Приложение 4.3
к ООП по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

профессия

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

квалификация: продавец продовольственных товаров

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**3**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**4**
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**5**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**12**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**13**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *продажа продовольственных товаров.*

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.02 ППКРС по основному виду профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики:

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

ВПД	Требования к умениям
Продажа продовольственных товаров	– идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); – устанавливать градации качества товаров; – 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - **360 часов**:

в рамках освоения ПМ 02. – 360 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.02 ППКРС по основному виду профессиональной деятельности (ВПД*): продажа продовольственных товаров*, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код ПК	**Наименование результата освоения практики**
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.
Код ОК	**Наименование результата освоения практики**
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.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебного материала		Кол-во часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
1	**2**		**3**	**4**
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров **Виды работ:** 1. Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). 2. Оценивание качества товаров по органолептическим показателям. 3. Расшифровка маркировки. 4. Размещение товаров на хранение. **5.** Подготовка к работе весоизмерительного и механического оборудования. **6.** Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.			**360**	**2-3**
Вводное занятие	**Содержание**		**6**	
	1	Ознакомление с магазином. Охрана труда, техники безопасности на предприятии торговли. Вводный инструктаж по технике безопасности. Требования санитарных норм и правил на предприятии торговли. Тарифно-квалификационная характеристика продавца продовольственных товаров. Элементы торгово-технологического процесса в магазине. Организация работы продавца.	6	
Тема 2.1. Зерномучные товары	**Содержание**		**30**	**2-3**
	1	**Техника безопасности.** Организация рабочего места продавца, безопасные приёмы труда, санитария и гигиена. Подготовка к работе инвентаря, оборудования, упаковочного материала.	1	
	2	**Приемка зерномучных товаров.** Участие в приёмке товаров.	5	
	3	**Овладение приемами идентификации зерномучных товаров** (мука, крупа, макаронные изделия, хлебобулочные изделия). Расшифровка ярлыков и маркировочных обозначений.	6	
	4	**Овладение приемами оценки качества товаров** по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Формирование ассортимента по группам, видам и сортам с учётом частоты спроса.	6	

1	2	3	4	5
	5	**Овладение приемами размещения и выкладки зерномучных товаров.** Подготовка товаров к продаже и выкладка зерномучных товаров с учётом товарного соседства. Оформление ценников на зерномучные товары.	6	
	6	**Овладение приемами размещения на хранение** зерномучных товаров и тары в подсобном помещении. Расчёт товарных потерь (ликвидных и неликвидных). Уборка нереализованных товаров и тары.	6	
Тема 2.2. Плодоовощные товары	**Содержание**		**36**	**2-3**
	1	**Техника безопасности.** Организация рабочего места продавца, безопасные приёмы труда, санитария и гигиена. Подготовка к работе инвентаря, оборудования, упаковочного материала	1	
	2	**Приемка плодоовощных товаров.** Участие в приёмке товаров.	5	
	3	**Овладение приемами идентификации плодоовощных товаров.** Идентификация плодоовощных товаров (плоды, овощи, грибы и продукты их переработки). Расшифровка ярлыков и маркировочных обозначений.	6	
	4	**Овладение приемами оценки качества товаров** по органолептическим показателям. Распознавание дефектов.	6	
	5	**Овладение приемами размещения и выкладки плодоовощных товаров.** Подготовка товаров к продаже и выкладка плодоовощных товаров. Оформление ценников на плодоовощные товары. Формирование ассортимента по группам, видам и сортам с учётом частоты спроса и удобства работы	6	
	6	**Овладение приемами размещения на хранение** плодоовощных товаров. Расчёт товарных потерь (ликвидных и неликвидных). Размещение на хранение плодоовощных товаров и тары в подсобном помещении. Уборка нереализованных товаров и тары.	6	
	7	**Овладение приемами обслуживания покупателей и правильного показа товаров.** Овладение приемами обслуживания покупателей. Чтение и расшифровка маркировочных обозначений, освоение техники расчётов с покупателями за проданный товар. Овладение методами подсчёта стоимости покупки. Овладение приемами правильного показа товаров, подбор товаров покупателю	6	
Тема 2.3. Кондитерские товары	**Содержание**		**54**	**2-3**
	1	**Техника безопасности.** Организация рабочего места продавца, безопасные приёмы труда, санитария и гигиена. Подготовка к работе инвентаря, оборудования, упаковочного материала	1	
	2	**Приемка кондитерских товаров.** Участие в приёмке товаров.	5	

1	2	3	4	5
	3	**Овладение приемами идентификации кондитерских товаров.** Идентификация кондитерских товаров (мёд, сахар, мучные и сахаристые изделия). Расшифровка ярлыков и маркировочных обозначений.	12	
	4	**Овладение приемами оценки качества товаров** по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Расчёт товарных потерь (ликвидных и неликвидных).	6	
	5	**Овладение приемами** формирование ассортимента по группам, видам и сортам с учётом частоты спроса и удобства работы.	12	
	6	**Овладение приемами размещения товаров на хранение.** Размещение на хранение кондитерских товаров и тары в подсобном помещении	6	
	7	**Овладение приемами размещения и выкладки кондитерских товаров.** Подготовка товаров к продаже и выкладка кондитерских товаров. Оформление ценников на кондитерские товары. Уборка нереализованных товаров и тары.	12	
Тема 2.4. Вкусовые товары	**Содержание**		**60**	**2-3**
	1	**Техника безопасности.** Организация рабочего места продавца, безопасные приёмы труда, санитария и гигиена. Подготовка к работе инвентаря, оборудования, упаковочного материала	1	
	2	**Приемка вкусовых товаров.** Участие в приёмке товаров.	5	
	3	**Овладение приемами идентификации вкусовых товаров.** Идентификация вкусовых товаров (чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки, пряности, приправы, безалкогольные напитки, слабоалкогольные и алкогольные напитки). Расшифровка ярлыков и маркировочных обозначений.	18	
	4	**Овладение приемами оценки качества товаров** по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Расчёт товарных потерь (ликвидных и неликвидных).	6	
	5	**Овладение приемами** формирование ассортимента по группам, видам и сортам с учётом частоты спроса и удобства работы	12	
	6	**Овладение приемами размещения товаров на хранение.** Размещение на хранение вкусовых товаров и тары в подсобном помещении	6	
	7	**Овладение приемами размещения и выкладки вкусовых товаров.** Подготовка товаров к продаже и выкладка вкусовых товаров. Оформление ценников на вкусовые товары. Уборка нереализованных товаров и тары.	12	

1	2	3	4	5
Тема 2.5. Яичные товары	**Содержание**		**12**	**2-3**
	1	**Техника безопасности.** Организация рабочего места продавца, безопасные приёмы труда, санитария и гигиена. Подготовка к работе инвентаря, оборудования, упаковочного материала	1	
	2	**Приёмка, идентификация, овладение приемами оценки качества яичных товаров.** Участие в приёмке яичных товаров. Идентификация яичных товаров по всем признакам классификации. Оценка качества товаров по органолептическим показателям. Участие в оформлении документов на недоброкачественный товар и на возврат товара поставщику.	5	
	3	**Овладение приемами размещения и выкладки яичных товаров, обслуживания покупателей и правильного показа товаров**. Размещение и выкладка яичных товаров на торговом оборудовании. Участие в оформлении ценников. Овладение приемами обслуживания покупателей. Чтение и расшифровка маркировочных обозначений. Овладение методами подсчёта стоимости покупки. Овладение приемами правильного показа товаров.	6	
Тема 2.6. Молочные товары	**Содержание**		**42**	**2-3**
	1	**Техника безопасности.** Организация рабочего места продавца, безопасные приёмы труда, санитария и гигиена. Подготовка к работе инвентаря, оборудования, упаковочного материала.	1	
	2	**Приёмка молочных товаров.** Участие в приёмке молочных товаров.	5	
	3	**Идентификация молочных товаров.** Идентификация ассортимента молочных товаров.	6	
	4	**Овладение приёмами оценки качества молочных товаров**. Оценка качества молочных товаров по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Расшифровка маркировочных обозначений.	6	
	5	**Овладение приёмами размещения, выкладки и размещения на хранение рыбных товаров.** Участие в подготовке изделий к подаче в торговый зал, придание им товарного вида. Освоение методов и техники рационального размещения в торговом зале с учётом обеспечения свободного доступа к ним покупателей. Участие в выкладке товаров на оборудовании. Организация оптимальных условий и сроков хранения, и транспортирования молочных товаров с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований. Подготовка к продаже и выкладка молочных товаров.	6	

1	2		3	4
	6	**Овладение приёмами обслуживания покупателей.** Консультация покупателя о назначении, свойствах.	6	
	7	**Овладение приёмами правильного показа товаров, подбор товара покупателю**. Предложение взаимозаменяемых, сопутствующих и новых товаров. Овладение методами подсчёта стоимости покупки.	6	
	8	**Участие в изучении покупательского спроса** на молочные товары и в оформлении предварительных заказов на отсутствующие в продаже товаров. Овладение приемами обслуживания, консультации о назначении и свойствах.	6	
Тема 2.7. Пищевые жиры	**Содержание**		**30**	**2-3**
	1	**Техника безопасности.** Организация рабочего места продавца, безопасные приёмы труда, санитария и гигиена. Подготовка к работе инвентаря, оборудования, упаковочного материала.	1	
	2	**Приемка пищевых жиров.** Участие в приёмке товаров.	5	
	3	**Овладение приемами идентификации пищевых жиров** (растительные, животные, комбинированные, топлёные, масло коровье). Расшифровка ярлыков и маркировочных обозначений.	6	
	4	**Овладение приемами оценки качества пищевых жиров** по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Формирование ассортимента по группам, видам и сортам с учётом частоты спроса.	6	
	5	**Овладение приемами размещения и выкладки пищевых жиров.** Подготовка товаров к продаже и выкладка пищевых жиров с учётом товарного соседства. Оформление ценников на пищевые жиры.	6	
	6	**Овладение приемами размещения на хранение** пищевых жиров и тары в подсобном помещении. Расчёт товарных потерь (ликвидных и неликвидных). Уборка нереализованных товаров и тары.	6	
Тема 2.8. Мясные товары	**Содержание**		**48**	**2-3**
	1	**Техника безопасности.** Организация рабочего места продавца, безопасные приёмы труда, санитария и гигиена. Подготовка к работе инвентаря, оборудования, упаковочного материала.	1	
	2	**Приемка мясных товаров.** Участие в приёмке товаров	5	
	3	**Овладение приемами идентификации мясных товаров** (мясо различных убойных животных, субпродукты, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия, мясные консервы, мясные копчёности, колбасные изделия, мясо домашней птицы и дичи). Расшифровка ярлыков и маркировочных обозначений.	6	
	4	**Овладение приемами оценки качества мясных товаров** по органолептическим показателям. Распознавание дефектов.	6	

1	2	3	4	5
	5	**Овладение приемами размещения и выкладки мясных товаров.** Подготовка товаров к продаже и их выкладка с учётом товарного соседства. Оформление ценников на мясные товары.	6	
	6	**Овладение приемами формирования** ассортимента мясных товаров по группам, видам и сортам с учётом частоты спроса и удобства работы.	6	
	7	**Овладение приёмами правильного показа мясных товаров, подбор товара покупателю**. Предложение взаимозаменяемых, сопутствующих и новых товаров. Овладение методами подсчёта стоимости покупки	6	
	8	**Овладение приемами размещения на хранение** мясных товаров и тары в подсобном помещении. Расчёт товарных потерь (ликвидных и неликвидных). Уборка нереализованных товаров и тары. Создание оптимальных условий хранения мясных товаров	6	
	9	**Участие в изучении покупательского спроса** на мясные товары и в оформлении предварительных заказов на отсутствующие в продаже товаров. Овладение приемами обслуживания, консультации о назначении и свойствах мясных товаров	6	
Тема 2.9. Рыбные товары	**Содержание**		**42**	**2-3**
	1	**Техника безопасности.** Организация рабочего места продавца, безопасные приёмы труда, санитария и гигиена. Подготовка к работе инвентаря, оборудования, упаковочного материала.	1	
	2	**Приёмка рыбных товаров.** Участие в приёмке рыбных товаров.	5	
	3	**Идентификация рыбных товаров.** Идентификация ассортимента рыбных товаров.	6	
	4	**Овладение приёмами оценки качества рыбных товаров**. Оценка качества рыбных товаров по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Расшифровка маркировочных обозначений.	6	
	5	**Овладение приёмами размещения, выкладки и размещения на хранение рыбных товаров.** Участие в подготовке изделий к подаче в торговый зал, придание им товарного вида. Освоение методов и техники рационального размещения в торговом зале с учётом обеспечения свободного доступа к ним покупателей. Участие в выкладке товаров на оборудовании. Организация оптимальных условий и сроков хранения, и транспортирования рыбных товаров с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований. Подготовка к продаже и выкладка рыбных товаров.	6	

1	2	3	4	5
	6	**Овладение приёмами обслуживания покупателей.** Консультация покупателя о назначении, свойствах.	6	
	7	**Овладение приёмами правильного показа товаров, подбор товара покупателю**. Предложение взаимозаменяемых, сопутствующих и новых товаров. Овладение методами подсчёта стоимости покупки.	6	
	8	**Участие в изучении покупательского спроса** на молочные товары и в оформлении предварительных заказов на отсутствующие в продаже товаров. Овладение приемами обслуживания, консультации о назначении и свойствах.	6	
Дифференцированный зачет				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории торгово-технологического оборудования, а также рабочих мест на торговых предприятиях города.

Оснащение лаборатории торгово-технологического оборудования:

1. Торгово-технологическое оборудование:

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы
- настольные циферблатные весы
- товарные весы
- весовой чекопечатающий комплекс
- POS - система

Измельчительно-режущее оборудование: слайсер.

2. Инвентарь и инструмент: подносы, лотки, лопатки, щипцы, совки, разделочные доски, ножи.

3. Упаковочный материал: пищевая бумага, слюда, полиэтиленовые и целлофановые пакеты.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь 4 разряд по профессии «продавец продовольственных товаров, 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 от ОУ в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий в период учебной практики, выполнения практических проверочных работ, а также наставниками от профильных предприятий, которые закреплены за обучающимися.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Продажа продовольственных товаров	Наблюдение и оценка при выполнении работ. Оформленные дневники по учебной практике. Аттестационный лист по учебной практике. Дифференцированный зачёт по учебной практике. Экзамен по профессиональному модулю. Квалификационный экзамен.