

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.05.2026 12:16:12
Уникальный программный ключ:
2e8339f3ca5e6a5b4551843a12d1bb3d1821f0ab

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. А.А. КАДЫРОВА»
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности среднего профессионального образования

38.01.02 Продавец

(профессия, специальность)

среднее общее образование

(уровень образования: среднее общее образование, основное общее образование)

Очная

(форма обучения)

Грозный, 2026

Рабочая программа производственной практики профессиональных модулей «ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров», «ПМ 02. Продажа продовольственных товаров» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (утвержденного Приказ Минпросвещения России от 01.10.2024г N 518) по специальности:

38.01.02 Продавец

Организация-разработчик:

Профессиональный колледж ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова»

Разработчики:

Тураев Ислам Саламбекович – преподаватель колледжа

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

- 17351. Продавец непродовольственных товаров,
- 17353. Продавец продовольственных товаров.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

- обслуживания покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров;
- обслуживания покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;
- эксплуатацию контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего -- 396 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 108 часа

В рамках освоения ПМ 02. – 144 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

«Продажа непродовольственных товаров»,

«Продажа продовольственных товаров»,

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово- технологическом оборудовании.
ПК 1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
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.
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 3.5	Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей.

Код ОК	Наименование результата обучения по профессии
--------	---

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 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. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1 – ПК 1.4	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров	108	<p>Составление ассортиментного перечня товаров для магазинов, используя группы, виды, разновидности товаров.</p> <p>Приемка товаров согласно сертификатов соответствия, регистров сертификатов и декларации соответствия.</p> <p>Определение легальности товара по штрихкоду.</p> <p>Перемеривание тканей с определением хазового конца. Отмеривание тканей различными способами.</p> <p>Производство подсортировки швейных изделий по ростам, размерам, моделям.</p> <p>Определение видов меха и распознавание дефектов.</p> <p>Распознавание дефектов и определение сортов кожно-обувных изделий.</p> <p>Чтение аннотации по парфюмерно-косметическим товарам.</p> <p>Оформление ценников и проверка комплектации наборов.</p> <p>Заполнение гарантийных талонов при продаже электробытовых товаров.</p> <p>Приемка строительных товаров по количеству и качеству.</p> <p>Распознавание дефектов мебели и оформление товарных чеков.</p> <p>Размещение товаров в торговом зале согласно товарному соседству.</p> <p>Консультирование покупателей в торговом зале.</p> <p>Размещение товаров в торговом зале.</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></p>
ПК 2.1 – ПК 2.7	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	144	<p>Составление ассортиментного перечня товаров для магазинов, используя группы, виды, разновидности товаров.</p> <p>Определение качества продуктов органолептическим методом.</p> <p>Приемка товаров согласно сертификатов соответствия, регистров сертификатов и декларации соответствия.</p> <p>Определение легальности товара по штрихкоду.</p> <p>Приемка зерномучных товаров и хлебобулочной продукции.</p> <p>Выполнение приемки плодоовощной продукции и грибов.</p> <p>Размещение продовольственных товаров согласно товарному соседству.</p> <p>Выполнение приемки молочной продукции.</p> <p>Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству.</p> <p>Размещение товара по семейству рыб.</p> <p>Размещение товара по видам мяса.</p> <p>Определение дефектов яйца по овоскопу.</p> <p>Расфасовка товара и размещение по товарному соседству.</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></p>
	ВСЕГО часов	252	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Проверить качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<i>практическая работа</i>
Осуществить подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово- технологическом оборудовании.	<i>практическая работа</i>
Обслужить покупателей и предоставить достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	<i>практическая работа</i>
Выполнить контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<i>тестирование</i>
Осуществить приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<i>практическая работа</i>
Осуществить подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<i>практическая работа</i>
Обслужить покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<i>практическая работа</i>
Проверить условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<i>практическая работа</i>
Осуществить эксплуатацию торгово- технологического оборудования.	<i>тестирование</i>
Изучить спрос покупателей.	<i>тестирование</i>

Выполнить правила эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и осуществить расчетные операции с покупателями.	<i>практическая работа</i>
Проверить платежеспособность государственных денежных знаков.	<i>практическая работа</i>
Проверить качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	<i>практическая работа</i>
Оформить документы по кассовым операциям.	<i>практическая работа</i>

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<i>тестирование</i>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<i>тестирование</i>
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<i>тестирование</i>
Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения профессиональных задач.	<i>тестирование</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>тестирование</i>
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<i>тестирование</i>
Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	<i>тестирование</i>
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. А.А. КАДЫРОВА»
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности среднего профессионального образования

38.01.02 Продавец

(профессия, специальность)

основное общее образование

(уровень образования: среднее общее образование, основное общее образование)

Очная

(форма обучения)

Грозный, 2026

Рабочая программа учебной практики профессиональных модулей «ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров», «ПМ 02. Продажа продовольственных товаров» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (утвержденного Приказом Минпросвещения России от 01.10.2024г N 518) по специальности:

38.01.02 Продавец

Организация-разработчик:

Профессиональный колледж ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова»

Разработчики:

Тураев Ислам Саламбекович – преподаватель колледжа

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
ПРИЛОЖЕНИЯ	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с Государственным образовательным стандартом начального профессионального образования по профессии: *«Продавец непродовольственных товаров: трикотажных, галантерейных, парфюмерно-косметических; Продавец продовольственных товаров: гастрономических и молочных»*.

Происходящие изменения в сфере рыночных отношений страны, дальнейшее развитие потребительской кооперации Российской Федерации требует подготовки квалифицированных кадров рабочих профессий, владеющих современными технологиями коммерческой работы по розничной продаже товаров, обладающих высокой профессиональной компетентностью и способностью к реализации социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе.

Цель прохождения производственной практики – приобретение обучающимися практических навыков эффективной организации и технологии выполнения торгово – технологических операций в розничном звене на основе внедрения новых технологий, современных форм и методов продажи товаров, обеспечения высокого уровня экономической и организационной работы торговых предприятий на рынке потребительских товаров.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

УМЕТЬ:

- пользоваться нормативными документами, определяющими организацию работы и правила выполнения технологических процессов в магазине;
- определять вид и тип предприятия розничной торговли по идентифицирующим признакам;
- анализировать оптимальность размещения розничных торговых предприятий, их планировки и состав функциональных групп помещений
- обслуживать покупателей;
- использовать нормативные документы, регламентирующие качество торгового обслуживания;
- анализировать качество и уровень культуры торгового обслуживания.

Изучение программного материала должно способствовать формированию у обучающихся нового экономического мышления.

Построение процесса производственной практики основывается на усвоении обучающимися основных положений развития и совершенствования кооперативной торговли в соответствии с рекомендациями научно - практических конференций Центросоюза Российской Федерации и Концепцией развития потребительской кооперации на период до 2015 года.

При составлении программы учитывается региональный компонент: отраслевая деятельность потребительской кооперации Российской Федерации с учетом особенностей ее организационно-правовой формы.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Ознакомление с магазином.

Обучающийся должен:

Знать:

- понятие и виды розничной торговой сети;
- типизацию и специализацию розничных торговых предприятий;
- функции магазина – приёмозаготовительного пункта 21 века;
- принципы и правила размещения торговых предприятий, факторы их размещения;
- виды торговых зданий, планировку и требования к их общетехнической оснащённости;
- состав помещений магазина;
- характеристику основных типов и видов торгово – технологического оборудования;
- порядок организации труда в магазине;
- порядок и факторы формирования ассортимента товаров в магазине

Уметь:

- определять вид и тип предприятия розничной торговли по идентифицирующим признакам;
- анализировать оптимальность размещения розничных торговых предприятий, их планировки и состав функциональных групп помещений;
- эксплуатировать различные типы и виды торгово – технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности при его эксплуатации

Розничная торговая сеть: понятие, виды, их краткая характеристика. Классификация предприятий розничной торговли на виды и типы, идентифицирующие признаки вида и типа предприятия.

Специализация розничной торговой сети: понятие, направления специализации.

Характеристика магазинов различных типов по идентифицирующим признакам ассортимента дополнительных услуг.

Современные типы магазинов в России.

Розничная торговая сеть потребительской кооперации, состояние и перспективы развития. Современные типы магазинов потребительской кооперации, их характеристика.

Ассортимент товаров в магазине: понятие, факторы его формирования в условиях рыночной конкуренции, принципы подбора и установления товарного ассортимента в магазине.

Методы розничной продажи товаров, их сравнительная характеристика.

Организация труда в магазине: режим работы, штат сотрудников, их должностные обязанности, виды и формы материальной ответственности, правила внутреннего трудового распорядка и т.д.

Тема 2. Приёмка и хранение товаров в магазине.

Обучающийся должен:

Знать:

- технологию товародвижения в магазине;
- порядок, сроки приёмки товаров по количеству;
- порядок, сроки приёмки товаров по качеству;
- особенности приёмки отдельных видов товаров;
- документальное оформление приёмки товаров в магазине;
- особенности хранения товаров в магазине

Уметь:

- пользоваться нормативными документами, определяющими организацию и правила приёмки товаров в магазине по количеству и качеству;
- принимать товар по количеству и качеству;
- документально оформлять основные операции приёмки;
- определять вид товарных потерь;
- осуществлять размещение товаров на хранение

Приёмка товаров в магазине. Значение, виды, места приёмки: документы, регламентирующие приёмку; лица, осуществляющие приёмку товаров в магазине.

Приёмка товаров в магазине по количеству; её документальное оформление.

Особенности приёмки товаров, поступивших в таре – оборудовании.

Приёмка товаров в магазине по качеству; её документальное оформление.

Кратковременное хранение товаров в магазине: назначение, специфика.

Организация хранения: размещение на складах и в подсобных помещениях, соблюдение режима хранения. Особенности хранения товаров в таре – оборудовании, холодильном и другом оборудовании в торговом зале. Текущий контроль за качеством товаров и режимом хранения.

Тема 3. Изучение ассортимента товаров в магазине.

Обучающийся должен:

Знать:

- понятие ассортимента товаров, признаки его классификации;
- факторы формирования ассортимента товаров в магазине;
- процесс формирования ассортимента товаров;
- источники поступления товаров в розничную торговую сеть;
- товароснабжение розничных торговых предприятий

Уметь:

- изучать покупательский спрос, используя различные методы его изучения;
- составлять обоснованные заявки на завоз товаров в предприятия розничной торговли

Ассортимент товаров в магазине: понятие, факторы его формирования в условиях рыночной конкуренции, принципы подбора и установления товарного ассортимента в магазине.

Тема 4. Подготовка к продаже, размещение и выкладка отдельных видов товаров в торговом зале магазина.

Обучающийся должен:**Знать:**

- порядок подготовки товаров к продаже;
- порядок размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина

Уметь:

- осуществлять размещение рабочего запаса товаров в торговом зале магазина;
- осуществлять размещение товаров в торговом зале магазина;
- анализировать правильность подготовки и выкладки товаров в торговом зале

Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и качество товаров, зависимость от форм продажи. Требования к подготовке товаров к продаже, регламентируемые Правилами торговли. Особенности подготовки к продаже отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

Ценники: понятие, назначение, виды, обязательные требования к ним, основная и дополнительная информация на них, возможности формирования потребительских предпочтений с помощью ценников.

Размещение и выкладка товаров на розничных торговых предприятиях разных типов. Правила размещения отделов и отдельных групп товаров в магазинах. Факторы, влияющие на размещение. Особенности размещения и выкладки товаров собственного производства потребительской кооперации. Информация о продукции кооперативного производства. Мерчандайзинг в магазине: понятие, цели, правила, приёмы, размещение прилавков. Выкладка товаров: назначение, принципы и правила, виды, способы и средства. Выкладка как один из приёмов мерчандайзинга.

Тема 5. Продажа товаров.

Обучающийся должен:**Знать:**

- технологию товародвижения в магазине;
- содержание торгово – технологического процесса в магазинах различных типов;
- показатели качества и формы торгового обслуживания;

- основные элементы процесса торгового обслуживания: методы продажи товаров, внемагазинные формы продажи товаров, активные формы продажи товаров, их характеристики;
- элементы культуры торговли;
- нормативные документы, регламентирующие деятельность торговых предприятий;
- правила и особенности торговли отдельными продовольственными и непродовольственными товарами;
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»

Уметь:

- обслуживать покупателей;
- использовать нормативные документы, регламентирующие качество торгового обслуживания;
- использовать нормативные документы, определяющие организацию работы и правила выполнения технологических процессов в магазине;
- анализировать качество и уровень культуры торгового обслуживания

Концепция развития потребительской кооперации Российской Федерации на период до 2015 года.

Технология розничной продажи товаров и оказание дополнительных услуг покупателям на предприятиях розничной торговли.

Правила торговли: нормативная база, виды и структура документов. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»: значение, структура; последствия продажи товаров ненадлежащего качества, права потребителей на обмен товаров.

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 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 учебной 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 и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО 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 обучающихся должен **уметь**:

ВПД	Требования к умениям
Продажа непродовольственных товаров	- выполнять профессиональные функции продавца продовольственных товаров 3 разряда, продавца непродовольственных товаров 3 разряда и кассира торгового зала 3 разряда на рабочих местах предприятий в соответствии с квалификационной характеристикой;
Продажа продовольственных товаров	

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	<ul style="list-style-type: none"> - быстро, правильно и последовательно осуществлять расчеты с покупателями; - расшифровывать маркировку товаров; - выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалификационных рабочих соответствующего разряда; - эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.
--	--

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Наименование	ПМ	1 курс	
		1 полугодие	2 полугодие
Учебная практика (108 ч)	В рамках освоения ПМ 01	108	-
Учебная практика (108 ч)	В рамках освоения ПМ 02	-	108
Наименование	ПМ	1 курс	
		1 полугодие	2 полугодие
Производственная практика (108 ч)	В рамках освоения ПМ 01	108	-
Производственная практика (144 ч)	В рамках освоения ПМ 02	-	144

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

«Продажа непродовольственных товаров»,

«Продажа продовольственных товаров»,

«Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

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

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

ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно - кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 3.5	Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей.
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 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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 1.1 – ПК 1.4	ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров	108	<p>Приемка товаров по количеству и качеству. Распознавание дефектов всех групп непродовольственных товаров. Оформление ценников, рекламных проспектов. Подготовка товаров к продаже. Консультация покупателей. Оформление и упаковка покупки. Ознакомление с видами изучения покупательского спроса на товары народного потребления. Планирование профессиональной карьеры. Составление бизнес-плана. Выкладка товаров на рабочее оборудование. Эксплуатация различных видов технологического весоизмерительного оборудования. Эксплуатация различных видов контрольно-кассового оборудования. Соблюдение техники безопасности.</p>	Тема 1.1. Текстильные и швейно - трикотажные товары	8
				Тема 1.2. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	8
				Тема 1.3. Кожевенно-обувные товары	6
				Тема 1.4. Изделия из пластических масс	8
				Тема 1.5. Парфюмерно-косметические и галантерейные товары	8
				Тема 1.6. Силикатные товары	8
				Тема 1.7. Бытовые химические товары	8
				Тема 1.8. Посудо - хозяйственные товары	8
				Тема 1.9. Электробытовые товары	6
				Тема 1.10. Строительные товары	6
				Тема 1.11. Мебельные товары	8
				Тема 1.12. Культтовары	8
				Тема 1.13. Ювелирные товары	8
				Тема 1.14. Спорттовары	8
			Промежуточная аттестация в форме зачета	3	
ПК 2.1 – ПК 2.7	ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	108	<p>Ознакомление с оборудованием торговых предприятий. Ознакомление с инструкцией по технике безопасности и по охране труда на рабочем месте. Ознакомление с инструкцией по пожарной безопасности и оказанию первой медицинской помощи пострадавшим.</p>	Тема 2.1. Зерномучные товары.	12
				Тема 2.2. Плодоовощные товары.	12
				Тема 2.3. Пищевые жиры.	10
				Тема 2.4. Вкусовые товары	8
				Тема 2.5. Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мёд, кондитерские изделия	10

		<p>Приемка товаров согласно сертификатов соответствия, регистров сертификатов и декларации соответствия.</p> <p>Определение качества отдельных продовольственных товаров органолептическим методом.</p> <p>Подготовка товаров к продаже и выкладывание товара в торговом зале.</p> <p>Выполнение работ по взвешиванию продовольственных товаров на весах.</p> <p>Оформление ценников, рекламных проспектов.</p> <p>Консультирование покупателей, дегустация.</p> <p>Оформление и упаковка покупки.</p> <p>Определение видов оборудования эксплуатируемого на предприятии с учетом классификации.</p> <p>Эксплуатация различных видов технологического оборудования.</p> <p>Эксплуатация различных видов весоизмерительного, контрольно-кассового оборудования.</p> <p>Соблюдение техники безопасности.</p>	Тема 2.6. Молочные товары	14
			Тема 2.7. Мясо и мясные товары	14
			Тема 2.8. Яйца и продукты их переработки	14
			Тема 2.9. Рыба и рыбные товары	14
			<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	3
ВСЕГО часов	216			216

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров.			108	
Виды работ: Приемка товаров по количеству и качеству. Распознавание дефектов всех групп непродовольственных товаров. Оформление ценников, рекламных проспектов. Подготовка товаров к продаже. Консультация покупателей. Оформление и упаковка покупки. Ознакомление с видами изучения покупательского спроса на товары народного потребления. Планирование профессиональной карьеры. Составление бизнес-плана. Выкладка товаров на рабочее оборудование. Эксплуатация различных видов технологического несоизмерительного оборудования. Эксплуатация различных видов контрольно-кассового оборудования. Соблюдение техники безопасности.				
Тема 1.1. Текстильные и швейно-трикотажные товары	Содержание		8	
	1	Изучение ассортимента тканей по натуральным образцам.		4
	2	Изучение ассортимента швейных и трикотажных изделий.		2
Тема 1.2. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание		8	
	1	Изучение ассортимента пушно-меховых изделий.		8
Тема 1.3. Кожевенно-обувные товары	Содержание		6	
	1	Изучение ассортимента обувных товаров.		6
Тема 1.4. Изделия из пластических масс	Содержание		8	
	1	Изучение ассортимента товаров из пластических масс.		8
Тема 1.5. Парфюмерно-косметические и галантерейные товары	Содержание		8	
	1	Изучение ассортимента парфюмерных товаров.		2
	2	Изучение ассортимента гигиенической косметики.		2
	3	Изучение ассортимента галантерейных товаров.		4
Тема 1.6. Силикатные товары.	Содержание		8	
	1	Изучение ассортимента стеклянных товаров.		4
	2	Изучение ассортимента керамических товаров.		4

Тема 1.7. Бытовые химические товары.	Содержание		6	6
	1	Изучение ассортимента товаров бытовой химии.		
Тема 1.8. Изучение ассортимента посудохозяйственных товаров.	Содержание		6	6
	1	Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров.		
Тема 1.9. Электробытовые товары.	Содержание		8	2
	1	Изучение ассортимента проводниковых изделий.		
	2	Изучение ассортимента электроустановочных изделий, бытовых светильников.		
	3	Изучение ассортимента электронагревательных приборов.		
	4	Изучение ассортимента бытовых холодильников.		
	5	Изучение ассортимента бытовых стиральных машин.		
Тема 1.10. Строительные товары.	Содержание		8	4
	1	Изучение ассортимента товаров из стекломассы.		
	2	Изучение ассортимента керамических облицовочных плиток.		
Тема 1.11. Мебельные товары.	Содержание		8	8
	1	Изучение ассортимента мебельных товаров.		
Тема 1.12. Культтовары.	Содержание		8	4
	1	Изучение ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров.		
	2	Изучение ассортимента игрушек.		
Тема 1.13. Ювелирные товары.	Содержание		8	8
	1	Изучение производство и ассортимент ювелирных товаров.		
Тема 1.14. Спорттовары.	Содержание		8	8
	1	Изучение ассортимента спортивного инвентаря.		
Промежуточная аттестация в форме зачета			3	
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров			108	
Виды работ: Ознакомление с оборудованием торговых предприятий. Ознакомление с инструкцией по технике безопасности и по охране труда на рабочем месте. Ознакомление с инструкцией по пожарной безопасности и оказанию первой медицинской помощи пострадавшим. Приемка товаров согласно сертификатов соответствия, регистров сертификатов и декларации соответствия. Определение качества отдельных продовольственных товаров органолептическим методом. Подготовка товаров к продаже и выкладывание товара в торговом зале. Выполнение работ по взвешиванию продовольственных товаров на весах. Оформление ценников, рекламных проспектов. Консультирование покупателей, дегустация. Оформление и упаковка покупки. Определение видов оборудования эксплуатируемого на предприятии с учетом классификации. Эксплуатация различных видов технологического оборудования.				

Эксплуатация различных видов весоизмерительного, контрольно-кассового оборудования. Соблюдение техники безопасности.				
Тема 2.1. Зерномучные товары.	Содержание		12	
	1	Изучение ассортимента круп, хлеба и хлебобулочных изделий.		4
	2	Изучение ассортимента муки и макаронных изделий.		4
	3	Изучение ассортимента бараночных, сухарных изделий и пищевых концентратов.		4
Тема 2.2. Флодоовощные товары.	Содержание		12	
	1	Изучение ассортимента свежих овощей и плодoв.		4
	2	Изучение ассортимента переработанных овощей, плодoв и ягoд.		4
	3	Изучение ассортимента овощных, плодoво-ягoдных, томат-продуктов.		4
Тема 2.3. Пищевые жиры.	Содержание		10	
	1	Изучение ассортимента маргарина, животных и кулинарных жиров и растительных масел.		10
	Содержание			8
	1	Изучение ассортимента чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков.		
2	Изучение ассортимента пряностей, приправ и соусов.	2		
3	Изучение ассортимента ликероводочных изделий, виноградных вин.	2		
Тема 2.4. Вкусовые товары	4	Изучение ассортимента водки, коньяка.	2	
	5	Изучение ассортимента вин.	2	
	6	Изучение ассортимента слабоалкогольных и безалкогольных напитков.		
	Содержание		10	
	1	Изучение ассортимента меда, фруктово-ягодных изделий.		4
	2	Изучение ассортимента карамели, халвы.		2
3	Изучение ассортимента конфет, драже.	2		
Тема 2.5. Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мёд, кондитерские изделия	4	Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий.	2	
	Содержание		14	
	1	Изучение ассортимента молока, сливок и кисломолочных изделий.		7
	2	Изучение ассортимента сыров и мороженого.		7
Тема 2.6. Молочные товары.	Содержание		14	
	1	Изучение ассортимента мяса.		4
	2	Изучение ассортимента мяса домашней птицы, дичи и мясных полуфабрикатов.		4
	3	Изучение ассортимента мясных копченостей и вареных колбас.		4
	4	Изучение ассортимента полукопченых, копченых и сырокопченых колбас.		2
Тема 2.7. Мясо и мясные товары.	Содержание		14	
	1	Изучение ассортимента яиц и яичных продуктов.		7
				7
Тема 2.8. Яйца и продукты их переработки.	Содержание		14	
	1	Изучение ассортимента яиц и яичных продуктов.		7
			7	

Тема 2.9. Рыба и рыбные товары.	Содержание		14	
	1	Изучение ассортимента свежемороженой рыбы и филе.		4
	2	Изучение ассортимента рыбы соленой и вяленой, рыбных полуфабрикатов.		2
	3	Изучение ассортимента рыбных консервов и пресервов.		4
	4	Изучение ассортимента рыбы горячего и холодного копчения.		2
	5	Изучение ассортимента нерыбного водного сырья животного и растительного происхождения.		2
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>			3	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета оборудованного для проведения практических занятий либо предприятия на основе договоров с образовательным учреждением.

Оснащение учебного кабинета (магазина) и рабочих мест кабинета:

1. Оборудование: ученические столы, учительский стол, доска, весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование, холодильник-витрина, торговая горка, прилавок, калькуляторы.
2. Инструменты и приспособления: торговый инвентарь, упаковочные материалы, плакаты, натуральные товары и муляжи товаров.
3. Средства обучения: телевизор, DVD-плеер, обучающие компьютерные программы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла рассредоточено.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

<p style="text-align: center;">Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</p>	<p style="text-align: center;">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять профессиональные функции продавца непродовольственных товаров 3 разряда на рабочих местах предприятий в соответствии с квалификационной характеристикой; • выполнять профессиональные функции продавца продовольственных товаров 3 разряда на рабочих местах предприятий в соответствии с квалификационной характеристикой; • выполнять профессиональные функции кассира торгового зала 3 разряда на рабочих местах предприятий в соответствии с квалификационной характеристикой; • быстро, правильно и последовательно осуществлять расчеты с покупателями; • расшифровывать маркировку товаров; • выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалификационных 	<p><i>тест, письменный опрос, устный опрос, практическая работа;</i></p> <p><i>тест, письменный опрос, устный опрос, практическая работа;</i></p> <p><i>тест, письменный опрос, устный опрос, практическая работа;</i></p> <p><i>практическая работа;</i></p> <p><i>тест, устный опрос, письменный опрос, письменный опрос, практическая работа;</i></p>

<p>рабочих соответствующего разряда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности. 	<p><i>практическая работа.</i></p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные торговые понятия; • назначение, устройство, принципы работы торгового оборудования; • законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности. 	<p><i>тест, устный опрос, письменный опрос;</i> <i>тест, устный опрос, письменный опрос, практическая работа;</i> <i>тест, устный опрос, письменный опрос.</i></p>