

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 38.01.02.Продавец, контролёр-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 723 от 02 августа 2016 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.02 Продажа продовольственных товаров является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров.

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2 Место производственной практики в структуре образовательной программы: производственная практика ПП.02 Продажа продовольственных товаров относится к профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной 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;

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **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;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в**:

обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 2	Продажа продовольственных товаров
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	426
ПП 02. Продажа продовольственных товаров	426
Раздел 1. Ознакомление с предприятием торговли	30
Раздел 2. Изучение покупательского спроса	24
Раздел 3. Организация рабочего места продавца продовольственных товаров	18
Раздел 4. Приемка товаров продавцом на рабочем месте	42
Раздел 5. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка	42
Раздел 6. Обслуживание покупателей, консультации их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	168
Раздел 7. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров	36
Раздел 8. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	36
Раздел 9. Осуществление контроля сохранности товаро материальных ценностей	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПП 02. Продажа продовольственных товаров		426	
Раздел 1. Ознакомление с предприятием торговли		30	
Тема 2.1 Ознакомление с предприятием торговли.	Содержание учебного материала	30	3
	1. Правила охраны труда и пожарной безопасности.	6	
	2. Виды инструктажей.	6	
	3. Режим работы, специализация, планировка.	6	
	4. Характеристика экономических показателей.	12	
Раздел 2. Изучение покупательского спроса		24	
Тема 2.2 Изучение покупательского спроса.	Содержание учебного материала	24	3
	1. Разработка программ по изучению покупательского спроса.	6	
	2. Составление анкеты используя, типы вопросов применяемых при анкетировании для изучения спроса покупателей.	6	
	3. Анализ исследований и оформление результатов исследований.	12	
Раздел 3. Организация рабочего места продавца продовольственных товаров		18	
Тема 2.3 Организация рабочего места продавца продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	18	3
	1. Подготовка рабочего инвентаря.	6	
	2. Подготовка торгового оборудования.	6	
	3. Порядок размещения инвентаря.	6	
Раздел 4. Приемка товаров продавцом на рабочем месте		42	
Тема 2.4 Приемка товаров продавцом на рабочем месте.	Содержание учебного материала	42	3
	1. Приемка товаров по количеству.	18	
	2. Приемка товаров по качеству.	18	
	3. Проверка товаросопроводительных документов.	6	
Раздел 5. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка		42	
Тема 2.5 Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка.	Содержание учебного материала	42	3
	1. Подготовка товаров к продаже.	12	
	2. Выкладка товаров и размещение товаров на рабочем месте продавца.	12	
	3. Соблюдение безопасных условий труда.	12	
	4. Оформление ценников.	6	
Раздел 6. Обслуживание покупателей, консультации их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		168	
Тема 2.6 Обслуживание покупателей,	Содержание учебного материала	168	3

консультации их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	1.	Обслуживание покупателей.	60	
	2.	Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.	66	
	3.	Дополнительные операции по обслуживанию покупателей.	42	
Раздел 7. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров			36	
Тема 2.7 Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		36	3
	1.	Создание благоприятных условий хранения продовольственных товаров.	18	
	2.	Проверка сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров.	18	
Раздел 8. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования			36	
Тема 2.8 Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования.	Содержание учебного материала		36	3
	1.	Использование торгово-технологического оборудования по назначению.	6	
	2.	Требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.	12	
	3.	<u>Установка и эксплуатация торгового оборудования</u>	12	
	4.	Эксплуатационно-техническая документация на торгово-технологическое оборудование	6	
Раздел 9. Осуществление контроля сохранности товаро материальных ценностей			30	
Тема 2.9 Осуществление контроля сохранности товаро-материальных ценностей.	Содержание учебного материала		30	3
	1.	Учёт материальных ценностей.	6	
	2.	Проведение инвентаризации.	18	
	6	Зачётное занятие	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики проходит в предприятиях торговли г. Брянска и Брянской области.

Оборудование магазина:

- продовольственные товары всех групп;
- торгово – технологическое оборудование;
- немеханическое оборудование;
- весоизмерительное – оборудование (ВНЦ-10, электронные, товарные).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов, Э.А., Техническое оснащение торговых организаций.- М.:Издательский центр «Академия», 2018.-208с. - ISBN978-5-7695-35741
2. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами.- 2-е изд. перераб. -М.-Издательский центр «Академия», 2019.
3. Новикова А.М. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров.- М.: Академия, 2019. -ISBN5-7695-1488-4

2. Справочники:

1. Справочник по товароведению непродовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-384с. - ISBN978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир. - М.: Дашков и К, 2007 г. -396 с.- ISBN5-91131-293-X;
2. Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). - М.: Дашков и К, 2008 г. - 124 с. - ISBN5-91131-389-8;
3. Романов А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. - Томск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5;
4. Кащенко В.Ф., Кащенко Л. В. Торговое оборудование. - М.:Альфа-М, 2008 г. - 398 с. - ISBN5-98281-070-3
5. Тюнюков Б.К., Коршунов Н.П. Электронная техника предприятий торговли. - М.: КНОРУС, 2006 г.- 192 с.- ISBN5-85971-097-6; Памбухчиянц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008 г.- 316 с. - ISBN978-5-91131-623-5;
6. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. -М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с.- ISBN5-16-002202-3; Парфентьева Т.Р. и др.
7. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
8. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 10.20.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);

9.ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;

10.ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по

техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769- ст

11.ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;

12.Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);

13. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Отечественные журналы:

1. «Современная торговля»,
2. «Мерчендайзинг»,
3. «Торговое оборудование».

Интернет-ресурсы:

1. [www, gsen.ru](http://www.gsen.ru)- сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. www.gks.ru-сайт Госкомстата;
3. www.torgrus.com- сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
www.sovtorg.panor.ru- сайт «Современная торговля»;
4. www.garant.ru- справочно - правовая система Гарант;
5. www.consultant.ru-справочно - правовая система Консультант Плюс;
6. [www, retailer, ru](http://www,retailer.ru)- сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
7. [www, reteilerclub. ru](http://www,reteilerclub.ru)- учебно-информационный проект Супер- розница

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется в процессе выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Умеет:		
подготовка рабочего места продавца и контролера-кассира к работе	алгоритм подготовки рабочего места продавца и контролера-кассира	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий
эксплуатация торгового оборудования и ККТ по назначению	алгоритм эксплуатации торгово – технологического оборудования и ККТ	
осуществление подготовки товаров, размещение товара в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании	алгоритм процесса подготовки товаров к продаже, размещение и выкладки	
изучение покупательского спроса	анкетирование, обработка результатов изучения покупательского спроса	
осуществление процесса продажи товаров в соответствии с правилами торговли	алгоритм процесса продажи	
осуществление контроля за сохранностью товаро-материальных ценностей	проверка соблюдения условий и сроков реализации товаров	
оформление документов по кассовым операциям	эталон заполнения реквизитов	
Знает:		
Правила охраны труда и требования безопасности при работе на ККТ	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	письменный опрос устный опрос, тестирование
ассортимент товаров		
характеристики и назначение товаров		
методы определения качества товаров		
режим и условия хранения товаров		
особенности подготовки товаров к продаже		
принципы оформления витрин		
правила продажи продовольственных и непродовольственных товаров		
методы изучения покупательского спроса		

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения производственной практики, тестирования, наблюдение.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
готовить рабочее место продавца и контролера-кассира к работе	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки рабочего места продавца и контролера-кассира к работе
эксплуатировать торговое оборудование и контрольно-кассовую технику по назначению	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки торгового оборудования и контрольно-кассовой техники

осуществлять подготовку товаров, размещение товара в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	наблюдение и оценка эффективности выполнения операций по подготовке , размещению товаров в торговом зале и выкладке на торгово-технологическом оборудовании
изучение покупательского спроса	наблюдение и оценка эффективности выполнения операций по выявлению покупательского спроса
осуществлять процесс продажи товаров в соответствии с правилами торговли	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки процесса продажи товаров в соответствии с правилами торговли
осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки операций по контролю за сохранностью товарно-материальных ценностей
оформление документов по кассовым операциям	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки операций оформления документов по кассовым операциям
обслуживать покупателей в узле расчета и на рабочем месте продавца	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки операций по обслуживанию покупателей в узле расчета и на рабочем месте продавца
осуществлять приемку товара	наблюдение и оценка эффективности выполнения операций по осуществлению приемки товаров
Знания:	
Правила охраны труда и требования безопасности при работе на ККТ	тестирование
ассортимент товаров	тестирование
характеристики и назначение товаров	контрольная работа
методы определения качества товаров	алгоритм работы с Гостами
режим и условия хранения товаров	тестирование
особенности подготовки товаров к продаже	тестирование
порядок приемки товаров по количеству и качеству	контрольная работа
правила продажи продовольственных и непродовольственных товаров.	тестирование
методы изучения покупательского спроса	зачет
основные принципы устройства торгово-технологического оборудования и ККТ	зачет
типовые правила эксплуатации ККМ	тест-процесс
признаки платежеспособности денежных знаков	практический показ
порядок расчетов с покупателями	тест-процесс
принципы оформления витрин	тестирование