

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
по профессии продавец, контролер-кассир
Председатель Егорова Т.Г.
Протокол № 10 от «24» мая 2022г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания
и дизайна»
Р.И.Чуприна
«24» мая 2022г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Редкрофт» магазин
«Яблоко» администратор торгового
зала
Е.В.Березовская
«Редкрофт»
ДОКУМЕНТОВ
г. Симферополь
ИНН 2102046510

Рабочая программа учебной практики ПМ.02 **Продажа продовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, входящей в укрупненную группу **38.00.00 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ**

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. №291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчики: Алексеенко Евгения Ивановна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории,

Варицкая Стефания Петровна – мастер производственного обучения.

Содержание

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	7
4. Условия реализации программы учебной практики	16
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.02 **Продажа продовольственных товаров**

1.2 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика относится к профессиональному циклу

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Таблица

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Продажа продовольственных товаров.	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;

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): продажа продовольственных товаров 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).

3 Тематический план и содержания учебной практики.

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Кол-во часов по темам	Учебная практика
ПК 2.1-2.7	ПМ 02. Продажа продовольственных товаров .	252	6	Тема 2.1. Ознакомление с продовольственным магазином (экскурсия).
			6	Тема 2.2. Правила охраны труда
			42	Тема 2.3. Подготовка и эксплуатация торгово-технологического оборудования.
			6	Тема 2.4. Правила приемки товаров по количеству и качеству. Контроль за наличием сопроводительных документов на товары.
			78	Тема 2.5. Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале .
			84	Тема 2.6. Продажа зерномучных, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных товаров, пищевых жиров, мясных , рыбных товаров. Оценка качества продовольственных товаров.
			6	Тема 2.7. Изучение условий и сроков хранения продтоваров. Контроль за сроками реализации товаров.
			12	Тема 2.8. Контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей. Составление товарного отчета. Правила проведения инвентаризации.
			6	Тема 2.9. Изучение покупательского спроса.
			6	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

3.2. Тематический план содержание учебной 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		252	
Виды работ:	1 семестр		
Тема 2.1.Ознакомление с магазином.	Содержание		
	1 Ознакомление с продовольственным магазином(экскурсия). Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, подсобных помещений, режимом работы магазина, правилами внутреннего распорядка, специализацией и формой продажи товаров, видами оборудования.	6	2
Тема2.2.Правила охраны труда	Содержание		
	1 Правила охраны труда при работе в продовольственном магазине. Виды инструктажей по охране труда. Производственный травматизм .электробезопасность, пожарная безопасность	6	2
Тема 2.3. Подготовка и эксплуатация торгово-технологического оборудования.		42	2
Тема 2.4 Подготовка и эксплуатация немеханического оборудования, торгового инвентаря, холодильного и подъемно- транспортного оборудования.	Содержание		
	1 Изучение видов и типов немеханического оборудования, торгового инвентаря для подготовки продовольственных товаров к продаже. Изучение видов и правил эксплуатации холодильного и подъемно- транспортного оборудования. Правила безопасности при эксплуатации оборудования.	6	2

Тема 2.5.Подготовка электронных весовМ-ER.322	Содержание			
	1	Весы электронные М-ER.322. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на настольных весах. Одноплощадочные весы и правила взвешивания на них. Уход за весоизмерительным оборудованием. Правила безопасности при эксплуатации весов.	6	2
Тема 2.6.Подготовка электронных весовМ-ER.322	Содержание			
	1	Весы электронные М-ER.322 Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах. Правила безопасности при эксплуатации электронных весов.	6	2
Тема 2.7Подготовка электронных весовМ-ER.324	Содержание			
	1	Весы электронные М-ER.324. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6	2
Тема 2.8.Подготовка электронных весовМ-ER.324	Содержание			
	1	Весы электронные М-ER.324. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6	2
Тема 2.9.Подготовка электронных весов Штрих-принтер	Содержание			
	1	Весы электронные штрих-принтер. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6	2
Тема 2.10.Ознакомление с режущим, тепловым оборудованием	Содержание			
	1	Ознакомление с приемами эксплуатации слайсера (машина для нарезки продовольственных товаров). Освоение приемов эксплуатации мясорубок. Ознакомление с приемами эксплуатации ручной термоупаковочной машины (термостола). Изучение устройства, технических характеристик и принципов действия принтеров этикеток (штрихкодов).	6	2
Тема 2.11. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству.	Содержание			
	1	Особенности приемки по количеству и качеству отдельных видов товаров. Контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Приемка по количеству товарных единиц, по массе нетто и брутто.	6	2

Тема 2.12 . Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале.			78	
	Содержание			
	1	Подготовка товаров к продаже: распаковка, протирка, зачистка, предварительная нарезка, разруб, расфасовка, упаковка, маркировка. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Размещение по группам, видам, сортам, назначению, товарному соседству. Оформление и размещение ценников. Способы выкладки товаров. Ротация товаров.	6	2
	Содержание			
	1	Инструктаж по содержанию занятий, организации рабочего места, охрана труда. Виды упаковочного материала. Овладение навыками подготовки упаковочного материала к работе.	6	2
	Содержание			
	1	Отработка способов упаковки товаров разными способами в зависимости от вида товара и его особенностей. Художественное оформление покупки.	6	2
	Содержание			
	1	Овладение навыками упаковки товаров. Художественное оформление покупки. Ознакомление с современными полимерными видами упаковочной тары одноразового использования для размещения и продажи товаров покупателям	6	2
	Содержание			
	1	Предварительная подготовка зерномучных товаров к продаже. Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения	6	2

		подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно-отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.		
	Содержание			
	1	Предварительная подготовка плодов и овощей к продаже .Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно-отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6	2
	Содержание			
	1	Предварительная подготовка крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров к продаже. Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно-отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин	6	2
	Содержание			
	1	Предварительная подготовка вкусовых товаров к продаже .Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно-отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин	6	2
2 семестр				
	1	Предварительная подготовка молочных товаров и сыров к продаже. Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно-отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления	6	2

		витрин		
	Содержание			
	1	Предварительная подготовка яиц и яичных товаров к продаже .Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6	2
	Содержание			
	1	Предварительная подготовка пищевых жиров к продаже .Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин	6	2
	Содержание			
	1	Предварительная подготовка мяса и мясных товаров к продаже Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6	2
	Содержание			
	1	Предварительная подготовка рыбных товаров к продаже. Выбор эффективных методов и необходимого инвентаря для выполнения подготовительных операций. Размещение товаров в торговом зале по отличительным ассортиментным признакам и по товарно- отраслевому принципу. Правила и особенности выкладки товаров, принципы оформления витрин.	6	2

Тема 2.13. Продажа продовольственных товаров. Оценка качества.			84	
Тема 2.6.1.Консультация покупателей о пищевой ценности продтоваров.	Содержание			
	1	Консультация покупателей о пищевой и энергетической ценности продтоваров. Определение пищевой ценности продовольственных товаров Расчет энергетической ценности продуктов. Определение факторов, влияющих на качество товаров. Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом.	6	2
Тема 2.14 . Продажа зерномучных товаров	Содержание			
	1	Изучение ассортимента муки, макаронных изделий, круп, особенности продажи. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка	6	2
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, особенности продажи хлебобулочных изделий: бараночных и сухарных, пирожков, пончиков и пирогов, хлебных палочек, соломки, диетических и национальных булочных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.	6	2
Тема 2.15. Продажа плодов и овощей	Содержание			
	1	Изучение ассортимента плодов, семечковых, косточковых, орехоплодных, тропических плодов, овощей, клубнеплодных, корнеплодных, капустных, тыквенных, луковых, салатных. Дефекты овощей. Условия хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка	6	2
Тема 2.16 Продажа	Содержание			

крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий.	1	Изучение ассортимента, карамели, конфет, шоколада ,печенье, крекер, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Особенности продажи и требования к качеству диетических, витаминных и лечебных кондитерских изделий.	6	2
Тема 2.17. Продажа вкусовых товаров	Содержание			
	1	Изучение ассортимента чая, чайных напитков. Изучение признаков качества чая и чайных напитков Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.	6	2
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента вкусовых товаров. Изучение признаков качества кофе, кофейных напитков, пряностей и приправ. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка	6	2
3 семестр				
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента алкогольных и слабоалкогольных напитков, безалкогольных напитков ,особенности продажи. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.	6	2
Тема 2.6.6 . Продажа молочных товаров	Содержание			
	1	Изучение ассортимента и особенности продажи молочных товаров: молока, сливок, кисломолочных продуктов, сыров, масла коровьего, молочных консервов. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Расшифровка маркировки молочных консервов.	6	2

Тема 2.18. Продажа яичных товаров	1	Изучение ассортимента яиц и яичных товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Установление видов и категорий яиц, их свежести с использованием стандарта, распознавание дефектов яиц. Изучение расшифровки и маркировки на яйцах и таре	6	2
Тема 2.19. Продажа пищевых жиров.	Содержание			
	1	Изучение ассортимента растительного масла, кулинарных и животных жиров, маргарина. Особенности продажи. Изучение признаков качества, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.	6	2
Тема 2.20. Продажа мяса и мясных продуктов.	Содержание		6	2
	1	Изучение ассортимента мяса убойных животных, мяса птицы субпродуктов, мясных полуфабрикатов. Особенности продажи. Изучение признаков качества. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.		
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента колбасных изделий (вареных, полукопченых, сыровяленых колбас, т.д.), мясных копченостей и мясных консервов. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка.	6	2
4 СЕМЕСТР				
Тема 2.6.10. Продажа рыбы и рыбных товаров.	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, особенности продажи рыбы свежей, охлажденной, соленой, вяленой, сушеной, копченой, замороженной. рыбных консервов и пресервов. Условия хранения, дефекты, возникающие в процессе хранения, сроки реализации, маркировка, упаковка. Изучение отличительных признаков семейств промысловых рыб. Упражнения в расшифровке маркировки рыбных консервов и пресервов.	6	2
Тема 2.21. Правила хранения	Содержание			
	1	Организация хранения товаров в магазине. Условия и правила хранения	6	2

продовольственных товаров		товаров. Факторы, влияющие на сохранность качества товаров :правила транспортировки, температура относительная влажность воздуха, освещение, санитарное состояние помещений для хранения товаров. Контроль за соблюдением сроков годности.		
Тема 2.22. Контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей	Содержание			
	1	Составление товарного отчета. Составление отчета по таре. Приходные и расходные операции, их документальное оформление	6	2
	Содержание			
	1	Ознакомление с правилами проведения инвентаризации товаров и тары в магазине. Порядок заполнения инвентаризационной описи, выведение результатов инвентаризации и подготовка документов для сдачи в бухгалтерию	6	2
Тема 2.23. Изучение покупательского спроса. Реклама товара.	Содержание			
	1	Методы изучения спроса покупателей. Дизайнерское оформление прилавков и витрин в торговом зале. Реклама товара в магазине, ее значение и эффективность. Закон «О защите прав потребителей». Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей. Право потребителя на безопасность товара. Защита прав потребителей.	6	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование лаборатории «Учебный магазин » и рабочие места:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплекты учебно-наглядных пособий и по комплексно- методическому обеспечению, инструкции по охране труда и технике безопасности, информационный стенд «Уголок потребителя».

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:

комплект учебно-наглядных пособий;

торговое оборудование лаборатории, торговый инвентарь, весоизмерительное оборудование.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся

Учебная практика может проводится в лаборатории «Учебный магазин» или на базовом предприятии. Для выполнения программы учебной практики учебную группу делят на две подгруппы. Руководство группой осуществляет мастер производственного обучения, проводится рассредоточено.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата обучения
Продажа продовольственных товаров	<ol style="list-style-type: none">1.Правильность проведения приемки товаров в соответствии с инструкцией о приемке по количеству и качеству.2.Соответствие оформления сопроводительных документов требованиям бухгалтерского учета.3.Наличие документов, подтверждающих качество товара и их достоверность.4.Соответствие количества и качества товаров данным сопроводительных документов.5.Своевременность приемки.6.Соблюдение сроков приемки товаров и правил охраны труда.