



СОГЛАСОВАНО

Директор ИП Дегтярев С.А.

С.А. Дегтярев

Александрович 20 12 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПП.2.01
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.2 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ**

Техническая экспертиза рабочей программы ПП.2.01 Производственной практики

38.01.02 Продавец, контролер-кассир (пр. № 723 от 02.08.2013г.)

код и наименование ФГОС

представленного

ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум» Юргинское отделение

организация-разработчик

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы»					
1.	Наименование программы производственной практики совпадает с наименованием на титульном листе	+			
2.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+			
3.	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+			
4.	Пункт 1.2. «Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения» заполнен.	+			
Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения программы производственной практики»					
1.	Перечень общих и профессиональных компетенций, представленных в разделе программы, соответствует перечисленным компетенциям, указанным к данному виду практики в ФГОС СПО.	+			
2.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствует перечисленным в тексте ФГОС	+			
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы производственной практики»					
1.	Раздел 3 «Структура и содержание учебной дисциплины» представлен	+			
2.	Форма таблиц 3.1. Соответствует макету программы	+			
3.	Таблица 3.1. «Тематический план и содержание практики» содержит почасовое распределение видов учебных работ в соответствии с формой, представленной в утвержденном макете.	+			
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы производственной практики»					
1.	Раздел 4 «Условия реализации программы» представлен	+			
2.	Пункт 4.1. Содержит информацию о материально-технических условиях и требованиях к их организации	+			
3.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» содержит перечень учебных изданий,	+			

	Интернет-ресурсов, дополнительной литературы				
4.	Список литературы содержит информацию о печатных и электронных изданиях основной и дополнительной учебной литературы, изданной за последние 5 лет	+			

Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов вида профессиональной деятельности»

1.	Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» представлен	+			
2.	Перечень форм контроля конкретизирован с учетом специфики обучения	+			
3.	Результаты (освоенные ОК, ПК) соответствует перечисленным компетенциям, указанным к данному виду практики в ФГОС СПО	+			

Итоговое заключение	да	нет
Программа ПП может быть направлена на содержательную экспертизу	+	

Ф.И.О. эксперта А.Н. Савельева

А.Н. Савельева председатель МК Юргинского
отделения ГАПОУ ТО «Заводоуковского
агропромышленного техникума»

« 14 » 12 2017 г.

Содержательная экспертиза рабочей программы ПП.2.01 Производственной практики

38.01.02 Продавец, контролер-кассир (пр. № 723 от 02.08.2013г.)

код и наименование ФГОС

представленного

ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум» Юргинское отделение

организация-разработчик

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	закключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы»					
1.	Требования к результатам освоения программы соответствуют перечисленным в ФГОС СПО (в т.ч. конкретизируют и расширяют требования ФГОС)	+			
2.	Возможности использования программы производственной практики описаны полно и точно.	+			
Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения программы производственной практики»					
3.	Перечень общих и профессиональных компетенций, представленных в разделе программы, соответствует перечисленным компетенциям, указанным к данному виду практики в ФГОС СПО.	+			
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы производственной практики»					
4.	Структура программы производственной практики соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.	+			
5.	Разделы программы производственной практики выделены дидактически целесообразно.	+			
6.	Содержание практики соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	+			
7.	Объем времени достаточен для освоения указанного в содержании учебного материала.	+			
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы производственной практики»					
8.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники.	+			
9.	Перечисленные Интернет – ресурсы актуальны и достоверны.	+			
10.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны	+			
11.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу.	+			
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов вида профессиональной деятельности»					
12.	Основные показатели оценки результатов обучения сформулированы как характеристики	+			

	деятельности обучающихся, по которым понятно какой результат получен или какое действие выполняется, и их можно оценить.				
13.	Перечень общих и профессиональных компетенций, представленных в разделе программы, соответствует перечисленным компетенциям, указанным к данному виду практики в ФГОС СПО.	+			

Итоговое заключение (из трёх альтернативных позиций следует выбрать одну)		да	нет
Программа ПП может быть рекомендована к утверждению		+	
Программу ПП следует рекомендовать к доработке			
Программу ПП следует рекомендовать к отклонению			

Ф.И.О. эксперта




Шубина Ольга Алексеевна,
директор ИИ Шубина О.А.

« 15 » 12 2017г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утверждённого приказом Министерством образования и науки РФ №723 от 02.08.2013г по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупнённой группы профессий по направлению 38.00.00 Экономика и управление

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Заводоуковский агропромышленный техникум» Юргинское отделение

Разработчики:

Громова Галина Михайловна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	стр. 4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения квалификаций:

- Продавец непродовольственных товаров 3 разряда,
- Продавец продовольственных товаров 3 разряда,
- Кассир торгового зала 3 разряда.

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Продажа непродовольственных товаров,
- Продажа продовольственных товаров,
- Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Рабочая программа производственной практики может быть использована для профессиональной подготовки и переподготовки, повышения квалификации работая по профессии:

17351 Продавец непродовольственных товаров,

17353 Продавец продовольственных товаров.

1.2. Цели производственной практики: формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен

иметь практический опыт: Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
уметь:

Код	Результат
1	2
У1	-идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно- косметических, культурно-бытового назначения);
У2	-оценивать качество по органолептическим показателям
У3	-консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров
У4	-расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
У5	-идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

знать

Код	Результат
1	2
31	-факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
32	-классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров
33	-показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров.
34	-правила расчёта и обслуживания покупателей;

1.4. Формы контроля:

Производственная практика – квалификационный экзамен.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1	Осуществлять приёмку 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.

3.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих Формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	8	9	10	12
2.1.	Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	1. Приемка товаров согласно сертификатов соответствия, регистров сертификатов и декларации соответствия.	6	3	Процесс проверки сертификата и декларации соответствия товара.
		2. Приемка товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов.		3	Процесс и результат приемки товара с Заполнения документов.
		3. Определение легальности товара по штрих-коду.		3	Процесс подсчета и прочтение штрих-кода товара.
		4. Распознавание дефектов принимаемого товара органолептическим способом.		3	Результат распознавания дефектов товара.
2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	1. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента круп, муки и макаронных изделий на торговом оборудовании.	6	3	Результат подготовки круп, муки и макаронных изделий к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		2. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента хлеба, булочных, бараночных изделий и пищевых концентратов на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки хлеба, булочных, бараночных изделий и пищевых концентратов к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		3. Выполнение подготовки, подсортировки,		3	Результат подготовки свежих овощей и плодов к

	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	размещения и выкладки ассортимента свежих овощей и плодов на торговом оборудовании.			продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		4. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента орехоплодных плодов и грибов на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки орехоплодных плодов и грибов к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		5. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод, плодов и грибов на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод, плодов и грибов к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		6. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента крахмала, сахара, меда, фруктово-ягодных кондитерских изделий на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки крахмала, сахара, меда, фруктово-ягодных кондитерских изделий к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		7. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента какао-порошка, шоколада, карамели, конфет, ириса и драже на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки какао-порошка, шоколада, карамели, конфет, ириса и драже к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		8. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		9. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента халвы и восточных сладостей на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки халвы и восточных сладостей к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		10. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента пряностей, приправ, чая, кофе, чайных и кофейных напитков на		3	Результат подготовки пряностей, приправ, чая, кофе, чайных и кофейных напитков к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.

	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	торговом оборудовании.			
		11. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных изделий на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		12. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента табачных изделий на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки халвы и восточных сладостей к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		13. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента молока, сливок, молочных консервов, кисломолочных продуктов и мороженого на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки пряностей, приправ, чая, кофе, чайных и кофейных напитков к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		14. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента твердых сычужных, мягких, рассольных, кисломолочных, переработанных сыров на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки твердых сычужных, мягких, рассольных, кисломолочных, переработанных сыров к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		15. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента пищевых жиров на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки пищевых жиров к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		16. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента яиц и яичных продуктов на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки яиц яичных продуктов к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.

	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	17. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки видов мяса убойных животных, битой домашней птицы, кроликов, ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки мяса убойных животных, битой домашней птицы, кроликов, ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		18. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента вареных, полукопченых, копченых колбас, мясных копченостей и консервов на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки вареных, полукопченых, копченых колбас, мясных копченостей и консервов к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		19. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		20. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		21. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, рыбных консервов и икры рыб на торговом оборудовании.		3	Результат подготовки рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, рыбных консервов и икры рыб к продаже. Результат выкладки товара в торговом зале.
		22. Оценка качества по органолептическим показателям всех групп непродовольственных товаров.		3	Результат оценки качества всех групп, продовольственных товаров.
		23. Оформление ценников и праздничная упаковка товаров.		3	Результат оформления ценников и дизайн праздничной упаковки товара.

		24. Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга.		3	Результат размещения товаров в торговом зале.
2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	1. Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращения конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям).	24	3	Процесс культуры обслуживания покупателей.
		2. Обслуживание покупателей с использованием весового и кассового оборудования, торгового инвентаря.		3	Результат и процесс работы на весовом и кассовом оборудовании.
		3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара.		3	Процесс консультирования покупателей.
		4. Отработка приемов и навыков продажи круп, муки и макаронных изделий.		3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		5. Отработка приемов и навыков продажи хлеба, булочных, бараночных изделий и пищевых концентратов.		3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		6. Отработка приемов и навыков продажи свежих овощей и плодов.		3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		7. Отработка приемов и навыков продажи орехоплодных плодов и грибов.		3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		8. Отработка приемов и навыков продажи овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод, плодов и грибов.		3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		9. Отработка приемов и навыков продажи крахмала, сахара, меда, фруктово-ягодных кондитерских изделий.		3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		10. Отработка приемов и навыков продажи какао-порошка, шоколада, карамели, конфет, ириса и драже.		3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		11. Отработка приемов и навыков продажи печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных.		3	Результат и процесс обслуживания покупателей.

	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	12. Отработка приемов и навыков продажи халвы и восточных сладостей.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		13. Отработка приемов и навыков продажи пряностей, приправ, чая, кофе, чайных и кофейных напитков.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		14. Отработка приемов и навыков продажи алкогольной, слабоалкогольной и безалкогольной изделий.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		15. Отработка приемов и навыков продажи табачных изделий.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		16. Отработка приемов и навыков продажи молока, сливок, молочных консервов, кисломолочный продуктов и мороженого.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		17. Отработка приемов и навыков продажи твердых сычужных, мягких, рассольных, кисломолочных, переработанных сыров.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		18. Отработка приемов и навыков продажи пищевых жиров.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	19. Отработка приемов и навыков продажи яиц и яичных продуктов.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		20. Отработка приемов и навыков продажи мяса убойных животных, битой домашней птицы, кроликов, ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		21. Отработка приемов и навыков продажи вареных, полукопченых, копченых колбас, мясных копченостей и консервов.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		22. Отработка приемов и навыков продажи живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов.	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		23. Отработка приемов и навыков продажи соленой	3	Результат и процесс обслуживания покупателей.

		, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных			
		изделий.			
		24. Отработка приемов и навыков продажи рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, рыбных консервов и икры рыб.		3	Результат и процесс обслуживания покупателей.
		25. Заполнение товарных чеков на покупку.		3	Результат заполнения товарных чеков на товар.
2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	1. Распределение принятого товара по условиям и срокам хранения. Контролирование сроков годности и реализации.	3	3	Результат проверки принятого товара.
		Выполнение контрольной проверки сроков реализации скоропортящихся продовольственных товаров.		3	Результат проведения контрольной проверки.
2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности.	3	3	Соблюдение техники безопасности, правил личной гигиены и трудового распорядка предприятия торговли.
		2. Определение видов оборудования, эксплуатируемого на предприятии с учетом классификации.		3	Результат определения видов торгового оборудования.
		3. Эксплуатирование фасовочно-упаковочного оборудования с соблюдением техники безопасности.		3	Результат и процесс работы на фасовочно-упаковочном оборудовании.
		4. Эксплуатирование маркировочно-этикеточного оборудования с соблюдением техники безопасности.		3	Результат и процесс работы на маркировочно-этикеточном оборудовании.

		5. Эксплуатирование весоизмерительного и контрольно-кассового оборудования с соблюдением техники безопасности.		3	Результат и процесс работы весоизмерительного и контрольно-кассового оборудования.
2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	1. Составление товарного отчета на основании приходных и расходных документов (приходные и расходные ордера, счет-фактуру, расходно-приходной накладной и товарного отчета).	3		Результат оформления товарного отчета.
		2. Участие в проведение инвентаризации по отделу (группе) продовольственных товаров.			Результат проведения инвентаризации отдельных продовольственных товаров.
2.7.	Изучать спрос покупателей.	1. Составление ассортиментного перечня товаров для магазина, используя группы, виды, разновидности продовольственных товаров.	3	3	Результат составления перечня товаров для магазина.
		2. Опрашивание покупателей о потребностях в товарах народного потребления с помощью проведения анкетирования.		3	Процесс и результат проведения анкетирования.
		3. Изучение спроса покупательского на отдельные виды, группы товаров народного потребления.		3	Результат изучения покупательского спроса.
Дифференцированный зачет			6		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИКИ

Код ПК	№ темы	Наименование темы	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.02 Розничная торговля продовольственных товаров				396
2.1	1	Приемка товаров и оформление документов.	1. Приемка товаров согласно сертификатов соответствия, регистров сертификатов и декларации соответствия. 3. Определение легальности товара по штрих-коду.	6
2.1	2	Приемка товаров по количеству и качеству.	2. Приемка товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов.	
2.1	3	Распознавание дефектов.	4. Распознавание дефектов принимаемого товара органолептическим способом.	6
2.2	4	Подготовка товаров к продаже.	1. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента круп, муки и макаронных изделий на торговом оборудовании. 2. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента хлеба, булочных, бараночных изделий и пищевых концентратов на торговом оборудовании.	26
2.2	5	Подготовка товаров к продаже.	3. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента свежих овощей и плодов на торговом оборудовании. 4. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента орехоплодных плодов и грибов на торговом оборудовании. 5. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод, плодов и грибов на торговом оборудовании.	
2.2	6	Подготовка товаров к продаже.	6. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента крахмала, сахара, меда, фруктово-ягодных кондитерских изделий на торговом оборудовании. 7. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента какао-порошка, шоколада, карамели, конфет, ириса и драже на торговом оборудовании.	18
2.2	7	Подготовка товаров к продаже.	8. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных на торговом оборудовании. 9. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента халвы и восточных сладостей на торговом оборудовании. 10. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента пряностей, приправ, чая, кофе, чайных и кофейных напитков на торговом оборудовании.	
2.2	8	Подготовка товаров к продаже.	11. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных изделий на торговом оборудовании.	

			12. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента табачных изделий на торговом оборудовании.	21
2.2	9	Подготовка товаров к продаже.	13. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента молока, сливок, молочных консервов, кисломолочных продуктов и мороженого на торговом оборудовании 14. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента твердых сычужных, мягких, рассольных, кисломолочных, переработанных сыров на торговом оборудовании. 15. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента пищевых жиров на торговом оборудовании.	
2.2	10	Подготовка товаров к продаже.	16. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента яиц и яичных продуктов на торговом оборудовании. 21. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, рыбных консервов и икры рыб на торговом оборудовании.	21
2.2	11	Подготовка товаров к продаже.	17. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки видов мяса убойных животных, битой домашней птицы, кроликов, ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов на торговом оборудовании. 18. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента вареных, полукопченых, копченых колбас, мясных копченостей и консервов на торговом оборудовании	
2.2	12	Подготовка товаров к продаже.	19. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов на торговом оборудовании. 20. Выполнение подготовки, подсортировки, размещения и выкладки ассортимента соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий на торговом оборудовании.	12
2.2	13	Оценка качества и размещение товаров в торговом зале.	22. Оценка качества по органолептическим показателям всех групп непродовольственных товаров. 23. Оформление ценников и праздничная упаковка товаров. 24. Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга.	12
2.3	14	Психологические и коммуникативные способности продавца.	1. Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращения конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям).	12
2.3	15	Обслуживание покупателей с использованием оборудования.	2. Обслуживание покупателей с использованием весового и кассового оборудования, торгового инвентаря. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	8

2.3	16	Обслуживание покупателей.	3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара. 4. Отработка приемов и навыков продажи круп, муки и макаронных изделий. 5. Отработка приемов и навыков продажи хлеба, булочных, бараночных изделий и пищевых концентратов. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	8
2.3	17	Обслуживание покупателей.	3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара. 6. Отработка приемов и навыков продажи свежих овощей и плодов. 7. Отработка приемов и навыков продажи орехоплодных плодов и грибов. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	8
2.3	18	Обслуживание покупателей.	3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара. 8. Отработка приемов и навыков продажи овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод, плодов и грибов. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	12
2.3	19	Обслуживание покупателей.	3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара. 9. Отработка приемов и навыков продажи крахмала, сахара, меда, фруктово-ягодных кондитерских изделий. 10. Отработка приемов и навыков продажи какао-порошка, шоколада, карамели, конфет, ириса и драже. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	12
2.3	20	Обслуживание покупателей.	3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара. 11. Отработка приемов и навыков продажи печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных. 12. Отработка приемов и навыков продажи халвы и восточных сладостей. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	6
2.3	21	Обслуживание покупателей.	3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара. 13. Отработка приемов и навыков продажи пряностей, приправ, чая, кофе, чайных и кофейных напитков. 18. Отработка приемов и навыков продажи пищевых жиров. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	6
2.3	22	Обслуживание покупателей.	3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара. 14. Отработка приемов и навыков продажи алкогольной, слабоалкогольной и безалкогольной изделий. 15. Отработка приемов и навыков продажи табачных изделий. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	30
2.3	23	Обслуживание покупателей.	3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара. 16. Отработка приемов и навыков продажи молока,	28

			сливок, молочных консервов, кисломолочный продуктов и мороженого. 17. Отработка приемов и навыков продажи твердых сычужных, мягких, рассольных, кисломолочных, переработанных сыров. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	
2.3	24	Обслуживание покупателей.	3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара. 20. Отработка приемов и навыков продажи мяса убойных животных, битой домашней птицы, кроликов, ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. 21. Отработка приемов и навыков продажи вареных, полукопченых, копченых колбас, мясных копченостей и консервов. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	6
2.3	25	Обслуживание покупателей.	3. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара. 22. Отработка приемов и навыков продажи живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. 23. Отработка приемов и навыков продажи соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	40
2.3	26	Обслуживание покупателей.	19. Отработка приемов и навыков продажи яиц и яичных продуктов. 24. Отработка приемов и навыков продажи рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, рыбных консервов и икры рыб. 25. Заполнение товарных чеков на покупку.	46
2.4	27	Условия хранения и сроки годности.	1. Распределение принятого товара по условиям и срокам хранения. Контролирование сроков годности и реализации. 2. Выполнение контрольной проверки сроков реализации скоропортящихся продовольственных товаров.	20
2.5	28	Организация труда в торговые предприятия. Правила ТБ.	1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. 2. Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности. 3. Эксплуатирование маркировочно-этикеточного оборудования с соблюдением техники безопасности 4. Эксплуатирование весоизмерительного и контрольно-кассового оборудования с соблюдением техники безопасности.	
2.5	29	Эксплуатация торгового оборудования.	4. Эксплуатирование маркировочно-этикеточного оборудования с соблюдением техники безопасности 5. Эксплуатирование весоизмерительного и контрольно-кассового оборудования с соблюдением техники безопасности.	20
2.6	30	Составление товарных отчетов.	1. Составление товарного отчета на основании приходных и расходных документов (приходные и расходные ордера, счет-фактуру, расходно-приходной накладной и товарного отчета).	

2.7	31	Ассортиментный перечень. Покупательский спрос.	1. Составление ассортиментного перечня товаров для магазина, используя группы, виды, разновидности продовольственных товаров. 3. Изучение спроса покупательского на отдельные виды, группы товаров народного потребления.	6
2.1- 2.7	32	Дифференцированный зачет.	Тестовое задание Практическое задание	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального помещения и оборудования.

Учебно-производственная практика проходит в учебном кабинете «Торговое дело» учебный магазин «Каприз»

Оснащение:

1. Оборудование:

Контрольно-кассовая техника: ЭКР 2102 РПУ, АМС-100Ф, Орион-100Ф, Микро-104К;

Электронные весы М-ER 322;

Весы настольные циферблатные РН–6ц 13УМ;

Инфракрасный детектор банкнот DORS 1000;

Калькуляторы: DC-7710, МХ-3588В;

Торговая горка и прилавок;

Холодильник-витрина;

Упаковочная пленка и упаковочные пакеты;

Манекены;

Денежный ящик;

Монетница;

Разделочная доска и нож;

Бланки кассовой документации;

Журнал кассира-операциониста и кассовый журнал;

Покупательская корзина;

Пластиковые ящики для продуктов;

Ассортимент натуральных образцов товаров.

2. Инструменты и приспособления:

Совок для сыпучих продуктов, перчатки, ценники, кассовая лента, метровая линейка, сантиметр, упаковочные материалы.

Щетка и ведро для удаления санитарного брака.

3. Средства обучения:

Технологические карты по темам;

Каталоги товаров; ГОСТы на различные группы товаров;

Учебники и учебные пособия.

Производственная практика проходит в торговых предприятиях Юргинского района.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет, который проводится в присутствии комиссии.

Результаты (учебной практики)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров	Оценка «5» -91-100% выполненной работы оценка «4» - 81-90% выполненной работы оценка «3» - 71-80% выполненной работы оценка «2» - 70% и менее в выполненной работы	Форма оценки - пятибалльная Метод оценки - экспертная оценка на практическом занятии
Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании		Форма оценки - пятибалльная Метод оценки - экспертная оценка на практическом занятии
Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации		Форма оценки – пятибалльная Метод оценки - экспертная оценка на практическом занятии
Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей		Форма оценки - пятибалльная Оценка выполнения самостоятельной работы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических проверочных работ по учебной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления блюд оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Решение ситуационных производственных задач Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических проверочных работ по учебной практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	самоанализ и коррекция результатов собственной работы контроль и оценка собственной деятельности ответственность за результаты своей работы	Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических проверочных работ по учебной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	эффективный поиск необходимой информации использование различных источников, включая электронные;	Оценка самостоятельной работы. Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических проверочных работ по учебной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация навыков, использование информационно коммуникационных технологий в профессиональной деятельности взаимодействие с клиентами и коллегами в ходе профессиональной деятельности	Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических проверочных работ по учебной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	взаимодействие с клиентами и коллегами в ходе профессиональной	Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки

клиентами	деятельности	при выполнении практических проверочных работ по учебной практике.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров .	подготовка производственных помещений в соответствии требованиям техники безопасности и особенностям профессиональной деятельности поддержание соответствующего санитарного состояния помещения	Текущий и промежуточный контроль в форме экспертной оценки при выполнении практических проверочных работ по учебной практике.