоров заключаемых между образовательной организацией и организациями.

### **1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:**

всего – 36 часа (2 недели).

Производственная практика проводится концентрированно в 6-ом семестре после окончания изучения профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

### **1.6. Требования к обучающемуся при проведении производственной практики:**

При прохождении производственной практики студент должен:

- знать и соблюдать технику безопасности на рабочем месте,

- знать структуру организации, на базе которой проводится практика,

-знать содержание деятельности персонала организации, на базе которой проводится практика.

### **1.7. Руководство практикой**

Общий руководитель практики – \_\_\_\_\_.

Непосредственный руководитель – \_\_\_\_\_.

Методический руководитель – преподаватель структурного подразделения университета.

Непосредственный руководитель практики осуществляет ежедневный контроль работы студентов с выставлением оценки по 5-ти бальной системе.

Методический руководитель участвует в составлении графика работы студентов, осуществляет контроль над посещаемостью, выполнением студентами программы практики, оформлением документации, проводит консультации по интересующим студентов вопросам.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### ПМ.04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
	<b>2 курс 4 семестр</b>	<b>36 часа</b>	
1	Изучение характеристики торгового предприятия.	Виды документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия. Определение организационно-правовой формы собственности, ассортиментного профиля. Изучение режима работы, перечня основных и дополнительных услуг - <b>2часа</b> . 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 - <b>2часа</b>	Наблюдение за выполнением работ.
2	Ознакомление с нормативной документацией, торговой мебелью, инвентарем и оборудованием.	Работа на различном оборудовании предприятия. Участие в создании оптимальных условий хранения продовольственных товаров. - <b>2часа</b> . Отработка навыков подготовки рабочего места продавца, кассира, работа на контрольно-кассовых машинах. Участие в оформлении ценников на товары. - <b>2часа</b> . Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на сданную выручку.- <b>2часа</b> .	Наблюдение за выполнением работ.
3	Участие в предреализационной подготовке товаров с учетом их особенностей.	Подготовка рабочего места: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов. - <b>2часа</b> . Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: проведение сортировки, распаковки, сверки цен с документами, овладение техникой фасовки в подсобном помещении или на рабочем месте продавца и овладение другими операциями с учетом особенностей товаров. - <b>2часа</b> . Овладение навыками упаковки разных групп товаров. Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров. Осуществление выкладки товаров в торговом зале. - <b>2часа</b>	Наблюдение за выполнением работ.
4	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. - <b>2часа</b> Составление актов на товары ненадлежащего качества,	Наблюдение за выполнением работ.

		<p>претензий поставщикам, возврата некачественных товаров</p> <p>Проверка соответствия товаров требованиям нормативных документов. Оценка качества товаров по органолептическим показателям и установление соответствия требованиям стандартов. - <b>2 часа.</b></p> <p>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. 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. Осуществление продажи товаров. Отработка навыков оформления товарного чека. - <b>2 часа.</b></p>	
5	Отработка навыков обслуживания покупателей	<p>Встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, консультирование покупателей о свойствах товаров, предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента.. - <b>2 часа</b></p> <p>Осуществление продажи товаров. Отработка навыков оформления товарного чека. Отработка навыков подсчета количества товара, подлежащего отпуску на данную покупателем сумму. Участие в оформлении товарного отчета. Определение товарных потерь. Разработка мероприятий по снижению потерь товаров на предприятии. Изучение особенностей проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей на предприятии. Участие в инвентаризации</p> <p>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. . - <b>2 часа</b></p> <p>Отработка навыков оформления товарного чека - <b>2 часа</b></p>	Наблюдение за выполнением работ.
6	6. Отработка навыков подсчета	<p>Подсчет количества товара, подлежащего отпуску на данную покупателем сумму. Участие в оформлении товарного отчета. - <b>2 часа</b></p> <p>Определение товарных потерь. Разработка мероприятий по снижению потерь товаров на предприятии. - <b>2 часа</b></p> <p>Изучение особенностей проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей на предприятии. Участие в инвентаризации. - <b>2 часа</b></p>	Наблюдение за выполнением работ.
	Сдача дифференцированн	Сдача дифференцированного зачета по практике – <b>2 часа.</b>	Оценка отчета,

	ого зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.		дневника, характеристи ки, практической работы (при наличии) и т. п.
	<b>Всего</b>	<b>36 часа</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Перечень информационного обеспечения обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основная литература:

1. Памбухчиянц, О.В. Организация коммерческой деятельности [Электронный ресурс]: учебник / О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2020. - 268 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358227>

Дополнительные источники:

2. Куликова, Н.Р. Управление ассортиментом товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 240 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/434057>

3. Голубенко О.А. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/497478>

###### Современные профессиональные базы данных (СПБД):

1. Росстандарт: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. - Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. - Режим доступа: <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

3. Справочная правовая система «Консультант Плюс». - Режим доступа: <http://konsultant.ru/>

4. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://www.ozpp.ru/>

5. Знайтовар.РУ: торговля, бизнес, товароведение, экспертиза. -Режим доступа: <https://znaytovar.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПО 1-анализа ассортимента политики торговой организации;</p> <p>ПО 2-выявления потребности в товаре (спроса);</p> <p>ПО 3-участия в работе с поставщиками и потребителями;</p> <p>ПО 4-приемки товаров по количеству и качеству;</p> <p>ПО 5- размещения товаров</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</li> <li>- высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>- высокий уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</li> </ul> <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки без особых нарушений;</li> <li>- хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>- хороший уровень его профессиональной</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в выполнении работ;</li> <li>- комплексное применение теоретических знаний на практике;</li> <li>- самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики;</li> <li>- четкость и своевременность выполнения программы практики;</li> <li>- правильность ведения дневника практики;</li> <li>- умение логично и доказательно излагать свои мысли;</li> <li>- аккуратность/ пунктуальность/ отзывчивость;</li> <li>- умение реагировать на критику.</li> </ul>

	<p>подготовки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</li> </ul> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- удовлетворительный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- небрежное оформление отчета и дневника,</li> <li>- несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</li> <li>- удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>-удовлетворительный уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран незначительный объем информации для написания отчета по практике.</li> </ul> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отсутствие аттестационного листа;</li> <li>- отрицательный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>- низкий уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- отсутствие отчета по практике.</li> </ul>	
--	---	--

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем производственной практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся может оформить графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Практика завершается комплексным дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

## **5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ среднего профессионального образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в места проведения практики и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение программы практики.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

## 6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе  
на \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04 Выполнение работ по должности служащего 17353 Продавец продовольственных товаров по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_ Дербок М.Ю.  
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии  
общественного питания и товароведения

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись)