



СОГЛАСОВАНО
Директор ИП Дегтярев С.А.
С.А. Дегтярев
«13» 12 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УП.2.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 2 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ**

2017 г.

**Техническая экспертиза рабочей программы
УП.2.01 Учебной 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 учебной практики – требования к результатам освоения» заполнен.	+			
Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения программы учебной 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 соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+			
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы учебной 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 учебной 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 УП 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»

« 12 » 12 20 17 г.

Содержательная экспертиза рабочей программы УП.2.01 Учебной 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.	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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 УП может быть рекомендована к утверждению		+	
Программу УП следует рекомендовать к доработке			
Программу УП следует рекомендовать к отклонению			

Ф.И.О. эксперта

Шубина Ольга Алексеевна,
директор ИП Шубина О.А.



« 15 » 12 2017 г.

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

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы: Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

в части освоения квалификаций:

- продавец продовольственных товаров
- продавец непродовольственных товаров
- контролер-кассир

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- продажа непродовольственных товаров
- продажа продовольственных товаров
- работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования, основного общего образования.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей 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.

Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **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;

знать:

- 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;
- устройства и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- Правила охраны труда.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

-продажа непродовольственных товаров

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование 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.	Изучить 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)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной практики	Учебная практика (производственное обучение) часов
1	2	3
ПК 2.1 – 2.7	Раздел ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	324

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
Раздел ПМ 01. Продажа продовольственных товаров	Виды работ: Виды работ 1. Ознакомление с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка). Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности. 2. Подготовка к работе и эксплуатация электронных весов. 3. Эксплуатация холодильного оборудования в технологическом процессе магазина. 4. Подготовка и использование в технологическом процессе маркировочно-этикеточного оборудования, защитных аксессуаров, машин для резки, распила и измельчения продуктов. 5. Обслуживание покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.	324	2	ОК 1-7 ПК 2.1.-2.7.

	6. Распознавание ассортимента основных видов круп. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 7. Распознавание ассортимента муки, макаронных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 8. Распознавание ассортимента хлеба, булочных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 9. Распознавание ассортимента бараночных изделий и пищевых концентратов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 10. Распознавание ассортимента свежих овощей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 11. Распознавание ассортимента свежих плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 12. Распознавание ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 13. Распознавание ассортимента крахмала, сахара и меда. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 14. Распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий.			
--	---	--	--	--

	Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 15. Распознавание ассортимента какао-порошка, шоколада и карамели. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 16. Распознавание ассортимента конфет, ириса, драже. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 17. Распознавание ассортимента печенья, пряников, вафель. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 18. Распознавание ассортимента тортов и пирожных. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 19. Распознавание ассортимента халвы, восточных сладостей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 20. Распознавание ассортимента пряностей и приправ. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 21. Распознавание ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 22. Распознавание ассортимента алкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по			
--	--	--	--	--

	органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 23. Распознавание ассортимента слабоалкогольных напитков и табачных изделий. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 24. Распознавание ассортимента безалкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 25. Распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 26. Распознавание ассортимента кисломолочных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 27. Распознавание ассортимента твердых сычужных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 28. Распознавание ассортимента мягких, кисломолочных, рассольных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 29. Распознавание ассортимента переработанных сыров, мороженого. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 30. Распознавание ассортимента яиц и яичных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке.			
--	---	--	--	--

	Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 31. Распознавание ассортимента пищевых жиров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 32. Распознавание видов мяса убойных животных. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 33. Распознавание ассортимента мяса битой домашней птицы, кроликов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 34. Распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 35. Распознавание ассортимента вареных, полукопченых и копченых колбас. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 36. Распознавание ассортимента мясных копченостей и мясных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 37. Распознает ассортимент живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 38. Распознавание ассортимента соленой, сушеной, вяленой рыбы. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.			
--	--	--	--	--

	39. Распознавание ассортимента копченой рыбы, балычных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 40. Распознавание ассортимента рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 41. Распознавание ассортимента рыбных консервов и икры рыб. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями. 42. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов.			
--	---	--	--	--

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)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов:

- организации и технологии розничной торговли лабораторий;
- торгово-технологического оборудования

Оборудование кабинета № 11 (организации и технологии розничной торговли):

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер, мультимедийный проектор

Оборудование лаборатории № 10 (торгово-технологического оборудования):

- посадочные места - 13;
- рабочее место преподавателя
- комплект ГОСТ и техрегламентов;
- комплект бланков документации; -комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- контрольно-кассовая машина пассивного типа АМС-100К;
- контрольно-кассовая машина пассивного типа Самсунг 4615 ;
- контрольно-кассовая машина система активного типа Штрих-М
- настольные весы РН-10Ц13У;
- настольные весы РН-6Ц13.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные материалы:

1.Закон Российской Федерации. О защите прав потребителей: федер. закон: [принят Верховным Советом Российской Федерации 07 февраля 1992 г.] (с изменениями от 02.06.1993 , 09.01.1996 , 17.12.1999 , 30.12.2001 , 22.08, 02.11, 21.12.2004., 27.07.2006, 25.11.2006 , 25.10.2007 , 23.07.2008г., 03.06.2009, 23.11.2009) № 2300- 1-ФЗ – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2010.- 32 с.

2.Федеральный закон. О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт: федер. закон [принят Государственной Думой 25 апреля 2003 года] (с изменениями от 17 июля 2009 г. N 162-ФЗ, от 3 июня 2009 г. N 121-ФЗ) № 54-ФЗ.

3.Федеральный закон. Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации: федер. закон от 23.11.2009г. № 261 – ФЗ (в ред. Федеральных законов от 08.05.2010 N 83-ФЗ, от 27.07.2010 N 191-ФЗ, от 27.07.2010 N 237-ФЗ)

3.Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями).

Основные источники:

1.Арустамов, Э.А.Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 452с.

2.Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160с.

3. Казанцева, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 400 с.
4. Кащенко, В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / Л.В. Кащенко. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2008. – 398 с.
5. Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. – 9-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Академия, 2010. – 176 с.
6. Косолапова, Н.В. Товароведение парфюмерно-косметических, посудо-хозяйственных, электробытовых и строительных товаров: учеб. пособие / Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова. – М.: Академия, 2010. – 64 с.
7. Журналы: Современная торговля, Коммерческий вестник.
- Интернет ресурсы:
- Перечень методических материалов ресурсного центра «Образование Урала» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.uraledu.ru/node/23092>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://eor.edu.ru/www.ipkps.bsu.edu.ru/source/kafedra/prof07-08.asp>
- Информационный портал о товарах и производителях [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tovaroved.org>
- товароведение и экспертиза продовольственных, непродовольственных товаров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>
- Многофункциональный общественный портал "Энергоэффективная Россия" [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://energohelp/net/>

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения.

Учебная практика проводится в специализированной лаборатории, может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится мастером производственного обучения. Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения. Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастер производственного обучения должен знать:

1. Приоритетные направления развития образовательной системы Российской Федерации;
2. Законы и иные нормативные правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность; Конвенцию о правах ребенка;

3. Учебные программы по производственному обучению; технологию производства по профилю обучения; правила технической эксплуатации производственного оборудования;
4. Основы педагогики, психологии; методики профессионального обучения и воспитания обучающихся; методы развития мастерства; современные педагогические технологии продуктивного, дифференцированного, развивающего обучения, реализации компетентностного подхода;
5. Методы убеждения, аргументации своей позиции, установления контакта с обучающимися, воспитанниками, детьми разного возраста, их родителями (лицами, их заменяющими), коллегами по работе, технологии диагностики причин конфликтных ситуаций, их профилактики и разрешения; технологии педагогической диагностики;
6. Основы работы с персональным компьютером (текстовыми редакторами, электронными таблицами), электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием;
7. Основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка образовательного учреждения;
8. Правила по охране труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществляет приемку товаров и контроль, за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.	Проверяет качество по органолептическим показателям, по нормативной документации количественным и качественным показателям 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК 2.2. Осуществляет подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Подготавливает товар к продаже, размещает и выкладывает товар на стеллажи и витрины. 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК.2.3. Обслуживает, консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Практикант обслуживает, консультирует и информирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

	выполненной работы	
ПК.2.4.Соблюдает условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Следит за условиями хранения, сроками годности, сроками хранения и сроками реализации продаваемых продуктов. 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК.2.5.Осуществляет эксплуатацию торгового технологического оборудования.	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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК.2.6.Осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Контролирует сохранность товарно-материальных ценностей. 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ПК.2.7. Изучает спрос покупателей.	Изучает спрос покупателей. 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	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

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, клиентами	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 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.