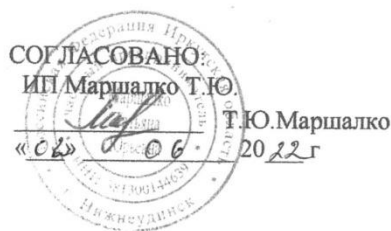


ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

2022 г



Рассмотрено и одобрено
на заседании
предметно-цикловой комиссии
профессионального обучения
Протокол № 12
от «2» июня 2022 г.
Председатель ПЦК
А.В.Бурковская

Программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
среднего профессионального образования, 38.01.02 Продавец, контролёр-
кассир.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Профессиональное училище № 48 п.
Подгорный»

Разработчик:
Черных Н.А., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4-6
2. Содержание производственной практики	7
3. Результаты освоения производственной практики	8-21
4. Условия реализации программы производственной практики	22
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	23
6. Аттестация производственной практики	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является составной частью СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО программа предназначена для реализации учебного плана по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр - кассир.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: ПК 1 - ПК 7 в процессе производственной практики и приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности МДК 02.01 Продажа продовольственных товаров .

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности

Цель модуля: развитие профессиональных компетенций обучающихся посредством освоения технологического процесса при прохождении учебной и производственной практики.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;

уметь:

уметь:

У 1 Идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров;

У 2 Устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У 3 Оценивать качество по органолептическим показателям;

У 4 Распознавать дефекты пищевых продуктов;

У 5 Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У 6 Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У 7 Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У 8 Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

знать:

З 1 Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

З 2 Особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

З 3 Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

З 4 Показатели качества различных групп продовольственных товаров;

- 3 5 Дефекты продуктов;
- 3 6 Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- 3 7 Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- 3 8 Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- 3 9 Устройство и принципы работы оборудования;
- 3 10 Типовые правила эксплуатации оборудования;
- 3 11 Нормативно-технологическую документацию по техническому - обслуживанию оборудования;
- 3 12 Закон о защите прав потребителей.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.3. Организация производственной практики

Для проведения производственной практики в ОУ разработана следующая документация:

- положение о производственной практике;
- рабочая программа производственной практики;
- план-график консультаций и контроля за выполнением обучающимися программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению производственной практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам производственной практики;

В основные обязанности руководителя производственной практики от ОУ входят:

- проведение производственной практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания производственной практики;
- установление связи с руководителями производственной практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов производственной практики;
- осуществление руководства производственной практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения производственной практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения производственной практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении производственной практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в

ходе прохождения производственной практики;

разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения производственной практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны:

полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики

Программа рассчитана на прохождение обучающимися производственной практики в объеме 396 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой производственной практики является: Предприятия торговли города.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями и личностными результатами(ЛР):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 7	Изучать спрос покупателей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.

	Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
ЛР 16	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 17	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств.

ЛР 18	Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 19	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости в условиях развития области.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводный инструктаж	Содержание		
	1. Осуществление торгово-технологического процесса на торговом предприятии; 2. Ознакомление с магазином (устройством, планировкой, режимом работы); 3. Техническое оснащение и охрана магазина; 4. Информационное обеспечение продажи товаров на торговом предприятии.	6	2
Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей.			
Тема 2.1 Обслуживание покупателей в отделе «Зерномучные товары»	Содержание		
	1. Производство приемки зерномучных товаров по количеству и качеству. 2. Размещение на хранение зерномучных товаров, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.1 Обслуживание покупателей в отделе «Зерномучные товары»	Содержание		
	1. Подготовка товара к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2. Консультирование покупателя зерномучных товаров; 3. Производство расчета покупателя зерномучных товаров и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.1 Обслуживание покупателей в отделе «Зерномучные товары»	Содержание		
	1. Производство приемки хлеба и хлебобулочных товаров по количеству и качеству. 2. Размещение на хранение хлеба и хлебобулочных товаров, соблюдая нормы	6	2

	складирования и правила товарного соседства;		
Тема 2.1 Обслуживание покупателей в отделе «Зерномучные товары»	Содержание		
	1.Подготовка хлеба и хлебобулочных товаров к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя хлеба и хлебобулочных товаров; 3.Произведение расчета покупателя хлеба и хлебобулочных товаров и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.2 Обслуживание покупателей в отделе «Плодоовощные товары»	Содержание		
	1.Произведение приемки овощей по количеству и качеству. 2.Размещение на хранение овощей, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.2 Обслуживание покупателей в отделе «Плодоовощные товары»	Содержание		
	1.Подготовка овощей к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя овощей; 3.Произведение расчета покупателя овощей и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.2 Обслуживание покупателей в отделе «Плодоовощные товары»	Содержание		
	1.Произведение приемки плодов по количеству и качеству. 2.Размещение плодов, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.2 Обслуживание покупателей в отделе «Плодоовощные товары»	Содержание		
	1.Подготовка плодов к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя плодов; 3.Произведение расчета покупателя плодов и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.3 Обслуживание покупателей в отделе «Вкусовые товары»	Содержание		
	1.Произведение приемки вкусовых товаров по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение вкусовых товаров, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.3	Содержание		

Обслуживание покупателей в отделе «Вкусовые товары»	1.Подготовка вкусовых товаров к продаже и размещение их на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя вкусовых товаров; 3.Произведение расчета покупателя вкусовых товаров и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.3 Обслуживание покупателей в отделе «Вкусовые товары»	Содержание		
	1.Произведение приемки вкусовых товаров (чая, кофе) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение вкусовых товаров (чай, кофе), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.3 Обслуживание покупателей в отделе «Вкусовые товары»	Содержание		
	1.Подготовка товара (чай, кофе) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя вкусовых товаров (чая, кофе); 3.Произведение расчета покупателя вкусовых товаров (чая, кофе) и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.3 Обслуживание покупателей в отделе «Вкусовые товары»	Содержание		
	1.Произведение приемки вкусовых товаров (безалкогольных напитков) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение вкусовых товаров (безалкогольные напитки), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.3 Обслуживание покупателей в отделе «Вкусовые товары»	Содержание		
	1.Подготовка вкусовых товаров (безалкогольные напитки) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя вкусовых товаров (безалкогольных напитков); 3.Произведение расчета покупателя вкусовых товаров (безалкогольных напитков) и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.4 Обслуживание покупателей в отделе «Молочные товары»	Содержание		
	1.Произведение приемки молочных товаров (молока и молочных консервов) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение молочных товаров (молоко и молочных консервов), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.4	Содержание		

Обслуживание покупателей в отделе «Молочные товары»	1.Подготовка молочных товаров к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя молочных товаров (молока и молочных консервов); 3.Произведение расчета покупателя молочных товаров (молока и молочных консервов) и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.5 Обслуживание покупателей в отделе «Кондитерские товары»	Содержание 1.Произведение приемки кондитерских товаров (шоколада) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение кондитерских товаров (шоколада), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.5 Обслуживание покупателей в отделе «Кондитерские товары»	Содержание 1.Подготовка кондитерских товаров (шоколада) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя кондитерских товаров (шоколада); 3.Произведение расчета покупателя кондитерских товаров (шоколада) и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.5 Обслуживание покупателей в отделе «Кондитерские товары»	Содержание 1.Произведение приемки кондитерских товаров (конфет) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение кондитерских товаров (конфет), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.5 Обслуживание покупателей в отделе «Кондитерские товары»	Содержание 1.Подготовка кондитерских товаров (конфет) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя кондитерских товаров (конфет); 3.Произведение расчета покупателя кондитерских товаров (конфет) и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.5 Обслуживание покупателей в отделе «Кондитерские товары»	Содержание 1.Произведение приемки кондитерских товаров (карамели) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение кондитерских товаров (карамели), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства	6	2

Тема 2.5 Обслуживание покупателей в отделе «Кондитерские товары»	Содержание		
	1.Подготовка кондитерских товаров (карамели) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя кондитерских товаров (карамели); 3.Произведение расчета покупателя кондитерских товаров (карамели) и упаковка покупку.	6	2
Тема 2.6 Обслуживание покупателей в отделе «Пищевые жиры»	Содержание		
	1.Произведение приемки товаров растительного масла по количеству и качеству; 2.Размещение товаров на хранение, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства.	6	2
Тема 2.6 Обслуживание покупателей в отделе «Пищевые жиры»	Содержание		
	2.Подготовка масла растительного к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 3.Консультирование покупателя товаров группы пищевые жиры; 4.Произведение расчета покупателя и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.6 Обслуживание покупателей в отделе «Пищевые жиры»	Содержание		
	1.Произведение приемки товаров группы пищевые жиры (маргарина, животных, топленых жиров) по количеству и качеству; 2.Размещение товаров на хранение, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства.	6	2
Тема 2.6 Обслуживание покупателей в отделе «Пищевые жиры»	Содержание		
	1.Подготовка товаров группы пищевые жиры (маргарина, животного, топленых жиров) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 4.Консультирование покупателя товаров группы пищевые жиры; 5.Произведение расчета покупателя и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.7 Обслуживание покупателей в отделе «Мясные товары»	Содержание		
	1.Произведение приемки мясных товаров (мясо и мясных субпродуктов) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение мясных товаров (мясо и мясные субпродуктов), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.7	Содержание		

Обслуживание покупателей в отделе «Мясные товары»	1.Подготовка мясных товаров (мясо и мясные субпродуктов) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя мясных товаров (мясо и мясных субпродуктов); 3.Произведение расчета покупателя мясных товаров (мясо и мясных субпродуктов) и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.7 Обслуживание покупателей в отделе «Мясные товары»	Содержание		
	1.Произведение приемки мясных товаров (колбасных изделий) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение мясных товаров (колбасных изделий), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.7 Обслуживание покупателей в отделе «Мясные товары»	Содержание		
	1.Подготовка мясных товаров (колбасных изделий) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя мясных товаров (колбасных изделий); 3.Произведение расчета покупателя мясных товаров (колбасных изделий) и упаковки покупки.	6	2
Тема 2.7 Обслуживание покупателей в отделе «Мясные товары»	Содержание		
	1.Произведение приемки мясных товаров (мясные копченостей) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение мясных товаров (мясных копченостей), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства.	6	2
Тема 2.7 Обслуживание покупателей в отделе «Мясные товары»	Содержание		
	1.Подготовка мясных товаров (колбасных изделий) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя мясных товаров (колбасных изделий); 3.Произведение расчета покупателя мясных товаров (колбасных изделий) и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.7 Обслуживание покупателей в отделе «Мясные товары»	Содержание		
	1.Произведение приемки мясных товаров (мясных консервов) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение мясных товаров (мясных консервов), соблюдая нормы	6	2

	складирования и правила товарного соседства;		
Тема 2.7 Обслуживание покупателей в отделе «Мясные товары»	Содержание 1.Подготовка товара (мясных консервов) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя мясных товаров (мясных консервов); 3.Произведение расчета покупателя мясных товаров (мясных консервов) и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.8 Обслуживание покупателей в отделе «Рыбные товары»	Содержание 1.Произведение приемки рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение рыбных товаров (рыбных консервов и пресервов), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.8 Обслуживание покупателей в отделе «Рыбные товары»	Содержание 1.Подготовка рыбных товаров (рыбных консервов и пресервов) к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя рыбных товаров (рыбных консервов и пресервов); 3.Произведение расчета покупателя рыбных товаров (рыбных консервов и пресервов) и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.8 Обслуживание покупателей в отделе «Рыбные товары»	Содержание 1.Произведение приемки рыбных товаров (рыбных гастрономических товаров) по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение рыбных товаров (рыбных гастрономических товаров), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;	6	2
Тема 2.8 Обслуживание покупателей в отделе «Рыбные товары»	Содержание 1.Подготовка товара к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя рыбных товаров (рыбных гастрономических товаров); 3.Произведение расчета покупателя рыбных товаров (рыбных гастрономических товаров) и упаковка покупки.	6	2
Тема 2.9	Содержание		

Обслуживание покупателей в отделе «Яйцо и яичные товары»	1.Производство приемки яиц и яичных товаров по количеству и качеству; 2.Размещение на хранение яиц и яичных товаров соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства; 1.Подготовление яиц и яичных товаров товара к продаже и размещение на торгово-технологическом оборудовании; 2.Консультирование покупателя яиц и яичных товаров; 3.Производство расчета покупателя яиц и яичных товаров и упаковка покупки.	6	2
Раздел 3. Использование торгово-технологического оборудования			
Тема 3.1 Оснащение торговых предприятий	Содержание		
	Весы РН- 3Ц13У: - поверка - регулировка - устройство - подготовка к работе - работа на весах РН-3Ц13У	6	2
Тема 3.1 Оснащение торговых предприятий	Содержание		
	Весы РН- 3Ц13У: - поверка - регулировка - устройство - подготовка к работе - работа на весах РН-3Ц13У	6	2
Тема 3.1 Оснащение торговых предприятий	Содержание		
	Весы РН- 10Ц13У: - поверка - регулировка - устройство - подготовка к работе - работа на весах РН-10Ц13У	6	2
Тема 3.1 Оснащение торговых предприятий	Содержание		
	Весы РН- 10Ц13У: - поверка - регулировка - устройство - подготовка к работе - работа на весах РН-10Ц13У	6	2
Тема 3.1 Оснащение торговых предприятий	Содержание		
	Весы РН- 100Ш13: - поверка - регулировка - устройство - подготовка к работе - работа на весах РН-100Ш13	6	2

Тема 3.1 Оснащение торговых предприятий	Содержание		
	Весы РН- 100Ш13: - поверка - регулировка - устройство - подготовка к работе - работа на весах РН-100Ш13	6	2
Тема 3.1 Оснащение торговых предприятий	Содержание		
	Электронные весы модели МТ15-В(2)ДА-8(б): - поверка - регулировка - устройство - подготовка к работе - работа на электронных весах модели МТ15-В(2)ДА- 8(б)	6	2
Тема 3.1 Оснащение торговых предприятий	Содержание		
	Электронные весы модели МТ15-В(2)ДА- 8(б): - поверка - регулировка - устройство - подготовка к работе - работа на электронных весах модели МТ15-В(2)ДА- 8(б)	6	2
Тема 3.1 Оснащение торговых предприятий	Содержание		
	Электронные весы модели МТ3- 30 В(1)ДА- 8: - поверка - регулировка - устройство - подготовка к работе - работа на электронных весах модели МТ3- 30 В(1)ДА- 8;	6	2
Тема 3.1 Оснащение торговых предприятий	Содержание		
	Электронные весы модели МТ3- 30 В(1)ДА- 8: - поверка - регулировка - устройство - подготовка к работе - работа на электронных весах модели МТ3- 30 В(1)ДА- 8;	6	2
Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса			
Тема 1.1	Содержание		

Технология обслуживания покупателей	1.Проведение расчетов при работе с микрокалькулятором; 2.Составление схемы классификации документов; 3.Изучение обязательных и дополнительных реквизитов документов; 2.Заполнение сопроводительных документов.	6	2
Тема 1.1 Технология обслуживания покупателей	Содержание		
	Изучение принципов и способов оформления наприлавочных витрин.	6	2
Тема 1.2 Овладение навыками обслуживания покупателей	Содержание		
	1.Овладение навыками: выявления спроса, предложений и показа товаров, консультации покупателя о свойствах товаров.	6	2
Тема 1.2 Овладение навыками обслуживания покупателей	Содержание		
	1.Овладение навыками: - нарезки (в зависимости от вида товара); - взвешивания на различных видах весов; - упаковки; - предложения взаимозаменяемых товаров.	6	2
Тема 1.2 Овладение навыками обслуживания покупателей	Содержание		
	1.Овладение навыками общения с покупателями; 2.Создание благоприятной обстановки для обслуживания покупателей; 3.Привлечение внимания покупателя к товару.	6	2
Тема 1.2 Овладение навыками обслуживания покупателей	Содержание		
	1.Приобретение навыков профессионального поведения: приветливости, вежливости, тактичности, внимательного отношения к претензиям покупателей.	6	2
Тема 1.2 Овладение навыками обслуживания покупателей	Содержание		
	1.Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец - покупатель».	6	2
Тема 1.3 Бухгалтерский учет товарных операций в	Содержание		

организации	1.Изучение основных требований к первичной документации -порядок составления документов - бухгалтерскую обработку документов;	6	2
Тема 1.3 Бухгалтерский учет товарных операций в организации	Содержание 1.Составление бухгалтерского баланса методом группировки имущества организации по составу, размещению и источникам его образования;	6	2
Тема 1.3 Бухгалтерский учет товарных операций в организации	Содержание 1.Документальное оформление договора о материальной ответственности;	6	2
Тема 1.3 Бухгалтерский учет товарных операций в организации	Содержание 1.Документальное оформление учёта тары и тарных операций; 2.Составление акта о завесе тары.	6	2
Тема 1.3 Бухгалтерский учет товарных операций в организации	Содержание 1.Документальное оформление товарных потерь; 2.Составление актов о порче, бое, ломе.	6	2
Тема 1.3 Бухгалтерский учет товарных операций в организации	Содержание 1.Документальное оформление переоценки товаров; 2.Составление акта о переоценке товаров.	6	2
Тема 1.3 Бухгалтерский учет товарных операций в организации	Содержание 1.Документальное оформление инвентаризации товарно - материальных ценностей.	6	2
Тема 1.3 Бухгалтерский учет товарных операций в организации	Содержание 1.Принятие участие в отчетности материально-ответственных лиц; 2.Составление товарно - денежного отчета.	6	2
	Дифференцированный зачет	6	
	Всего:	396 ч	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Индивидуальное задание;

Практические работы;

Торговые предприятия города, оснащенные: контрольно-кассовая техника, торговая мебель, торговый инвентарь и т.д.

Спецодежда: головной убор, халат или фартук, спец. обувь.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные печатные издания

1. О.В.Памбухчиянц Основы коммерческой деятельности 2019г.

2. Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч.1: 2019г.

3. Т.Р.Парфентьев, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, М. издательский центр «Академия» 2017 г.

Основные электронные издания

1.Г.С.Косарева Продажа продовольственных товаров 2017г

Дополнительные источники:

1. С.Л.Калачев Теоретические основы товароведения и экспертизы 2019г.

2.А.М.Новикова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами 2017г.

3. Г.М. Шеламова Деловая культура и психология общения 2017 г.

4. Н.В.Яковенко. Кассир торгового зала 2017г

5. Л.П.Дашкова Организация, технологии проектирование предприятий (в торговле) 2019г.

6. А.А.Харченко Правило торговли в Российской Федерации 2019г.

7. Г.В.Елесева Товароведение однородных групп продовольственных товаров 2020г.

8. Е.Ю.Депутатова Качество и культура торгового обслуживания в контексте влияния на конкурентоспособность в розничной торговле 2020г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения отдельных видов работ и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

1. Идентифицировать товары различных товарных групп	<ul style="list-style-type: none">-Точность и грамотность в определении соответствия \ зачтено-Правильность оценки качества товара.-Текущий контроль за соблюдение норм по обеспечению безопасности при выполнении работ.-Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ.-Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения учебной практики.
2. Оценивать качество товара по органолептическим показателям	
3. Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров	
4. Расшифровывать маркировку, клеймение.	
5. Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;	
6. Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;	

6. АТТЕСТАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенного практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики в виде выполнения пробной квалификационной работы.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики (Приложение 1);
- наряд-задание (план задание) (Приложение 2);
- аттестационный лист (Приложение 4);
- характеристику с места прохождения производственной практики (Приложение 3).

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,

правильность и аккуратность ведения документации производственной практики,

характеристика с места прохождения производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие руководители производственной практики от учебного заведения (преподаватели) и представители работодателей.