

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 12.05.2018
Председатель методического совета
Шубина А.Н. Шубина

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»
Андреева М.А. М.А. Андреева
«12» мая 2018 г.



**Рабочая программа учебной практики профессионального
модуля**

ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

**По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля**

38.01.02 Продавец, контролер – кассир

Согласовано
Генеральный директор
Т.Н. Будникене

ООО «РАСЭ»
«10» мая 2018 г.



ИГАРКА, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.07 Продавец, контролер-кассир

1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» (ПМ 02).

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате освоения практики обучающийся должен уметь:

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

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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)

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей.

1.3.3. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
уметь	<ul style="list-style-type: none">-идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);-устанавливать градации качества пищевых продуктов;-оценивать качество по органолептическим показателям;-распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;-рассчитывать энергетическую ценность продуктов;- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

1.4. Количество часов на освоение учебной практики: 180 часов

2. ТЕМАТИКА ЗАДАНИЙ

Наименование темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
Общие сведения о товарах	Работа с сертификатами качества на продовольственные товары различных товарных групп. Изучение вида и ассортимента продовольственных товаров в магазинах города.	12	3
Идентификация продовольственных товаров различных товарных групп.	Проверка качества и наличия ассортимента различных групп продовольственных товаров.	36	3
Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров.	Работа с сопроводительными и нормативными документами. Участие в приемке товаров различных групп по количеству и качеству. Подготовка к продаже различных групп продовольственных товаров. Размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров в торговом зале магазина.	78	3
Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях свойствах отдельных продовольственных товаров.	Продажа продовольственных товаров, используя различные методы продажи. Изучение покупательского спроса в магазине различными способами	54	3

Всего

180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия «Учебного магазина» (лаборатории)

Технические средства обучения: телевизор, компьютер, проектор, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы электронные и циферблатные различных марок; инвентарь для приемки, подготовки к продаже и продажи товаров, вскрытия тары; образцы этикеток и товаров; рабочее место мастера; рабочие места обучающихся; кассовое оборудование; учебно-методические комплекты; нормативно-техническая документация; Правила безопасности труда в лаборатории, инструкции по безопасности труда при работе на технологическом оборудовании, правила противопожарной безопасности, правила поведения обучающихся в учебной лаборатории; столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Т.Р.Парфеньтева, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий Учебник Академия, 2012г.
2. А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебник. ПрофОбрИздат 2002 г.
3. Н.В.Брыкова. Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли. Учебник. «Академия» 2012 г.
4. Г.Г.Дубцов. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. «Академия» 2013 г.

Дополнительные источники

1. .В.Гранаткина Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебное пособие. «Академи». 2010 г.
2. И.В.Муравина. Основы товароведения. Учебное пособие «Академия» 2010 г.
3. Т.П.Трушина. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. Учебное пособие. «Феникс» 2000 г.
4. В.Я.Никитин. Продавец, контролер-кассир, практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. Академкнига/учебник 2005 г.

5. А.Ф.Шепелев, О.И.Кожухова. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
6. А.Ф.Шепелев, О.И.Кожухова. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
7. А.Ф.Шепелев, И.А.Печенежская, А.В.Шмелев. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
8. А.Ф.Шепелев, К.Р.Мхитарьян. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
9. Н.В.Костерина Оборудование торговых предприятий Практикум «Академия» 2012г.
10. Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова, Н.М.Филиппова. Оборудование торговых предприятий. Учебник. «Академия». 2004 г.
11. Л.И.Никитченко. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь, «Академия». 2006 г.
12. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» 2009 г.
13. Журнал «Российская торговля»
14. Журнал «Магазин»
15. Журнал «Современная торговля»
16. Журнал «Учет в торговле»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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.	Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.