

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по должности служащего (17353 Продавец продовольственных товаров).

Наименование специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация выпускника товаровед-эксперт

Форма обучения очная

Майкоп – 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	15



**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (17353  
ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ)**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ. 04 Выполнение работ по должности служащего (17353 Продавец продовольственных товаров) (далее – производственная практика) является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, которая обеспечивает практико-ориентированную подготовку обучающихся.

**1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы**

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по должности служащего (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 потребностей населения в парикмахерских услугах, ознакомить с принципами повышения профессионального мастерства персонала (организация и проведение семинаров и мастер - классов) ..

**- 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. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.

**- формирование общих компетенций:**

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.

– **приобретение практического опыта:**

ПО1 - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров,

ПО2 - эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования в торговой организации;

ПО3 - соблюдения правил охраны труда.

Задачами производственной практики являются:

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

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях организации;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации, 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 часов (1 неделя).

Производственная практика проводится концентрированно в 6-м семестре после полного освоения УП по ПМ. 04 Выполнение работ по должности служащего 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:

– руководитель организации, на базе которой проводится практика в соответствии с заключёнными договорами;

- руководитель практики от политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ».

Непосредственный руководитель:

– товаровед- эксперт организации.

Методический руководитель:

– преподаватели политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ».

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

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 ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (17353  
ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ)**

**2.1 Тематический план и содержание производственной практики**

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
	<b>3 курс 6 семестр</b>	<b>36 часов</b>	
1.	Вводный инструктаж по охране труда и техники безопасности. Знакомство с организацией, оборудованием рабочих мест работников магазина, отдела.	Изучение правил техники безопасности при использовании торгово-технологического оборудования и охраны труда на рабочем месте. Экскурсия по организации. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество - 6 часов.	Наблюдение за выполнени ем работ.
2.	Организация и технология продажи бакалейных и хлебобулочных товаров.	Эксплуатация торгово-технологического оборудования, при обслуживании покупателей Участие в приемке товаров, контроль за наличием на поступившие товары необходимых товаросопроводительных документов. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов Участие в подготовке товаров к продаже, размещение и выкладке Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. Участие в маркетинговых мероприятиях по изучению покупательского спроса - 6 часов.	Наблюдение за выполнени ем

3.	<p>Организация и технология продажи плодоовощных и вкусовых товаров</p>	<p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.  Участие в приемке товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых товаросопроводительных документов.  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов  Участие в подготовке товаров к продаже, размещение и выкладке  Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.  Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.  Участие в маркетинговых мероприятиях по изучению покупательского спроса- 6 часов.</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ.</p>
4.	<p>Организация и технология продажи кондитерских, молочных товаров, в том числе яичных товаров и пищевых жиров.</p>	<p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.  Участие в приемке товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых товаросопроводительных документов.  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов  Участие в подготовке товаров к продаже, размещение и выкладке  Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.  Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.  Участие в маркетинговых мероприятиях по изучению покупательского спроса- 6 часов.</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ.</p>
5.	<p>Организация и технология продажи мяса и мясных, рыбных товаров</p>	<p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.  Участие в приемке товаров и контроль за наличием на поступившие товары</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ.</p>



		<p>необходимых товаросопроводительных документов. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов Участие в подготовке товаров к продаже, размещение и выкладке Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. Участие в маркетинговых мероприятиях по изучению покупательского спроса- 6 часов.</p>	
б.	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике – 4 часов.	Наблюдение за выполнение м работ.
	Сдача дифференцированного зачета с учетом аттестационного листа, характеристики, отчета и дневника по практике	Сдача зачёта-2 часа.	Оценка отчета, дневника, характеристи ки.
	<b>Всего</b>	<b>36 часов</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Перечень информационного обеспечения обучения**

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

Основные источники:

1. Джоббер Д. Продажи и управление продажами [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д. Джоббер, Дж. Ланкастер. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 621 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52666.html>

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. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности [Электронный ресурс]: учебник / Памбухчиянц О.В. - М.: Дашков и К, 2018. - 272 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512674>

Интернет источники:

1. КонсультантПлюс
2. [www.book.ru](http://www.book.ru)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПО1-обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;</p> <p>ПО2-эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования в торговой организации;</p> <p>ПО3-соблюдения правил охраны труда.</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту,</p> <p>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 приобретенного студентом за время прохождения практики практического опыта;</li> <li>-высокий уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</li> </ul> <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту,</p> <p>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>- хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</li> <li>-хорошая степень и качество приобретенного студентом за время прохождения практики практического опыта;</li> <li>-хороший уровень его профессиональной подготовки;</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>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</p> <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>- наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;</li> <li>-небрежное оформление отчёта и дневника;</li> <li>-несвоевременность представления дневника практики и 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 приобретенного студентом за время прохождения практики практического опыта;</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 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);</li> <li>-низкая степень и качество приобретенного студентом за время</li> </ul>	
--	--	--

	прохождения практики практического опыта; - низкий уровень его профессиональной подготовки; - отсутствие отчета по практике.	
--	--	--

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 дифференцированным зачетом при условии предоставления обучающимся результатов прохождения практики: положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций и профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о 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.