

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессия: 100701.01 Продавец, контролёр-кассир

2018 г.

Рабочая программа производственной практики по профессии: Продавец, контролёр-кассир разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 723) с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г. от 09.04.2015г. № 389 (Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты», зарегистрированный Министерством юстиции 08.05.2015 № 37216);

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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Кочнева Ирина Борисовна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рассмотрена на заседании ПЦК «Торговля и сервис»

Протокол № _____ от _____ 2018 г.

Руководитель _____ И.Б.Кочнева

Рабочая программа производственной практики согласована

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика входит в профессиональные модули программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, входящая в укрупненную группу профессий 100000 Сфера обслуживания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД 1. Продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

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

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

4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ВПД 2. Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

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

4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

2.7. Изучать спрос покупателей.

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

Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для освоения рабочей профессии.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики в рамках профессиональных модулей должен:

ВПД 1. Продажа непродовольственных товаров

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

ВПД 2. Продажа продовольственных товаров

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;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – **1074** часа, в том числе:

ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров – 534 часа;

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров – 540 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики в рамках профессиональных модулей является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

ВПД 1. Продажа непродовольственных товаров

ВПД 2. Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ВПД 1.	Продажа непродовольственных товаров
ПК 1.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации
ПК 1.4.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
ВПД 2.	Продажа продовольственных товаров
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 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)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов Производственной практики	Всего часов (макс. учебная нагрузка, вкл. практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия)		Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. – ПК 1.3.	Раздел 1. Производственная практика ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров	534	-	-	-	-	534
ПК 2.1. – ПК 2.7.	Раздел 2. Производственная практика ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	540	-	-	-	-	540
	Всего:	1074	-	-	-	-	1074

3.2. Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов производственной практики ПМ и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Производственная практика ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров	<p>ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	534	
ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров			
Тема 1.1. Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров	Содержание	174	
	1. Охрана труда. Ознакомление с магазином, правилами внутреннего распорядка		
	2. Участие в проверке качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров		
Тема 1.2. Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торговом-технологическом оборудовании	Содержание	174	
	1. Участие в подготовке, размещении товаров в торговом зале и выкладки на торговом-технологическом оборудовании		
Тема 1.3. Обслуживание покупателей и предоставление	Содержание	174	
	1. Участие в обслуживании покупателей и предоставлении достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях		

достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации		безопасности их эксплуатации		
Тема 1.4. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей	Содержание		12	
	1.	Участие в контроле за сохранностью товарно-материальных ценностей		
Раздел 2. Производственная практика ПМ.02 Продажа продовольственных товаров			540	
ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров				
Тема 2.1. Осуществление приемки товаров и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Содержание		90	
	1.	Участие в приемке товаров и контроле за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары		
Тема 2.2. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки	Содержание		90	
	1.	Участие в подготовке товаров к продаже, размещении и выкладки		
Тема 2.3. Обслуживание покупателей,	Содержание		150	
	1.	Участие в обслуживании покупателей, консультировании их о пищевой		

консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		
Тема 2.4. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов	Содержание		90	
	1.	Участие в соблюдении условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов		
Тема 2.5. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	Содержание		60	
	1.	Эксплуатация торгово-технологического оборудования		
Тема 2.6. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	Содержание		30	
	1.	Участие в контроле сохранности товарно-материальных ценностей		
Тема 2.7. Изучение спроса покупателей	Содержание		30	
	1.	Участие в изучении спроса покупателей		
			Всего:	1074

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика проводится в торговых организациях: ООО «ТС Командор», ООО «Торгсервис 3», индивидуальных предпринимателей.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Правила торговли
2. Закон РФ «О защите прав потребителей»

Дополнительные источники:

1. Горохова, С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: учебное пособие / С.С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 64с.
2. Микицей М.В. Учет и отчетность в торговле: Учебное пособие. – Ростов н/Д: изд-во Феникс , 2009. – 320с.

4.3. Организация образовательного процесса

При реализации программы производственные практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано.

Производственная практика проводится в торговых организациях: ООО «ТС Командор», ООО «Торгсервис 3», индивидуальных предпринимателей на основе договоров, заключаемых между техникумом и торговыми организациями.

Организацию и руководство практикой осуществляют мастера производственного обучения и руководители практики от торговой организации.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от торговой организации и от техникума формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

