

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК РКИГ
_____ А. Р. Балабанова

«_____» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**



г. Алушта, 2022

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Туровская Мария Николаевна, преподаватель высшей категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «Продажа продовольственных товаров» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № __ от «__» _____ 2022 г.

Председатель ЦМК _____ Т. Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ С. И. Крамар

«__» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/организации

Подпись, должность, инициалы, фамилия

«__» _____ 20__ г.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, 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;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:
240 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности продажа непродовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучать 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 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

№ п/п	Наименование тем практико-ориентированных занятий	Кол-во часов
1	Охрана труда. Ознакомление с магазином, правилами внутреннего распорядка	6
2	Ассортимент продовольственных товаров торгового предприятия	6
3	Эксплуатация торгово – технологического оборудования	24
4	Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей в магазине	6
5	Приемка, размещение товаров в торговом зале, выкладка на торгово-технологическом оборудовании.	78
6	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров	102
7	Оформление отчета по производственной практике	6
8	Защита отчета по производственной практике	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
Всего		240

3.2. Содержание производственной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» в форме практической подготовки			
	МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		
	Тема 1. Охрана труда. Ознакомление с магазином, правилами внутреннего распорядка	Ознакомление с торговым предприятием, с формой организации труда, с правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на торговом предприятии.	6
	Тема 2. Ассортимент продовольственных товаров торгового предприятия	Изучение ассортиментного перечня продовольственных товаров торгового предприятия	6
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Тема 3. Эксплуатация – торгового технологического оборудования	Изучение видов оборудования и торгового инвентаря в магазине. Правила эксплуатации и безопасности труда при использовании торгового инвентаря.	6
		Изучение видов механического и теплового оборудования. Эксплуатация торгового холодильного оборудования.	6
		Изучение типов торговых весов. Правила эксплуатации и ухода за весами.	6
		Изучение спроса покупателей. Ознакомление с рекламной работой в магазине	6
ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Тема 4. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей в магазине	Материальная ответственность в магазине. Участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств.	6
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых	Тема 5. Приемка, размещение товаров в торговом зале, выкладка на торгово-	Приемка бакалейных и хлебобулочных товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов	6
		Приемка плодоовощных товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов	6

сопроводительных документов на поступившие товары. ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	технологическом оборудовании.	Приемка кондитерских товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов	6
		Приемка вкусовых товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов	6
		Приемка молока и молочных товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов	6
		Приемка мяса, рыбы и гастрономических товаров в торговом предприятии и контроль необходимых сопроводительных документов	6
		Размещение и выкладка бакалейных и хлебобулочных товаров на торговом-технологическом оборудовании	6
		Размещение и выкладка плодоовощных товаров на торговом-технологическом оборудовании	6
		Размещение и выкладка кондитерских товаров на торговом-технологическом оборудовании	6
		Размещение и выкладка вкусовых товаров на торговом-технологическом оборудовании	6
		Размещение и выкладка молока и молочных товаров на торговом-технологическом оборудовании	6
		Размещение и выкладка мяса, рыбы и гастрономических товаров на торговом-технологическом оборудовании	6
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	Тема 6. Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах муки, крупы, макаронных изделий, дрожжей с соблюдением условий хранения, сроков хранения и реализации	6
		Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением условий хранения, сроков хранения и реализации	6
		Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах свежих и переработанных овощей, плодов и грибов с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
		Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах крахмала, сахара, меда с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
		Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах крахмала, сахара, меда с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6

	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах фруктово-ягодных кондитерских изделий, карамели, шоколада, какао-порошка, конфет, ириса, драже с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мучных кондитерских изделий, халвы и восточных сладостей с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах чая, чайных напитков, кофе, кофейных напитков с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах пряностей, соусов и приправ с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах молока, сливок и кисломолочной продукции с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах сыров с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яиц, яичных продуктов, растительного масла и пищевых жиров с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мяса, мясных субпродуктов, мяса птицы с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах колбасных изделий и мясных	6

		копченостей с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	
		Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах рыбы, икры и нерыбных морепродуктов с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
		Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мясных и рыбных консервов и пресервов с соблюдением условий хранения, сроков годности и реализации	6
		Ознакомление с правилами возврата продовольственных товаров при обнаружении в них дефектов (брака). Оформление заявлений, актов на возврат товаров	6
	Оформление отчета по производственной практике	Оформление отчета по производственной практике	6
	Защита отчета по производственной практике	Защита отчета по производственной практике	6
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
		Всего	240

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

1. ФГОС СПО по 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по производственной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- 1). Нормативные акты:
 1. Гражданский кодекс Российской Федерации.
 2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).
 3. ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия.
 4. ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия
 5. ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия
 6. ГОСТ 6502-2014 Халва. Общие технические условия
 7. ГОСТ 7452-97 Консервы рыбные натуральные. Технические условия
 8. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия
 9. ГОСТ 28188-2014 Напитки безалкогольные. Общие технические условия
 10. ГОСТ 30743-2001. Автоматическая идентификация. Кодирование штриховое.
 11. ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия
 12. ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия

13. ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия
 14. ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия.
 15. ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия.
 16. ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия
 17. ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия.
 18. ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
 19. ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия
 20. ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия.
 21. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
 22. ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
 23. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя.
- Общие требования.
24. ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.
 25. ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия
 26. ГОСТ Р 52700-2018 Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия
 27. ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия.
 28. ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия.
 29. ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания
 30. ГОСТ Р 55572-2013 Консервы мясные. Общие технические условия
 31. ГОСТ Р 56827-2015 (UNECE STANDARD FFV-24:2012) Грибы шампиньоны свежие культивируемые. Технические условия
 32. ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.

2).Дополнительные источники:

1. Абоимова Н. Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования/Н. Э. Абоимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с.
2. Голубкина, Т. С, Никифорова, Н. С Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф образования/ Т. С. Голубкина. – М.: Академия, 2011.- 544 с.
3. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Гранаткина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256с.
4. Ильина М.Г. Товароведение продовольственных товаров: практикум: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-192 с.
5. Парфентьева Т. Р Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т. Р. Парфентьева, Н. Б. Миронова, А. А. Петухова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2011.- 208с.
6. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия»,2015. – 336с.

3). Электронные ресурсы:

1. Кажаява О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаява О.И.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 125 с.

2.Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаева О.И., Манихина Л.А.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.

3.Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Микулович Л.С.— Минск: Вышэйшая школа, , ЭБС АСВ, 2010.— 416 с.

4.Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— М.: Дашков и К, , ЭБС АСВ, 2014.— 930 с.

5.Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 229 с.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации:

1. Соответствует требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности.

2. Согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.

3. Предоставляет рабочие места обучающимся.

4. Обеспечивает обучающимся безопасные условия для прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

5. Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

