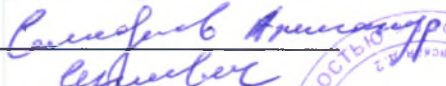



Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

Согласовано:



«28» августа 2019г.



Утверждаю
Директор
Е.П. Стародубцев
«28» августа 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04. Выполнение работ по профессиям
17353 Продавец продовольственных товаров,
17351 Продавец непродовольственных товаров.

для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

На базе основного общего образования.

Форма обучения очная


2019г.

Разработали: преподаватель 1 категории О.В. Ковалёва
преподаватель Глазкова О.В.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК Сферы обслуживания
протокол № 1 от 28 августа 2019 г.

Председатель ПЦК

 Трушина Т.Ю.

1 Паспорт программы практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, квалификационных требований единого тарифно-квалификационного справочника работ и рабочих профессий (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30, стандарта WorldSkills по компетенции «Визуальный мерчендайзинг», в части освоения основного вида профессиональной деятельности Технология розничной торговли продовольственных и непродовольственных товаров

1.2 Цели практики

- Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

- Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ОПОП по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

- Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

1.3 Требования к результатам практики

Результатом освоения программы производственной практики является:

формирование у обучающихся умений:

проверять качество, комплексность, количественные характеристики непродовольственных товаров;

осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово - технологическом оборудовании;

осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;

обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;

соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;

соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями;

проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

приобретение первоначального практического опыта:

продажа непродовольственных товаров; продажа продовольственных товаров; работа на контрольно-кассовой технике и расчета с покупателями.

Стандарт WorldSkills по компетенции «Визуальный мерчендайзинг»	Организация работ в подразделении организации	ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
Уметь: - работать в соответствии с правилами безопасности и санитарно-гигиеническими нормами. - определять и использовать соответствующую спецодежду личного пользования, включая безопасную обувь. - выбирать, использовать, очищать и хранить все оборудование и материалы в безопасности, чистоте и в соответствии с инструкциями. - аккуратно обращаться со всеми товарами, манекенами и материалами, включая мебель, постаменты и опорные конструкции.		Уметь: - проверять качество, комплексность, количественные характеристики непродовольственных товаров; - осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании; - осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары; - обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; - соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов; - соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями; - проверять платежеспособность государственных денежных

формирование общих компетенций:

- ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного
- ОК 5.** Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
- ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

формирование профессиональных компетенций:

- ПК 4.1.** Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
- ПК 4.2.** Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
- ПК 4.3.** Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
- ПК 4.4.** Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваем
- ПК 4.5.** Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
- ПК 4.6.** Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров
- ПК 4.7.** Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации
- ПК 4.8.** Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

приобретение практического опыта:

№ п/п	Вид работ	Общие компетенции	Профессиональные компетенции
1	Ознакомление с предприятием торговли. Правила охраны труда. ТБ на предприятии.*	ОК1, 2, 5, 6, 8, 9.	ПК 4.2 , 4.5.
2	Приёмка товаров по количеству и качеству.	ОК1, 2, 3, 4, 7	ПК 4.2,4.5, 4.6, 4.7, 4.8
3	Подготовка, размещение и выкладка товаров на торгово –технологическом оборудовании. Оформление витрин и ценников на продовольственные и непродовольственные товары.*	ОК1, 2, 3, 4, 7	ПК 4.5, 4.6, 4.7, 4.8
4	Оценка качества товаров по органолептическим показателям. Расшифровка и чтение маркировки.	ОК1, 2, 3, 4, 7	ПК 4.5, 4.6, 4.7, 4.8
5	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	ОК1. 2, 3. 6, 7	ПК4.3,
6	Осуществление контроля сохранности продовольственных, непродовольственных товаров	ОК1, 2, 3, 4, 7	ПК 4.5, 4.6, 4.7, 4.8

1.4 Формы контроля

По учебной практике предусмотрен контроль в форме дифференцированного зачёта.

Результаты прохождения практики обучающимися, учитываются при итоговой аттестации.

1.5 Количество часов на освоение программы практики

Учебная практика рассчитана на 36 часов (1 неделя).

1.6 Условия организации практики

Производственная практика может быть организована на предприятиях розничной торговли города.

2 План и содержание практики

№ п/п	Вид работ	Содержание практики	Объём часов
1	Ознакомление с предприятием торговли. Правила охраны труда. ТБ на предприятии.	Ознакомление с предприятием (персоналом, режимом работы, ассортиментом) Правила охраны труда и ТБ на предприятии.	6
2	Приёмка товаров по количеству и качеству.	Подсчёт товаров при приёмке, определение качества товаров органолептическим методом	6
3	Подготовка, размещение и выкладка товаров на торгово –технологическом оборудовании. Оформление витрин и ценников на продовольственные и непродовольственные товары.*	Подготовка товаров к продаже (сортировка, выкладка в витрины, оформление ценников)	6
4	Оценка качества товаров по органолептическим показателям. Расшифровка и чтение маркировки.	Определение качества по органолептическим показателям, чтение маркировки	6
5	Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживание покупателей (фасовка, упаковка, оформление чека)	6
6	Осуществление контроля сохранности продовольственных, непродовольственных товаров. Дифференцированный зачёт	Контроль за сохранностью продовольственных. Непродовольственных товаров	6
Всего часов			36

3 Критерии оценки

По результатам производственной практики обучающиеся сдают дифференцированный зачёт.

Требования к дифференцированному зачету по учебной практике: дифференцированный зачет по производственной практике выставляется с учетом результатов выполнения заданий и их отражения в рабочей тетради по производственной практике (*и т.д. Преподаватель четко формулирует критерии оценки со ссылкой на оценочный материал*).

Результаты (освоенные ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Умеют осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ выполнение тестовых заданий, контрольных работ решение производственных ситуаций, Текущий контроль практической работы: зачёты по учебной практике по каждому из разделов профессионального модуля. Проверочные работы.
ПК 4.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	Умеют осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	
ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Обслуживают покупателей, консультируют их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	
ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваем	Соблюдают условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваем	
ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Умеют работать на торгово-технологическом оборудовании	
ПК 4.6. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Проверяют качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	
ПК 4.7. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Обслуживают покупателей и предоставляют достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	
ПК 4.8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Осуществляют контроль сохранности товарно-материальных ценностей	

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрируют интереса к будущей профессии - умение решать производственные проблемы 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно заниматься своим обучением; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - применение методов и способов решения профессиональных задач 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение профессиональных задач; - определение результатов работы за день; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать новые технологии; - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные (интернет - ресурсы) для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися и преподавателями в ходе обучения; - взаимодействие обучающихся с клиентами (покупателями) в процессе учебной практики; - умение вести переговоры; - умение разрешать конфликты 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
---	---	--

4 Информационное обеспечение практики

Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон от Закон РФ «О защите прав потребителей» от 21.12.20134 № 363-ФЗ, от 05.05. 2014 №112-ФЗ. с изменениями.
2. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров» (ред. от 28.01.2019 г.)

Основные источники

1. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования/[А. Н. Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]; под редакцией А. Н. Неверова, Т. И. Чалых. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «ПрофОбИздат», 2002.
2. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 1: учебное пособие для нач. проф. образования/[С.В. Золотова, Е.Ю. Райкова, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
3. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 2: учебное пособие для нач. проф. образования/[В.И.Самарин С.В. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
4. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 3: учебное пособие для нач. проф. образования, С.В. Золотова ,Т. А Мягких, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
5. Николаева М.А., Теоретические основы товароведения. – М.: Норма 2006 – 448с.
6. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Изд. «Академия», 2006 – 480с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ – Изд. 8-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 475С. - СПО

Дополнительные источники

1. Н.С. Моисеенко Товароведение непродовольственных товаров г. Ростов на Дону «Феникс»2002г.
2. И.С Дзамшева Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013г.
3. Рубцова Л.И.. Продавец: Учебник. –г. Ростов на Дону «Феникс»2006г.

Интернет-ресурсы

www, gsen.ru – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

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

5 Методические указания по прохождению практики

Продолжительность учебного часа во время практики -1 астрономический час (60 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации, консультаций. Производственная практика проводится в условиях предприятий розничной торговли. Обучение проводится с подгруппой не более 5 человек. Мастер п.о. или наставник предприятия проводит показ технологических приёмов и операций, проводит тренинги. Оценивает качество работ

5.1 Содержание практики

Вид работ №1 Ознакомление с предприятием торговли. Правила охраны труда. ТБ на предприятии.

Вид работ №2 Приёмка товаров по количеству и качеству.

Вид работ №3 Подготовка, размещение и выкладка товаров на торгово – технологическом оборудовании. Оформление витрин и ценников на продовольственные и непродовольственные товары.

Вид работ №4 Оценка качества товаров по органолептическим показателям. Расшифровка и чтение маркировки.

Вид работ №5 Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях

и свойствах отдельных продовольственных товаров.

Вид работ №6 Осуществление контроля сохранности продовольственных, непродовольственных товаров.

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары

ПК 4.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании

ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров

ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваем

ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования

ПК 4.6. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров

ПК 4.7. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации

ПК 4.8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

Формируемые общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Аттестационный лист по практике

Обучающийся _____,
(ФИО)

_____ курса, группы _____, специальности _____
прошел производственную практику в объеме _____ часа с « _____ » _____ 20 ____ г. по
« _____ » _____ 20 ____ г.

в _____
(наименование образовательной организации)

**Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики
согласно профессиональному модулю ПМ. _____**

(указать код и наименование модуля)

Наименование профессиональной компетенции	Качественный уровень освоения компетенции*

Итоговая оценка _____ **

М.П. Подпись руководителя практики

от образовательной организации _____ /

Дата « _____ » _____ 20 ____ г

* При определении качественного уровня освоения профессиональной компетенции преподаватель использует следующую систему показателей:

- пороговый уровень освоения компетенции – предполагает наличие знаний у обучающегося по выполнению видов работ, предусмотренных тематическим планом программы практики;
- продвинутый уровень освоения компетенции – предполагает наличие умений у обучающегося, необходимых для выполнения видов работ, предусмотренных тематическим планом программы практики;
- высокий уровень освоения компетенции – предполагает сформированность практических навыков в соответствии с видами работ, предусмотренными тематическим планом программы практики.

** При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата. При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - пороговый уровень освоения компетенции;
- «4» - продвинутый уровень освоения компетенции;
- «5» - высокий уровень освоения компетенции.

Отчет о прохождении практики.

Наименования ПМ _____

Фамилия, Имя, Отчество обучающегося _____

Сроки прохождения практики _____

Тип торгового предприятия _____

Адрес _____

Руководитель _____

Режим работы _____

1.Метод торговли _____

2.Площадь и оборудование торгового зала: _____

3.Площадь и оборудование подсобного помещения

4. Общая площадь магазина _____

5. Ассортимент реализуемых товаров (основные группы)

6. Подготовка торгового зала к работе

7. Подготовка товаров к продаже

8. Продажа товаров.

9. Предложения по улучшению работы магазина

10. Оценка степени соответствия уровня знаний, полученных в техникуме, потребностям реальной работы. (напишите, хватило ли знаний и умений для выполнения учебно-производственных заданий на предприятиях торговли)

Обучающийся _____

(Ф.И.О. обучающегося)

Руководитель практики от техникума _____