|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа **Рабочая программа**  Профессия **38.01.02 Продавец, контролер – кассир**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006  **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1-14** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 02.** Продажа продовольственных товаров

**по профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир**

Ульяновск

2024-2025 уч.год

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования **38.01.02. Продавец, контролер-кассир** (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 02 августа 2013 г)

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  МК отделения сервиса  Председатель М/К  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н. Еграшкина  Протокол №1 от «26» августа 2024 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «26» августа 2024 г. |

Разработчик от организации:

Мастер производственного обучения Павперова Яна Вадимовна

Эксперт от работодателя:

Территориальный управляющий АО «Тандер» О.П. Клочкова

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Паспорт программы производственной практики | 4 |
|  | Тематический план и содержание производственной практики | 6 |
|  | Условия реализации программы производственной практики | 10 |
|  | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 12 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

**ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролёр-кассир.** В части освоения квалификации **Продавец продовольственных товаров** и вида профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров**

**1.2. Цели и задачи производственной практики**

Производственная практика направлена на закрепление и развитие практических навыков и компетенций, приобретение практического опыта в процессе освоения вида профессиональной деятельности **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.

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).

**Задачами производственной практики** **являются**:

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационных – правовых форм

- выполнение требований и работ предусмотренных программой практики

- освоение современных производственных процессов, технологий.

В результате прохождения производственной практики по профилю профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир в рамках профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров обучающийся должен **приобрести практический опыт** работы:

- Обслуживать покупателей

- Осуществлять продажи различных групп продовольственных товаров

**1.3 Количество часов на освоение программы этапа производственной практики:**

**Всего 180 часов.**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального  модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём часов |
| **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров** |  | **180** |
| Вводное занятие | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:** | **6** |
| - Ознакомление со структурой работы учебно-производственного магазина | 2 |
| Овладение приёмами взвешивания | 2 |
| Овладение приёмами упаковки | 2 |
| Тема 1 Организация и технология продажи бакалейных товаров | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:** | **24** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 2 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 5 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 5 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 6 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 2 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 2 |
| Изучать спрос покупателей. | 2 |
| Тема 2 Организация и технология продажи хлебобулочных товаров | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **24** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 2 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 5 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 3 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 10 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 2 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 1 |
| Изучать спрос покупателей. | 1 |
| Тема 3 Организация и технология продажи кондитерских товаров | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **24** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 2 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 2 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 6 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 10 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 2 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 1 |
| Изучать спрос покупателей. | 1 |
| Тема 4 Организация и технология продажи плодоовощных товаров | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **18** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 2 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 3 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 3 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 6 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 2 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 1 |
| Изучать спрос покупателей. | 1 |
| Тема 5 Организация и технология продажи молочных товаров в том числе яичных товаров и пищевых жиров. | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **24** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 2 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 5 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 5 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 6 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 4 |
| Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. | 1 |
|  | Изучать спрос покупателей. | 1 |
| Тема 6 Организация и технология продажи мяса и мясных товаров | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **18** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 2 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 3 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 3 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 6 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 2 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 1 |
| Изучать спрос покупателей. | 1 |
| Тема 7 Организация и технология продажи рыбных товаров | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **24** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 2 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 4 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 4 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 6 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 6 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 1 |
| Изучать спрос покупателей. | 1 |
| Тема 8 Организация и технология продажи вкусовых товаров | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **18** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 2 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 3 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 4 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 6 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 1 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 1 |
|  | Изучать спрос покупателей. | 1 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

**38.01.02. Продавец, контролёр-кассир**

Программа производственной практики реализуется в профильных предприятиях АО «Гулливер», ООО "МЕТРО Кэш энд Керри", ООО «ТД СПП» на основании договоров о практической подготовке обучающихся с техникумом.

**3.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрированно, концентрированно в несколько периодов, рассредоточено, в зависимости от графика учебного процесса.

Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки, выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В период прохождения практики с момента зачисления, обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе и в части государственного социального страхования.

Итоговая оценка по результатам производственной практики выставляется руководителем практики от техникума на основании собеседования по результатам практики, предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;

- отчета;

- характеристики;

- отзыва руководителя от техникума.

Результаты прохождения производственной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. 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 1 раза в 3 года.

**3.4 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1.Н.В.Коник «Товароведение продовольственных товаров», Учебное пособие Серия «Профиль» 2017 г.;

2. Н.В.Коник, Е.А. Павлова, И.С. Кисилева «Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов» Учебное пособие Серия «Профиль» 2016 г.;

3.А.Ф.Шепелев, И.А. Печенежская, О.И. Кожухова, А.С.Туров, К.Р. Мхитарян «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» Ростов-на-Дону «Март» 2016;

4. Е,И, Лихачева, О.В. Юсова «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов» Учебное пособие М: Альфа-М-Инфра-М 2016;

Технологические карты, технико-технологические карты, специальная литература: журналы “Торговое оборудование”, “Спрос”, “Отдел продаж”, “ Управление магазином”.

Интернет-ресурсы: программное обеспеченье R-kiper, “ Бухгалтерия “1с” в торговом предприятии.

**Интернет- источники:**

http://www.aup.ru/books/m164/

http://menegerbook.net/marketing**/**

http://www.labstend.ru/site/

http://ru.wikipedia.org/wiki/KKM

http://www.bishelp.ru/kontrol/nalogovaya/dopkons/kkt.php

[http://www.klerk.ru/buh/articles/6643/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.klerk.ru%2Fbuh%2Farticles%2F6643%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG2h-k5h1OoGZcaA7L0ig5hSIDtQw)

www.znaytovar.ru

www.rospotrebnadzor.ru

www.gostedu.ru

[www.sciteclibrary.ru](http://www.sciteclibrary.ru)

Литература актуализирована Протокол № 1 от 30.08.2023

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практической подготовки. В результате освоения производственной практики обучающимся выставляется итоговая оценка на основании выполненного отчета по производственной практике, аттестационного листа подписанного руководителем практики от предприятия, отзыва написанного мастером производственного обучения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенный практический опыт)** | **Основные показатели оценки результата** | **Методы оценки** |
| При продаже продовольственных товаров обучающийся должен:  **- уметь:** идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров | Умение свободно распознавать группы, подгруппы и виды продовольственных товаров | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике |
| **- уметь:** устанавливать градации качества пищевых продуктов,  оценивать качество по органолептическим показателям,  распознавать дефекты пищевых продуктов | Свободное владение приемами определения градации качества пищевых продуктов | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике |
| **- уметь:** создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров | Уверенное выполнение практических операций по размещению для хранения продовольственных товаров | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике |
| **- уметь:** производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования | Уверенное выполнение операций по подготовке измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования к работе | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике |