

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Курганский государственный колледж»

**Рабочая программа учебной практики**

**по ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям  
рабочих, должностям служащих**

***17353 Продавец продовольственных товаров***

Специальность 38.02.05

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Курган 2022



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы учебной практики	4
2. Тематический план и содержание практики	6
3. Условия организации и проведения практики	7
4. Контроль и оценка результатов практики	10
Приложения	11

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров является частью программы профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, 17353 Продавец продовольственных товаров

### 1.2. Цель, требования к результатам освоения учебной практики:

Цель учебной практики – закрепление теоретических знаний, приобретенных обучающимся в рамках учебного процесса в колледже, а также получение профессиональных навыков, умений и практического опыта работы в условиях реального производства.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля по виду деятельности:

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров.	ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>уметь:</b> - демонстрировать интерес к будущей профессии: - участие в проектной исследовательской деятельности научно-студенческих обществ; - творческая реализация полученных профессиональных умений на практике; - активное участие обучающихся в организации и проведении внеурочной деятельности.
	ОК 02.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<b>уметь:</b> - выбирать и применять методы и способы решения задач в области профессиональной деятельности: - оценка их эффективности и качества; - планирование и анализ результатов собственной учебной деятельности в образовательном процессе и профессиональной деятельности в ходе различных этапов практики.
	ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.	<b>уметь:</b> - выбирать методы и средства для разрешения стандартных и нестандартных ситуаций: - умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - применение выбранных методов и средств в

			<p>практической деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность нести ответственность за принятые решения.</li> </ul>
<b>ОК 04.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять эффективный поиск необходимой информации:</li> <li>- использование различных источников, включая электронные, при решении поставленных задач.</li> <li>- использование Интернет-источников в учебной и профессиональной деятельности (оформление и презентация рефератов, докладов, творческих работ).</li> </ul>
<b>ОК 05.</b>	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.		<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы с использованием информационно-коммуникационных технологий:</li> <li>- работа с Интернет-ресурсами;</li> <li>- применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформление всех видов работ с использованием информационных технологий.</li> </ul>
<b>ОК 06.</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями, мастерами, коллегами в ходе обучения:</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственного участия в коллективных мероприятиях;</li> <li>- плодотворное взаимодействие с коллегами, руководством, социальными партнерами, потребителями.</li> </ul>
<b>ОК 07.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить самоанализ и коррекцию результатов собственной работы:</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- готовность взять на себя ответственность за работу подчиненных, за результат выполнения заданий.</li> </ul>
<b>ОК 08.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и		<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и организовывать</li> </ul>

		личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля: -определение этапов содержания работы и реализация самообразования.
	<b>ОК 09.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	<b>уметь:</b> - адаптироваться к изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности; -проявление интереса к инновациям в профессиональной области.
	<b>ПК 4.1.</b>	Выполнять работы по обслуживанию и консультированию покупателей.	<b>иметь практический опыт:</b> обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров. <b>уметь:</b> - обслуживать покупателей; - консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; - предлагать новые, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;
	<b>ПК 4.1.</b>	Выполнять работы по обслуживанию и консультированию покупателей.	<b>иметь практический опыт:</b> обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров. <b>уметь:</b> - обслуживать покупателей; - консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров; - предлагать новые, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента.
	<b>ПК 4.2.</b>	Участвовать в получении товаров.	<b>иметь практический опыт:</b> обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров. <b>уметь:</b> - принимать участие в получении товаров - проводить уборку нереализованных товаров и тары

			- осуществлять подготовку товаров к инвентаризации
	<b>ПК 4.3.</b>	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<b>иметь практический опыт:</b> обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров. <b>уметь:</b> -оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины, контролировать их состояние -использовать контрольно – кассовое оборудование - осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
	<b>ПК 4.4</b>	Осуществлять подготовку товаров к продаже, их размещение и выкладку.	<b>иметь практический опыт:</b> обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров. <b>уметь:</b> - проводить подготовку товаров к продаже - получать и проводить подготовку упаковочного материала - проводить контроль за своевременным пополнением запаса товаров
	<b>ПК 4.5</b>	Изучать спрос покупателей.	<b>иметь практический опыт:</b> обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров. <b>уметь:</b> - изучать спрос покупателей. - разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации

**1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики- 180 часов**

## **2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

№ п/п	Виды работ	Наименование темы	Количество часов
1.	Организация торгового процесса в магазине	Структура и характер работы магазина	6
		Изучение видов материальной ответственности, прав и обязанностей продавца.	6
		Подготовка рабочего места	6
		Подготовка товаров к продаже	6
		Размещение товаров по группам, видам, сортам с учетом частоты спроса и удобства работы	6
		Получение и подготовка упаковочного материала	6

		Заполнение и прикрепление ярлыков цен	6
		Контроль за своевременным пополнением запаса товаров	6
		Участие в получении товаров	6
		Уборка нереализованных товаров и тары	6
		Подготовка товаров к инвентаризации	6
2.	Эксплуатация кассового и торгово-технологического оборудования	Использование контрольно – кассового оборудования: чек, отчетная документация	6
		Приобретение навыков по подготовке рабочего места кассира к работе	6
		Овладение навыками общения с покупателями	6
		Овладение техникой продаж	6
		Приобретение навыков проведения операций по расчетам с покупателями: при традиционном методе продажи, при самообслуживании.	6
		Способы денежных расчетов.	6
		Подсчет денег и порядок их сдач	6
		Оформление прилавочных и внутримагазинных витрин	6
		Ознакомление с видами весоизмерительного оборудования, применяемого в торговых предприятиях, немеханического оборудования торгового зала и помещений для хранения товаров.	6
		Отработка навыков взвешивания товара.	6
		Ознакомление с видами подъемно - транспортного оборудования: классификация, правила техники безопасности, правила эксплуатации.	6
		Ознакомление с видами холодильного оборудования: классификация, правила техники безопасности, правила эксплуатации.	6
		Ознакомление с видами немеханического оборудования торгового зала и помещений для хранения товаров.	6
3.	Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса.	Нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка чека, выдача покупки	6
		Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности товаров	6
		Консультирование покупателей о новых, взаимозаменяемых товарах и товарах сопутствующего ассортимента.	6
		Изучение спроса покупателей	6
		Разрешение спорных вопросов с	6



		покупателями в отсутствие представителей администрации	
		Зачет	6
		<b>Всего</b>	<b>180</b>

### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Место проведения практики:

Программа учебной практики реализуется частично в учебной лаборатории колледжа, частично на производственных объектах предприятий:

- ООО «Компания «Метрополис»»
- Фирма "СтройСельхозТорг"
- Компания «Обувь России», Westfalika
- Розничная сеть «Магнит» АО «Тандер»
- Розничная сеть агропромышленного холдинга «Велес»
- ООО «МегаСтрой» и т. д.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение практики:

- правила торговли и федеральный закон о защите прав потребителей.
- инструкции по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии в учебном кабинете колледжа;
- инструкционно-технологические карты;
- задание на итоговую работу.

#### 3.3. Материально-техническое обеспечение:

- Рабочее место преподавателя.
- Рабочее место обучающегося.
- Муляжи и натуральные образцы товаров.
- Стенды для учебной информации.
- Муляжи и натуральные образцы товаров.

#### 3.4. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы *Нормативные документы*

1. Системы обработки информации. Символы. Классификация, наименование и обозначение: [ГОСТ 19768-93](#). – Введ. 1988.01.01. с изм. и доп. в 2011.
  2. 2.ФЗ - 212 от 17.12.14. «О защите прав потребителей» с последующими изменениями и дополнениями.
  - 3.Административный кодекс РФ.
  - 4.Правила торговли: Сборник нормативных документов.- Новосибирск: Сиб. унив. изд.- во, 2013.- 61с.
  - 5.ФЗ - 2 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.2015.
  - 6.«О мерах по государственному регулированию торговли и улучшению торгового обслуживания». Постановление Правительства РФ №936 от 12.08.2013г.
  - 7.«О правилах продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров», Сборник нормативных документов.- Новосибирск: Сиб. унив. изд.- во, 2013.- 61с.
  - 8.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. – М.: ИНФРА-М. 2014.
- Стандарты:
1. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения.

2. ГОСТ Р 51304-99 Услуги розничной торговли
3. ГОСТ Р 51305-99 Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу.
4. ГОСТ Р 51713-2001 Розничная торговля. Классификация предприятий.
5. ГОСТ 28-002-2000 Розничная торговля. Номенклатура показателей качества услуг.

Инструкции:

1. О порядке приемки продукции производственного назначения и товаров народного потребления по количеству / 15.06.65 П-6
2. О порядке приемки продукции производственного назначения по качеству / 24.04.66 № 11-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74. № 98.

#### ***Основная литература***

1. Кудинов, А.Е. CRM. Российская практика эффективного бизнеса [Текст]: экспресс-курс / А.Е. Кудинов. - М.: 1С-Публишинг, 2016. – 98 с.: ил.
2. Трофимов, С.И. CRM для практиков [Текст] / Трофимов С.И. - М.: АвтоКод 2015. – 152 с.: ил.

#### ***Интернет-ресурсы***

2. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. технологий ргб ; ред. Т. В. Власенко ; web-мастер Н. В. Козлова. – электрон. дан. – м. : рос. гос. б-ка, 2017. – Режим доступа : <http://www.rsl.ru>. – загл. с экрана.

#### ***Дополнительные источники***

1. Котеров, Д.Ф. РНР5 в подлиннике [Текст]: учебное пособие / Д.Ф. Котеров, А.А. Костарев - СПб.: БХВ-Петербург, 2016. - 205 с.: ил.
6. Информационные технологии в бизнесе [Текст]: энциклопедия / под ред. М. Желены. - СПб.: Питер, 2015. - 1120 с.
2. Любушкин, Н. П. Анализ финансово-экономической деятельности предприятия [Текст] / Н.П. Любушкин, В.Б. Лещева, В.Г. Дьякова. — М.: ЮНИТИ, 2015. -370 с. : ил.
3. Перепелица, Ф. А. Эффективная разработка веб-сайтов. [Текст]: учебное пособие / Ф. А. Перепелица – Спб.: Университет ИТМО, 2016 – 299 с.: ил.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении индивидуальных практических заданий.

Практика завершается зачетным занятием. Зачет выставляется при условии выполнения работ, предусмотренных программой учебной практики.

Результаты освоения общих, профессиональных компетенций и практики в целом фиксируется руководителем практики в ведомости результатов прохождения учебной практики (приложение 1).

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
 по профессиональному модулю ПМ. 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
 должностям служащих  
 группа \_\_\_\_\_  
 Специальность 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров  
 Сроки прохождения практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Фамилия, И.О. студента	Оценка сформированности компетенций														Итоговая оценка	Результат практики
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		
1.	Будилова А.Ф.	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	5 (отлично)	зачтено
2.	Гилева В.Н.	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	4 (хорошо)	зачтено
3.	Гендич И.С.	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	4 (хорошо)	зачтено
4.																	
5.																	
6.																	
7.																	
8.																	
9.																	
10.																	
11.																	
12.																	
13.																	
14.																	
15.																	

Руководитель практики \_\_\_\_\_