



Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Колледж Развития Инновационных Технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО СПО «КРИТ»



Г.А.Абдулкеримов

2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю 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

Организация-разработчик: АНО ПО «КРИТ»

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «Продажа продовольственных товаров», рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО

38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения профессионального модуля ПМ.02Продажа продовольственных товаров.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и 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 потребителей;
- правила охраны труда.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности продажа непродовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 за сохранностью 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 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.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

№ п/п	Наименование тем практико-ориентированных занятий	Кол-во часов
1	Охрана труда. Ознакомление с магазином, правилами внутреннего распорядка	6
2	Ассортимент продовольственных товаров торгового предприятия	6
3	Эксплуатация торгово – технологического оборудования	24
4	Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей в магазине	6
5	Приемка, размещение товаров в торговом зале, выкладка на торгово-технологическом оборудовании.	78
6	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров	102
7	Оформление отчета по производственной практике	6
8	Защита отчета по производственной практике	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
Всего		240

3.2. Содержание производственной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ
1	2	3
Раздел 1. ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» в форме практической подготовки		
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		
	Тема 1. Охрана труда. Ознакомление с магазином, правилами внутреннего распорядка	Ознакомление с торговым предприятием, с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности охране труда на торговом предприятии.
	Тема 2. Ассортимент продовольственных товаров торгового предприятия	Изучение ассортиментного перечня продовольственных товаров торгового предприятия
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования. ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Тема 3. Эксплуатация торгового –технологического оборудования	Изучение видов оборудования и торгового инвентаря в магазине. Правила эксплуатации и безопасности труда при использовании торгового инвентаря. Изучение видов механического и теплового оборудования. Эксплуатация торгового холодильного оборудования. Изучение типов торговых весов. Правила эксплуатации и ухода за весами. Изучение спроса покупателей. Ознакомление с рекламной работой в магазине
ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Тема 4. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей в магазине	Материальная ответственность в магазине. Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств.
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 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации	Тема 5. Приемка, размещение товаров в торговом зале, выкладка на торговом технологическом оборудовании.	Приемка бакалейных и хлебобулочных товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов Приемка плодоовощных товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов Приемка кондитерских товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов Приемка вкусовых товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов Приемка молока и молочных товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов Приемка мяса, рыбы и гастрономических товаров в торговом предприятии и контроль

<p>продаваемых продуктов</p>		<p>необходимых сопроводительных документов</p> <p>Размещение и выкладка бакалейных и хлебобулочных товаров на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>Размещение и выкладка плодоовощных товаров на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>Размещение и выкладка кондитерских товаров на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>Размещение и выкладка вкусовых товаров на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>Размещение и выкладка молока и молочных товаров на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>Размещение и выкладка мяса, рыбы и гастрономических товаров на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>Оформление витрин. Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчандайзинга</p>
<p>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</p>	<p>Тема 6. Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров</p>	<p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах муки, крупы, макаронных изделий, дрожжей с соблюдением условий хранения, сроков хранения и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением условий хранения, сроков хранения и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах свежих и переработанных овощей, плодов и грибов с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах крахмала, сахара, меда с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p>
		<p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах фруктово-ягодных кондитерских изделий, карамели, шоколада, какао-порошка, конфет, ириса, драже с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мучных кондитерских изделий, халвы и восточных сладостей с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах чая, чайных напитков, кофе, кофейных напитков с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах пряностей, соусов и приправ с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и</p>

		<p>свойствах молока, сливок и кисломолочной продукции с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах сыров с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яиц, яичных продуктов, растительного масла и пищевых жиров с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мяса, мясных субпродуктов, мяса птицы с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах колбасных изделий и мясных</p>
		<p>копченостей с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах рыбы, икры и нерыбных морепродуктов с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мясных и рыбных консервов и пресервов с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации</p> <p>Ознакомление с правилами возврата продовольственных товаров при обнаружении в них дефектов (брака). Оформление заявлений, актов на возврат товаров</p>
	Оформление отчета по производственной практике	Оформление отчета по производственной практике
	Защита отчета по производственной практике	Защита отчета по производственной практике
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

1. ФГОС СПО по 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в АНО ПО «КРИТ»
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по производственной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- 1). Нормативные акты:
 1. Гражданский кодекс Российской Федерации.
 2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).
 3. ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия.
 4. ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия
 5. ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия
 6. ГОСТ 6502-2014 Халва. Общие технические условия
 7. ГОСТ 7452-97 Консервы рыбные натуральные. Технические условия
 8. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия
 9. ГОСТ 28188-2014 Напитки безалкогольные. Общие технические условия
 10. ГОСТ 30743-2001. Автоматическая идентификация. Кодирование штриховое.

11. ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия
12. ГОСТ 31712-2012 Джеммы. Общие технические условия
13. ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия
14. ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия.
15. ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия.
16. ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия
17. ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия.
18. ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
19. ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия
20. ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия.
21. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
22. ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
23. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
24. ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.
25. ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия
26. ГОСТ Р 52700-2018 Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия
27. ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия.
28. ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия.
29. ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания
30. ГОСТ Р 55572-2013 Консервы мясные. Общие технические условия
31. ГОСТ Р 56827-2015 (UNECE STANDARD FFV-24:2012) Грибы шампиньоны свежие культивируемые. Технические условия
32. ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.

2).Дополнительные источники:

1. Абоимова Н. Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования/Н. Э. Абоимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с.
2. Голубкина, Т. С, Никифорова, Н. С Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф образования/ Т. С. Голубкина. – М.: Академия, 2011.- 544 с.
3. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Гранаткина. – М.:Издательский центр «Академия», 2015. – 256с.
- 4.Ильина М.Г. Товароведение продовольственных товаров: практикум: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-192 с.
- 5.Парфентьева Т. Р Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т. Р. Парфентьева, Н. Б. Миронова, А. А. Петухова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2011.- 208с.
- 6.Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия»,2015. – 336с.

3). Электронные ресурсы:

1. Кажаяева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаяева О.И.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 125 с.

2. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаяева О.И., Манихина Л.А.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.

3. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Микулович Л.С.— Минск: Вышэйшая школа, ЭБС АСВ, 2010.— 416 с.

4. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— М.: Дашков и К, ЭБС АСВ, 2014.— 930 с.

5. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 229 с.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раз в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации:

1. Соответствует требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности.

2. Согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.

3. Предоставляет рабочие места обучающимся.

4. Обеспечивает обучающимся безопасные условия для прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

5. Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения

