

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

**(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**

**Панас
Наталья
Викторовна**

Подписано цифровой
подписью: Панас Наталья
Викторовна
DN: cn=Панас Наталья
Викторовна, o=ГАПОУ МО
"ОГПК", ou=Директор,
email=mail@olgpk.ru, c=RU



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики профессионального модуля по профессии	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров 38.01.02 Продавец, контролер-кассир
---	--

с. Ловозеро, Мурманской области
2023 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.02**
Продажа продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного
стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02**
Продавец, контролер-кассир

РАЗРАБОТЧИК (-И):

преподаватель СНК (филиал ГАПОУ МО «ОГПК») Е.В. Никитина

РАССМОТРЕНА:

на заседании ЦМК филиала
Протокол
от «01» сентября 2023 г. № 1

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

на заседании ЦМК филиала без изменений
Протокол
от «__» _____ 20__ № ____.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1.Паспорт рабочей программы учебной практики профессионального модуля

Производственная практика по профессиональному модулю Продажа продовольственных товаров предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной профессии, овладение навыками профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

Программа практики является составной частью профессионального модуля Продажа продовольственных товаров, ППКРС по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Рабочая программа производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

1. ФГОС.
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения по профессии.
3. Рабочей программой профессионального модуля.

При прохождении практики обучающийся должен освоить соответствующие компетенции:

Код	Наименования 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 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 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 полученных профессиональных знаний (для юношей)

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: освоение **практического опыта (ПО):**

ПО 2.1 - обслуживания покупателей ;

ПО 2.2 - продажи различных групп продовольственных товаров.

Умений (У):

- У 2.1- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- У 2.2 -устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- У 2.3 -оценивать качество по органолептическим показателям;
- У 2.4 -распознавать дефекты пищевых продуктов;
- У 2.5 -создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- У 2.6 -рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- У 2.7 -производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- У 2.8 -использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - дефекты продуктов; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - 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 потребителя - правила охраны труда

1.2. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

Производственная практика ПМ.02 – всего **396 часов**.

2. Структура и содержание практики профессионального модуля

2.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля ПМ.02

№ п/п	Виды работ	Кол- во часов
1.	Ознакомление с предприятием торговли. Основные правила охраны труда при эксплуатации торгово- технологического оборудования и инвентаря. Инструктаж по ТБ на рабочем месте.	14
2.	Изучение ассортимента, маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. Правила выкладки на рабочем месте. Оформление ценников, ярлыков.	35
3.	Участие в организации работ по размещению на хранение различных групп продовольственных товаров, согласно правилам хранения и учитывая товарное соседство. Оборудование, используемое в подсобном помещении.	28
4.	Приёмка товаров по количеству и качеству, отдельных групп продовольственных товаров, согласно сопроводительных документов. Изучение сопроводительной документации.	21
5.	Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей: порядок проведения инвентаризации; документальное оформление инвентаризации; выведение результатов инвентаризации.	21
6.	Предварительная подготовка товаров к продаже, размещение на торговом оборудовании с учётом товарного соседства.	42
7.	Консультация покупателей о назначении, свойствах, качестве товара. Предложение покупателям новых взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента.	42
8.	Изучение покупательского спроса. Изучение неудовлетворенного спроса <ul style="list-style-type: none">▪ карточки учета неудовлетворенного спроса (ведут продавцы);▪ контрольные листки (заполняют сами покупатели);▪ прием заказов от покупателей на товары достаточного ассортимента, временно отсутствующего в продаже;▪ проведение дня учета неудовлетворенного спроса.	21
9.	Эксплуатация контрольно-кассовой техники. Расчёт с покупателями. Оформление покупки. Выдача покупки. Ведение книги кассира-операциониста.	70
10.	Организация рабочего места продавца. Организация рабочего места кассира.	21
11.	Оформление внутримагазинных витрин.	12

12.	Обслуживание покупателей: Продажа группы продовольственных товаров. Подготовка товаров к продаже. Упаковка товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Подсчёт стоимости покупки. Выдача покупки.	69
	ВСЕГО	396
	Итоговая аттестация по производственной практике:	
	<p>Экспертная оценка представителя работодателя предприятия</p> <p>Аттестационный лист по производственной практике.</p> <p>Дневник прохождения производственной практики.</p> <p>Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики.</p> <p>Характеристика с места прохождения производственной практики.</p> <p>Отчёт по производственной практике.</p> <p>Конференция по итогам производственной практики.</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

Производственная практика по профессиональному модулю проводится концентрировано. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности предприятия/организации должно совпадать с профилем подготовки обучающихся по профессии.

Материально-техническая база предприятия/организации должна соответствовать рекомендациям к материально-техническому обеспечению по направлению подготовки 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Опираясь на материальное обеспечение сотрудничающих предприятий, необходимо закрепить, расширить, углубить и систематизировать знания, полученных при изучении всех тем междисциплинарного курса данного профессионального модуля. Получение профессиональных умений и навыков, приобретение первоначального опыта в рамках профессии так же должно протекать в условиях обеспечения безопасности.

Учебно-методическое руководство производственной практикой осуществляет учебное заведение. Оно организует подготовку обучающихся, и выдает требуемые документы для прохождения практики, устанавливает форму отчетности.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются учебным заведением в соответствии с графиком учебного процесса.

Основной документацией, необходимой для проведения производственной практики по модулю является:

Положение о порядке практики студентами по программам среднего профессионального образования;

программа производственной практики по модулю;

Приказ о направлении студентов на практику, с указанием организации (организаций), за которыми закреплены студенты, руководителя (руководителей) практики.

договор с предприятием о проведении производственной практики.

В комплект документов по производственной практике также входит:

- ✓ индивидуальный план по производственной практике,
- ✓ дневник обучающегося по практике,
- ✓ отчет по практике.

3.2. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы проводится педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны обладать знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже раза в 3 года.

Руководитель практики:

- осуществляет общее руководство и контроль практикой;
 - разрабатывает план-график проведения практики;
 - рассматривает аналитические материалы по организации, проведению итогам практики.
- организует и руководит работой по созданию программ производственной практики студентов по программе подготовки по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир.
- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения производственной практики;
- контролирует ведение документации по практике.

4.3. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Осуществление приемки различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных и рыбных) по количеству в соответствии с инструкцией, на основании сопроводительных документов.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
	Осуществление приемки различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных и рыбных) по качеству в соответствии с инструкцией, ГОСТами, ТУ, техническими регламентами, качественными удостоверениями.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Осуществление подготовки к продаже различных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) используя упаковочное, режущее, весоизмерительное оборудование и торговый инвентарь.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
	Осуществление размещения продовольственных товаров различных групп (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных)	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
	Осуществление выкладки продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных, учитывая правила мерчендайзинга)	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживание покупателей различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) использование режущего, упаковочного, весоизмерительного оборудования, торговый инвентарь, упаковочный материал в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
	Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в соответствии с Правилами	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

	продажи отдельных видов товаров.	
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов в соответствии с Правилами продажи, санитарными правилами, ГОСТами, ТУ и Техническими регламентами.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.	Осуществление эксплуатации торгового-технологического оборудования в соответствии с правилами эксплуатации, соблюдая правила ТБ.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей (ТМЦ).	Осуществление контроля сохранности ТМЦ в соответствии правилами противопожарной безопасности, Санитарными правилами, Правилами хранения товаров, ГОСТами, ТУ и Техническими регламентами, ТК (раздел XI, глава 39).	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Изучение неудовлетворенного спроса покупателей: - обосновывание выбора метода изучения неудовлетворенного покупательского спроса; - выбранным методом изучает неудовлетворенный спрос покупателей на основной ассортимент магазина; - анализ собранных данных по спросу; - составление заявки на товар.	Составление анкеты для выявления спроса, заявки на товар
	Изучение формирующего спроса покупателей: - обоснование выбора метода изучения формирующегося покупательского спроса; - организация изучения формирующегося спроса на новые малоизвестные товары, используя активные формы продажи (дегустации, презентации и др.); - анализ собранных данных по спросу; - составление заявки на товар	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявляет интерес к будущей профессии через отношение к покупателям, через трудовую деятельность, внеклассные мероприятия по привитию любви к избранной профессии.	Экспертиза портфолио, участие в конкурсах профмастерства. Анкетирование, наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по профессии.	Оценка выполнения производственной ситуации
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию,	Осуществляет экспертную оценку собственной деятельности при решении производственных	Оценка выполнения

осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	задач. Проводит коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы.	производственной ситуации
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиск информации через практическую работу, через СМИ, проведение исследования, работу с литературой.	МДЭ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии для решения производственных задач.	Самопрезентация, резюме.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде, эффективно общается с коллегами и руководством, клиентами, в том числе на конкретном предприятии торговли.	КВН, диспут, дискуссия, деловые игры. Оценка процессом обслуживания покупателей в соответствии с требованиями «Правил продажи товаров».
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Соблюдает правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами в учебно-производственных магазинах при продаже товаров.	Оценка соблюдения правил продажи при реализации товаров.

5. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающегося.

Видами практик обучающегося является: учебная практика и производственная практика.

Целью учебной и производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности основной профессиональной образовательной программы по профессии НПО «Продавец, контролер-кассир»,

формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающегося по профессии.

Задача учебной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля Розничная торговля продовольственными товарами. Обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов для освоения общих и профессиональных компетенций.

Задача производственной практики – закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающегося. Развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций.

Учебная практика проводится в лабораториях, «учебном магазине» и на базе организаций торговли, на основании договоров о социальном партнерстве. Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организации на основаниях договоров. Производственная практика проводится концентрировано.

Обучающиеся при прохождении производственной практики в организациях полностью выполняют задания предусмотренные программой практики, получают документы, подтверждающие оценку общих и профессиональных компетенций, освоенных в ходе прохождения производственной практики.

Организация и руководство производственной практики осуществляется руководителем производственной практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за производственной практикой от образовательного учреждения осуществляет Заместитель директора по учебно-производственной работе, старший мастер. Непосредственное руководство производственной практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда, и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство.

Производственная практика завершается оценкой представителей работодателя освоенных обучающимися общих и профессиональных компетенций.

Документы организаций, подтверждающие оценку общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в ходе прохождения производственной практики, предоставляется им в образовательное учреждение и учитывается при итоговой аттестации.

