Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.02. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0265B59E0009AD048D412C6E56492981C3
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 13.04.2021 до 13.07.2022

2021 г.

Согласовано:
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2021 г.
_____ / С.А Яковенко/

Утверждаю:
заместитель директора по УПР
_____ А.В. Соколов
01 сентября 2021 г.

Согласовано:
Главный бухгалтер
ИП Романов В. Л.
_____ / Е. В. Кунгурова
31 августа 2021 г.

Программа производственной практики ПП.02. Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.02. «Продажа продовольственных товаров» для профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер – кассир.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 723 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Автор: Южакова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……..4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……6**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……..10**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ……13**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.02. Производственная практика

1.1. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности ВД 2: Продажа продовольственных товаров и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Продажа продовольственных товаров
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.

1.1.3. В результате освоения учебной практики студент должен

Иметь практический опыт	- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров**;**
уметь	- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - рассчитывать энергетическую ценность продуктов. - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
знать	- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - дефекты продуктов; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования;

	- типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; - Закон о защите прав потребителя - правила охраны труда

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по профессии.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием электронного обучения.

1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики ПП.02:
Всего 180 часов.

2. Структура и содержание производственной практики

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов производственной практики	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем производственной практики, кл. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе					
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	*2*	***3***	***4***	*5*	*6*	*7*	***8***	***9***	*10*
ПК 2.1. ОК 1,4	Раздел 1 ПМ 02 Приемка товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	-	-	-	-	-	36	-	-
ПК 2.2. ОК 1,3.5,4, 6	Раздел 2 ПМ 02. Подготовка продовольственных товаров разных групп к продаже, размещению и выкладке	-	-	-		-	42	-	-
ПК 2.3. ОК 1, 2,3,4	Раздел 3 ПМ 02 Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	-	-	-	-	-	72	-	-
ПК 2.4. ОК 1,2,7	Раздел 4 ПМ 02 Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	-	-	-	-	-	18	-	-
ПК 2.5. ОК 1,2,7	Раздел 5 ПМ 02. Изучение спроса покупателей	-	-	-	-	-	12	-	-
	Всего:	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	***180***	**-**	**-**

2.2. Тематический план и содержание производственной практики (ПП)

Наименование разделов и тем производственной практики (ПП)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем в часах**
1	**2**	**3**
ПП.02 Производственная практика		
Тема 1.1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования *(для*	**Содержание практических занятий**	6
	Подготовка к работе и эксплуатация различных видов торгово–технологического оборудования необходимого для приемки товаров	

приемки товаров)	Эксплуатация весоизмерительного оборудования	
	Отработка навыков приемки различных групп продовольственных товаров: (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных)	
Тема 1.2. Проверка качества различных групп продовольственных товаров.	Определять качество товаров различных групп: 1. зерновых,	18
	2. плодоовощных,	
	3. кондитерских,	
	4. вкусовых,	
	5. молочных и пищевых жиров,	
	6. мясных, рыбных	
Тема1.3. Проверка количественных характеристик продовольственных товаров.	1. Проверка количественных характеристик различных групп продовольственных товаров: (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).	12
	2. Чтение реквизитов сопроводительных документов.	
	3. Сопоставление количества данным сопроводительных документов.	
Тема 2.1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования ***(для подготовки, размещения и выкладки продовольственных товаров)***	1. Эксплуатация торгового холодильного оборудования	6
	2. Эксплуатация фасовочно-упаковочного оборудования	
	3. Работа с инвентарем для подготовки к продаже продовольственных товаров	
Тема 2.2. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов	1. Размещение различных групп товара на хранение (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в зависимости от особенностей хранения	6
Тема 2.3. Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров	1. Подготовка рабочего места продавца.	18
	2. Подготовка отдельных групп товаров к продаже(зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных), оформление ценников	
	3. Декоративная упаковка товаров.	
Тема 2.4. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров	1. Составление планограммы по размещению продовольственных товаров различных групп (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных)	12
	2. Выполнение эскиза внутримагазинной витрины (с учетом приемов мерчендайзинга).	
Тема 3.1. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	1. Этапы обслуживания покупателей. Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей продовольственных товаров.	72
	2. Алгоритм консультирования: - установление контакта с покупателями по правилам этикета и с учетом психологии покупателя. - выявление потребностей покупателя: формулирование уточняющих (информационных) вопросов. - информирование покупателя в оптимальном объеме о свойствах, особенностях товаров и рекомендации альтернативных товаров, - ценовая политика, - презентация товара, с обозначением отличительных особенностей, - ответ на интересующие вопросы покупателя и советы покупателю, - выбор покупки (с учетом альтернативы)	

	- заключение сделки (получение согласия покупателя на совершение покупки)	
Тема 4.1. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	1. Подготовка товаров к инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации Составление инвентаризационной описи.	18
	2. Составление товарного отчета. Расходно-приходные ордера	
	3. Оформление акта о порче, бое, ломе.	
Тема 5.1. Изучение спроса покупателей	1. Выявление основных факторов, влияющих на спрос по разным группам продовольственных товаров.	12
	2. Выбор методов изучения разных видов спроса	
	3. Составление простейшей анкеты формирующего спроса определенной группы продовольственных товаров	
Всего:		**180**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы производственной практики происходит при наличии учебного кабинета:

- «Организации и технологии розничной торговли»;

Лабораторий:

- «Торгово-технологического оборудования».

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место педагога
- Рабочее место обучающегося
- Демонстрационная мебель, витрины, витражи
- Коллекции образцов непродовольственных товаров различных групп
- Комплект учебно-наглядных пособий
- Комплект дидактических материалов
- Комплект контрольно-измерительных материалов
- Фонды оценочных средств
- контрольно-кассовое оборудование
- ПК

Оборудование кабинета «организации и технологии розничной торговли»:

- Рабочее место педагога
- Рабочее место обучающегося
- Демонстрационная мебель, витрины, витражи
- Коллекции образцов непродовольственных товаров различных групп
- Комплект учебно-наглядных пособий
- Комплект дидактических материалов
- Комплект контрольно-измерительных материалов
- Фонды оценочных средств
- весы
- контрольно-кассовое оборудование

Оборудование учебного магазина:

- Демонстрационная мебель, витрины
- Современное торговое оборудование:
  а) измерительное,
  б) механическое,
  в) технологическое,
  г) контрольно-кассовое оборудование (компьютеризированная кассовая машина – POS терминал)
- Рабочее место педагога
- Рабочее место обучающегося
- ПК

Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно–психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

2. Федеральный закон от 21.12.2021г. № 236-ФЗ «О защите прав потребителей».
3. Романова Е.В., «Правила торговли». – Изд. «Дашков и К», 2020.
4. Селянин А.В., Защита прав потребителя: Учебное пособие - Изд. «ЮСТИЦ ИНФОРМ», 2019
5. Косолапова Н.В., Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2018.
6. Косолапова Н.В., Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки к продаже: Учеб. пособие – М.: Изд. центр «Академия», 2017.
7. Меликян О.М., Поведение потребителей: Учебное пособие – Изд. «Дашков и К», 2016.
8. Муравина И.В., Основы товароведения: Изд. центр «Академия», 2018.
9. Памбухчиянц О.В., Технология розничной торговли - Изд. «Дашков и К», 2017.
10. Перелетова И.В., Комиссарова И.П., «Технология розничной торговли» – Изд. «ЭКСМО», 2017.
11. Петрищев Ф.А., Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров. – Изд. «Дашков и К», 2019.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://www.znaytovar.ru/ Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении непродовольственных товаров.
2. http://tovaroved.ucoz.ru/publ/ Сайт для товароведов
3.http://www.moyo-delo.ru/ru/2010-12-07-23-18-15.html журнал «Мое дело. Магазин». издание о розничной продовольственной торговле в России.
4.http://ozpp.ru/ по защите прав потребителей
5.http://ria-stk.ru/ РИА «Стандарты и качество»
6.http://www.gost.ru/ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
7.http://www.standards.ru/Стандарты, статус
8.https://pycu4.wordpress.com/category/учеба/вэт/товароведение-непродовольственных-т/
9.www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
10.www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
11.www, retailer, ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
12.www, reteilerclub. ru - учебно-информационный проект Супер- розница

1.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Горохова С.С., Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2018.
2. Кыров А.А., Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя" – Изд. «Проспект», 2019.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. ПК 2.7. Изучать спрос покупателей. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	Практическое задание: **Оценка «5»** ставится, если задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работает самостоятельно или в команде. Овладел практическими навыками, предусмотренными программой практики **Оценка «4»** Ставится в том случае, если студент освоил профессиональные компетенции, но затратил больше времени для выполнения практического задания. Имеются некоторые замечания. **Оценка «3»** Если студент выполнил частично задание, знания полученные на теоретическом обучении не может применить при выполнении практических заданий, имеются замечания, неверно отвечает на дополнительные вопросы. **Оценка «2»** Ставится в том случае, если студент имеет разрозненные бессистемные знания компетенции, практическое задание не выполняет, неверно отвечает на вопросы ***Критерии оценки дифференцированного зачета:*** *Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения ситуационных практических заданий проводится в соответствии с универсальной шкалой:* *Оценка 5 (отлично)* *100-90% выполнения практического задания;* *Оценка 4 (хорошо)* *89-80% выполнения практического задания;* *Оценка 3 (удовлетворительно)* *79-70% выполнения практического задания;* *Оценка 2 (неудовлетворительно)* *Менее 69% выполнения практического задания.*	Оценка результата выполнения практического задания Оценка результата выполнения дифференцированного зачета

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется мастером п/о в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по виду практики, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется мастером п/о.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) мастера п/о смежной дисциплины.