

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.07.2024 21:55:35
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b5c1a973e6f

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по должности рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров

Наименование междисциплинарного курса МДК 04.01 Теоретические основы выполнения работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Наименование специальности 38.02.08 Торговое дело

Квалификация выпускника специалист торгового дела

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 38.02.08 Торговое дело

Составитель рабочей программы:

Преподаватель

_____ (подпись)

С.Р.Ачмиз.

И.О.Фамилия

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

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«__» _____ 2024г.

_____ (подпись)

Р.Н. Панеш

И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по СПО и ВР филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«__» _____ 2024г.

_____ (подпись)

Е.С.Мальцева

И.О.Фамилия

Руководитель практик политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«__» _____ 2024г.

_____ (подпись)

Р.А.Хуаде

И.О. Фамилия

Председатель РПО «Понежукайское»

_____ (подпись)

М.Ш. Пчегатлук

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 должности рабочего 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 38.02.08 Торговое дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по должности рабочего 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 должности рабочего 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:

- ПК3.2 Осуществлять эффективное взаимодействие с клиентами в процессе ведения преддоговорной работы и продажи товаров.
 - ПК 3.3 Обеспечивать эффективное взаимодействие с клиентами (покупателями) в процессе продажи товаров, в том числе с использованием специализированных программных продуктов
 - ПК 3.4 Реализовывать мероприятия для обеспечения выполнения плана продаж.
 - ПК 3.5 Обеспечивать реализацию мероприятий по стимулированию покупательского спроса.
 - ПК 3.6 Осуществлять контроль состояния товарных запасов, в том числе с нием программных продуктов.
-
- ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
 - ОК2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
 - ОК3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
 - ОК4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
 - ОК5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и

культурного контекста;

- ОК6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 должности рабочего 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 – 72 часа (2 недели).

Производственная практика проводится концентрированно в 3 семестре после окончания изучения профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по должности рабочего 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 должности рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
	2 курс 3 семестр	72 часа	
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 – 4 часа . 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 - 4 часа	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. - 4часа . Отработка навыков подготовки рабочего места продавца, кассира, работа на контрольно-кассовых машинах. Участие в оформлении ценников на товары. - 4часа . Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на сданную выручку.- 4часа .	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. - 4часа . 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. - 4часа . Овладение навыками упаковки разных групп товаров. Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров. Осуществление выкладки товаров в торговом зале. - 4часа	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. - 4часа Составление актов на товары ненадлежащего качества, претензий поставщикам, возврата некачественных товаров	Наблюдение за выполнением работ.

		<p>Проверка соответствия товаров требованиям нормативных документов. Оценка качества товаров по органолептическим показателям и установление соответствия требованиям стандартов. - 4 часа.</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. - 4 часа.</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. - 4 часа</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. - 6 часов</p> <p>Отработка навыков оформления товарного чека - 4 часа</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. - 4 часа</p> <p>Определение товарных потерь. Разработка мероприятий по снижению потерь товаров на предприятии. - 4 часа</p> <p>Изучение особенностей проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей на предприятии. Участие в инвентаризации. - 4 часа</p>	Наблюдение за выполнением работ.
	Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом	Сдача дифференцированного зачета по практике – 2 часа .	Оценка отчета, дневника, характеристики

	аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.		ки, практической работы (при наличии) и т. п.
	Всего	72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Перечень информационного обеспечения обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Мирзоев, А. М., Товароведение продовольственных товаров : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 375 с. — URL: <https://book.ru/book/954395>
2. Торопова, И. В., Управление ассортиментом товаров: Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. В. Торопова. — Москва : Русайнс, 2024. — 127 с.— URL: <https://book.ru/book/951615>
3. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с.— URL: <https://profspo.ru/books/131419>

Дополнительная литература:

4. Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 с.— URL: <https://profspo.ru/books/86287>
5. Скрыбина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с.— URL: <https://profspo.ru/books/122335>
6. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 221 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1976197>

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 ассортиментной 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"> - наличие положительного аттестационного листа; - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики; - полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений; -высокий уровень его профессиональной подготовки; - собран значительный материал для написания отчета по практике. <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительного аттестационного листа; - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики; - полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки без особых нарушений; - 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; 	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в выполнении работ; - комплексное применение теоретических знаний на практике; - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики; - четкость и своевременность выполнения программы практики; - правильность ведения дневника практики; - умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность/ пунктуальность/ отзывчивость; - умение реагировать на критику.

	<p>-хороший уровень его профессиональной подготовки;</p> <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"> - наличие положительного аттестационного листа; - удовлетворительный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики; - небрежное оформление отчета и дневника, - несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений; -удовлетворительный уровень его профессиональной подготовки; - собран незначительный объем информации для написания отчета по практике. <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие аттестационного листа; - отрицательный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики; - несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - 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; - 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 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 понимают 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 рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров по специальности 38.02.08 Торговое дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____ Ачмиз С.Р.
(подпись)

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

« ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель цикловой комиссии _____
(подпись)