

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 05.08.2023 19:12:11  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e0f

**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**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском  
Р.И. Екутеч  
2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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

«17» мая 2022г.

  
(подпись)

Р.Н. Панеш  
И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Старший методист политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«18» мая 2022г.

  
(подпись)

А.А.Алескерова  
И.О.Фамилия

Руководитель практик политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

« 18 » мая 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	15

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04.Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров является частью основной профессиональной 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 в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация работ в подразделении организации.

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

Учебная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.04.Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров. Учебная 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:

**уметь:**

- У1- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- У2 формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- У3- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- У4- рассчитывать показатели ассортимента;
- У5- оформлять договоры с контрагентами;
- У6- контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- У7- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- У8- готовить ответы на претензии покупателей;
- У9- производить закупку и реализацию товаров;
- У10- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- У11- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- У12- рассчитывать товарные потери;
- У13- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- У14- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- У15- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда

иметь: практический опыт:

ПО 1 обслуживание покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

Задачами учебной 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 учебной практики**

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

### **1.4. Место проведения учебной практики.**

Учебной 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 учебной практики:**

всего – 36 часа (2 недели).

Учебная практика проводится концентрированно в 4-ом семестре после окончания изучения профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 04 Выполнение работ по  
должности служащего 17353 Продавец продовольственных товаров  
УП.04.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.04 Выполнение работ по должности  
служащего 17353 Продавец продовольственных товаров**

**2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04  
Выполнение работ по должности служащего 17353 Продавец продовольственных  
товаров**

№ занятия	Наименование тем	Количество часов аудиторной нагрузки	Код сформированных умений
		<b>36</b>	
<b>1</b>	Ознакомление с торговым предприятием.	6	У1-У7
<b>2</b>	Выполнение работ продавца на торгово-технологическом оборудовании	6	У3-У9
<b>3</b>	Выполнение работ по подготовке товаров к продаже и рабочего места к работе	6	У1-У12
<b>4</b>	Выполнение работ по приемке товаров продавцом на рабочем месте	4	У5-У10
<b>5</b>	Выполнение работ в качестве продавца по продаже товаров	6	У4-У11
<b>6</b>	Выполнение работ по учету и отчетности.	6	У2-У9
<b>7</b>	Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.	2	У4-У11

**2.2 Содержание обучения по учебной практике.**

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
		<b>36</b>
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.	<b>2</b>
	Планировка предприятия, основные группы помещений, правила внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности, санитарные и противопожарные правила. Изучение	<b>2</b>

	<p>правил работы предприятия. Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации. Оформление ценников на товары.</p> <p>Изучение видов материальной ответственности работников предприятия. Ознакомление с обязанностями работников предприятия по сохранению товарно-материальных ценностей и денежных средств.</p>	
	<p>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. .</p>	2
<p>Тема 2.Выполнение работ продавца на торгово-технологическом оборудовании</p>	<p>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 проведения сортировки, разупаковывания, сверки цен с документами, овладение техникой фасовки в подсобном помещении или на рабочем месте продавца и овладение другими операциями с учетом особенностей товаров.</p>	2
	<p>Овладение навыками эксплуатации различных средств измерений.</p> <p>Ознакомление с различными средствами измерений, имеющихся на предприятии: весы товарные, настольные циферблатные, электронные, меры объема, контрольные приборы за режимом хранения (термометры, и др.)</p> <p>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).</p>	2
	<p>Ознакомление с типами контрольно-кассовых машин, имеющихся в магазине.</p> <p>Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.</p> <p>Приобретение умений организации рабочего места кассира, подготовка контрольно-кассовых машин к эксплуатации, работа на контрольно-кассовых машинах.</p>	2

	<p>Ознакомление с реквизитами кассового чека, порядком хранения использованных чеков и контрольной ленты. Распознавание признаков платежности билетов банка России, разменной монеты различного достоинства. Проведение подсчета, оформлениекупюрной описи и приходного кассового ордера на сданную выручку. Овладение умениями обнаружения и устраненияпростейших неисправностей в работе контрольно-кассовых машин.</p> <p>Отработка навыков на контрольно-кассовой машине.</p>	
Тема 3.Выполнение работ по подготовке товаров к продаже и рабочего места к работе	<p>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 проведениясортировки, разупаковывания, сверки цен с документами, овладение техникой фасовки в подсобном помещении или нарабочем месте продавца и овладение другими операциями с учетом особенностей товаров.</p>	<b>2</b>
	<p>Овладение навыкамиупаковывания разных групп товаров. Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров. Осуществлениевыкладки товаров в торговом зале. Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров.</p> <p>Оценка эффективности выкладки.</p>	<b>2</b>
	<p>Проверка соблюдения правил выкладки мастеромпроизводственного обучения(совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохранности).</p> <p>Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов.</p>	<b>2</b>
Тема 4. Выполнение работ по приемке товаров продавцом на рабочем месте	<p>Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству. Ознакомление с накладными, удостоверениями о качестве, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами и др.</p> <p>Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп по количеству и качеству на рабочем месте продавца. Совместно с товароведомторгового предприятия и мастером производственного обучения проведение приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.</p>	<b>2</b>
	<p>Документальное оформление приемки. Составление актов на товары ненадлежащего качества, претензий поставщикам, возврата некачественных товаров.</p>	<b>2</b>



	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.	
	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 18 годности.	2
Тема 5 Выполнение работ в качестве продавца по продаже товаров	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.	2
	Осуществление продажи товаров с учетом их особенностей, а также профиля, специализации и ассортиментного перечня предприятия. Проверка качества товаров.	2
	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.	2
Тема 6. Выполнение работ по учету и отчетности	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.	2
	Изучение видов потерь: нормируемых и актируемых. Ознакомление с мерами по снижению потерь товаров в предприятии. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей в предприятии. Овладение навыками подготовки товаров к инвентаризации. Участие в инвентаризации.	2
Сдача	Анализ выполненной работы.	2

дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника	Оформление отчёта	
---	-------------------	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики по **ПМ.04** Выполнение работ по должности служащего 17353 Продавец продовольственных товаров

##### **Оборудование учебного кабинета**

- посадочные (рабочие) места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический материал, необходимый при прохождении учебной практики.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- проектор;
- экран;
- лицензионное программное обеспечение, в том числе информационные справочно-правовые системы «Консультант Плюс».

#### 3.2. Перечень информационного обеспечения обучения

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

##### **Основная литература:**

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>

##### **Дополнительная литература:**

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/>

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обучение проводится с использованием технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения.

Освоение учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по должности служащего 17353 Продавец продовольственных товаров 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (по отраслям) и календарным учебным графиком. Образовательный процесс организуется по расписанию занятий

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: учебный процесс обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт практической деятельности в области организации движения автомобильного транспорта.

Педагогический состав: преподаватели профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по должности служащего 17353 Продавец продовольственных товаров.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>У1- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;</p> <p>У2 формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;</p> <p>У3- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;</p> <p>У4- рассчитывать показатели ассортимента;</p> <p>У5- оформлять договоры с контрагентами;</p> <p>У6- контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;</p> <p>У7- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;</p> <p>У8- готовить ответы на претензии покупателей;</p> <p>У9- производить закупку и реализацию товаров;</p> <p>У10- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации</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 подготовки;</li> <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> </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>товародвижения;  У11- соблюдать условия и сроки хранения товаров;  У12- рассчитывать товарные потери;  У13- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;  У14- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;  У15- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда  ПО 1 обслуживание покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
--	--	--

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

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 03.18.2014 г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», организация прохождения учебной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами должна проводиться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Руководителем практики от политехнического колледжа должна быть оказана помощь инвалидам и в преодолении барьеров, мешающих прохождению ими учебной практики наравне с другими лицами. Однако, для полноценного прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, им должна оказываться необходимая помощь педагога-психолога, специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения; при необходимости – сурдопедагога, сурдопереводчика (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением слуха), тифлопедагога (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением зрения).

При определении мест прохождения учебной практики обучающимся, имеющим инвалидность, необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся 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 здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Желательно прохождение учебной практики на базе политехнического колледжа. В том случае, если практика проходит (по желанию студента) за пределами университета, необходимо убедиться, что обучающемуся организованы максимально комфортные условия для работы и сбора материала, предоставлены возможности прохождения практики наравне с другими лицами. Создание безбарьерной среды при прохождении учебной практики должно учитывать потребности лиц с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Вся территория места прохождения практики должна соответствовать условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Руководители практики должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывать их при организации учебной практики.

## 6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу УП.04.01 Учебная 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 сервиса, экономики и управления

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_

(подпись)