

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено
на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от 28 августа 2017 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК
"Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна"
И.В. Чуприна
«29» августа 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

социально-экономического профиля

по профессии

38.01.02 Продавец, контролер - кассир

г. Симферополь
2017

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
«Продавец; контролер-кассир»
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.
Председатель Егор Т.Г. Егорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
А.А. Сиверс
«28» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО Крым Торг - С
Зав. отделом стелажной торговли
Ю.И. Проценко
«28» августа 2017 г.



Рабочая программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
среднего профессионального образования (далее – СПО)

**100701.01(38.01.02.) Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную
группу 38.00.00 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ.**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым

«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчик: Алексеенко Е.И. - мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

1. Паспорт программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **100701.01 (38.01.02) Продавец, контролер-кассир:** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров;**

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм, формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по профессии **Продавец, контролер-кассир.**

В результате прохождения производственной практики по профилю специальности, реализуемой в рамках модулей ОПОП среднего профессионального образования по профессиональному модулю обучающийся должен

приобрести практический опыт работы:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики:

ПМ 02 Продажа продовольственных товаров 540 часов

Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики

В результате прохождения производственной практики по профилю специальности, реализуемой в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:** обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

ВПД	Практический опыт работы
Продажа продовольственных товаров	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

	<p>классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</p> <p>технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</p> <p>устройство и принципы работы оборудования;</p> <p> типовые правила эксплуатации оборудования;</p> <p>нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;</p> <p>Закон о защите прав потребителей;</p> <p>правила охраны труда</p>
--	---

2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): продажа продовольственных товаров, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
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 целей и способов её достижения, определённых 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, правилами продажи товаров.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Тематический план производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров		540
Тема 02.1	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности. Изучение должностных обязанностей продавца продовольственных товаров .	12
Тема 02.2	Организация торгово-технологического процесса в магазине.	12
Тема 02.3	Приемка товара по количеству и качеству. Порядок и правила приема товара.	24
Тема 02.4	Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале	132
Тема 02.5	Организация продажи продовольственных товаров.	186
Тема 02.6	Организация хранения товаров в магазине.	12
Тема 02.7	Эксплуатация оборудования магазина.	102
Тема 02.8	Определение пищевой ценности продтоваров.	12
Тема 02.9	Правила составления товарного отчета и отчета по таре.	18
Тема 02.10	Правила проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей.	12
Тема 02.11	Изучение покупательского спроса. Рекламное оформление торгового зала и витрин.	12
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
	Всего часов	540

3. Содержание программы производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров		540	
Виды работ:			
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	Содержание		
	1 . Ознакомление с предприятием. Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, специализацией и формой продажи товаров. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности.	6	3
	Содержание		
	1 . Ознакомление с должностными обязанностями продавца продовольственных товаров. Закон «О защите прав потребителей».	6	3
	Сущность торгово- технологического процесса в магазине. Основные операции торгово-технологического процесса и факторы, влияющие на него.	6	3
	Содержание		

	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже вкусовых товаров.	6	3
	Содержание			
	1	Размещение и выкладка вкусовых товаров в торговом зале.	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже молочных товаров и сыров	6	3
	Содержание			
	1	Размещение и выкладка молочных товаров и сыров в торговом зале.	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже яиц и яичных товаров .	6	3
	Содержание			
	1	Размещение и выкладка яиц и яичных товаров в торговом зале	6	3
	Содержание			

	1	Особенности подготовки к продаже пищевых жиров	6	3
	Содержание			
	1	Размещение и выкладка пищевых жиров в торговом зале	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже мяса и мясных товаров.	6	3
	Содержание			
	1	Размещение и выкладка мяса и мясных товаров в торговом зале	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже рыбных товаров.	6	3
	Содержание			
	1	Размещение и выкладка рыбных товаров в торговом зале.	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи плодов (семечковые, косточковые, орехоплодные, тропические) и ягод. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	. Изучение ассортимента, организация продажи овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, тыквенных луковых, салатных) и плодоовощных консервов. Консультация о пищевой	6	3

		ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.		
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи зерномучных товаров: муки, макаронных изделий, круп. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи дрожжей, сахара, крахмала, меда, пищевых концентратов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
		Изучение ассортимента, организация продажи хлеба и хлебобулочных изделий, бубликов, сухарей, пирожков, пончиков, пирогов, хлебных палочек, соломки. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи вкусовых товаров: чая, чайных напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи кофе, кофейных напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3

		Содержание		
	1	Изучение ассортимента , организация продажи пряностей, приправ. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
		Содержание		
	1	Изучение ассортимента , организация продажи алкогольных и слабоалкогольных напитков. Определение отличительных и вкусовых особенностей напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
		Содержание		
	1	Изучение ассортимента , организация продажи безалкогольных напитков. Определение отличительных и вкусовых особенностей напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения .	6	3
		Содержание		
	1	Изучение ассортимента , организация продажи кондитерских товаров: фруктово-ягодных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения .	6	3
		Содержание		
	1	Изучение ассортимента , организация продажи карамели, драже, ириса. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3

	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи конфет. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи шоколада. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий, диетических, витаминных и лечебных кондитерских изделий, восточных сладостей, халвы. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи масложировых товаров: кулинарных и животных жиров, маргарина. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	. Изучение ассортимента ,организация продажи яиц. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи мяса и мясных товаров (мясо убойных животных, мясо птицы, субпродукты). . Расшифровка маркировки на мясных тушах. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.	6	3

		Маркировка, упаковка, условия хранения		
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи мясных полуфабрикатов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи мясных кулинарных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи вареных, копченых колбасных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи мясных копченостей, мясных консервов. Расшифровка маркировки консервов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения .	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи рыбы свежей, охлажденной. Изучение отличительных признаков семейств промысловых рыб. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3
	Содержание			

	1	Изучение ассортимента ,организация продажи рыбы мороженной. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи рыбы соленой, вяленой, сушеной, копченой, Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи рыбных товаров: балычных изделий, рыбной икры, нерыбного водного сырья. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи рыбных консервов, пресервов. Расшифровка маркировки на рыбных консервах и пресервах. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи молочных товаров: молоко, сливки, кисломолочные продукты Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3

	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи молочные консервов. Расшифровка маркировки консервов Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи сыров. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, особенности продажи детских молочных товаров, виды стандартов и технических условий на них. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Организация хранения товаров в магазине. Условия и правила хранения товаров.	6	3
	Содержание			
	1	Факторы, влияющие на сохранение качества товаров (качество упаковки, правила транспортировки).Режим хранения товаров: температура, относительная влажность воздуха, освещение, санитарное состояние помещений для хранения товаров	6	3
	Содержание			
	1	Изучение видов и типов немеханического оборудования, торгового инвентаря для подготовки продовольственных товаров к продаже.	6	3

	Содержание			
1	Изучение видов и правил эксплуатации холодильного оборудования.		6	3
	Содержание			
1	Изучение видов и правил эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.		6	3
	Содержание			
1	Правила безопасности при эксплуатации оборудования.		6	3
	Содержание			
1	Весы настольные циферблатные. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на настольных весах.		6	3
	Содержание			
1	Одноплощадочные весы и правила взвешивания на них		6	3
	Содержание			
1	Уход за весоизмерительным оборудованием		6	3
	Содержание			
1	Правила безопасности при эксплуатации весов.		6	3
	Содержание			
1	Весы электронные EM-15R. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах. Правила безопасности при эксплуатации электронных весов		6	3
	Содержание			
1	Весы электронные ВЭ-15 Т. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.		6	3
	Содержание			
1	Весы электронные ВР 4149-11. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.		6	3
	Содержание			
1	Весы электронные DS-700 E . Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.		6	3

	Содержание			
1	Весы программируемые. Подготовка к работе. Правила взвешивания.	6	3	

	Содержание			
1	Изучение видов и типов торгово-технологического оборудования. Изучение устройств действия принтеров этикеток (штрихкодов).	6	3	
	Содержание			
1	Ознакомление с приёмами эксплуатации слайсера (машина для нарезки продовольственных товаров).	6	3	
	Содержание			
1	Освоить приёмы эксплуатации мясорубок.	6	3	
	Содержание			
1	Ознакомиться с приёмами эксплуатации ручной термоупаковочной машины (термостола).	6	3	
	Содержание			
1	Определение пищевой и энергетической ценности продовольственных товаров..	6	3	
	Содержание			
1	Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом.	6	3	
	Содержание			
1	Приходные и расходные операции, их документальное оформление.	6	3	
	Содержание			
1	Составление товарного отчета. Составление отчета по таре.	6	3	
	Содержание			
1	Подготовка документов к сдаче в бухгалтерию.	6	3	

	Содержание			
	1	Ознакомление с правилами проведения инвентаризации товаров и тары в магазине.	6	3
	Содержание			
	1	Оформление инвентаризационной описи.	6	3
	Содержание			
	1	Изучение покупательского спроса	6	3
	Содержание			
	1	Реклама товара в магазине. Дизайнерское оформление прилавков и витрин.	6	3
	Содержание			
	1	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Законодательные и нормативные акты:

Гражданский кодекс Российской Федерации с изменениями.

Налоговый кодекс Российской Федерации с изменениями.

Трудовой кодекс Российской Федерации. М.: Проспект, 2016. - 256с.

Федеральный закон № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации». - М.: Проспект, 2016. - 32с

Федеральный закон от 23.09.1992 № 3520-1 «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» с изменениями.

Федеральный закон от 13.03.2006 № 38-ФЗ «О рекламе» с изменениями.

Федеральный закон от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений».

Федеральный закон от 22.05.2003 № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»

Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 2300-1.

М.: Проспект, 2016. - 32с изменениями.

Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли»

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Правила продажи отдельных видов товаров от 19.01.1998 №55 с изменениями.

Правила торговли. 2016. Постановление о санкциях. - М.: Проспект, 2016. - 80 с.

Услуги торговли. ГОСТы. М.: Проспект, 2016. - 96 с.

Учебные и справочные издания:

1. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала. Учебное пособие. - М.: «Академия», 2014 г.

2. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь. - М.: «Академия», 2014 г.

3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебное пособие - М.: «Академия», 2014 г.

4. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами Учебное пособие - М.: «Академия», 2015 г.

5. Костерина Н.В. Оборудование торговых предприятий. Практикум. Учебное пособие - М.: «Академия», 2014 г.

6. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями. Учебник - М.: «Академия», 2015 г.

7. Отскочная З.В. Организация и технология торговли. Учебное пособие - М.: 2014 г.

8. Шеламова Г.М. Основы культуры профессионального общения. Учебник. М.: «Академия», 2014 г.

9. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. Учебное пособие. М.: «Академия», 2014 г.

10. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности общественного питания и торговле. Учебное пособие. - М.: «Академия», 2014 г.

11. Голубкина Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология. Учебник. - М.: «Академия», 2014г

Отечественные журналы:

«Товаровед продовольственных товаров»

Интернет-ресурсы:

www.consultant.ru

www.garant-park.ru

www.vsegost.com

www.znaytovar.ru

[www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

[www, retailer, ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

[www, reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом. Производственная практика проводится на базовом предприятии и на предприятиях с которыми заключены договора на практику. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>1.Правильность проведения приемки товаров в соответствии с инструкцией о приемке по количеству и качеству.</p> <p>2.Соответствие оформления сопроводительных документов требованиям бухгалтерского учета.</p> <p>3.Наличие документов, подтверждающих качество товара и их достоверность.</p> <p>4.Соответствие количества и качества товаров данным сопроводительных документов.</p> <p>5.Своевременность приемки.</p> <p>6.Соблюдение сроков приемки товаров и правил охраны труда.</p> <p>1.Определение соответствия качества товара стандартам.</p> <p>2.Правильность выбора операций по подготовке товаров к продаже.</p> <p>3.Соответствие размещения и выкладки товаров плану графика магазина.</p> <p>4.Скорость и техничность выполнения выкладки.</p> <p>5. Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки торговых процессов в учебном</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования.</p> <p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> <p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной</p>	<p>магазине;</p> <p>6. Использование весоизмерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования, соблюдение правил охраны труда.</p> <p>1. Использование основных элементов процесса обслуживания покупателей.</p> <p>2. Полнота консультаций потребителю о свойствах товара.</p> <p>3. Уверенность при обслуживании покупателей.</p> <p>4. Оптимальность выбора оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями современных технологий.</p> <p>5. Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p> <p>6. Принятие самостоятельных ответственных решений.</p> <p>7. Использование компьютерных технологий в работе.</p>
--	---

деятельности.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).