|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа **Рабочая программа**  Специальность **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006  **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1-16** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 04.** Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров

**по специальности****38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Ульяновск

2021-2022 уч.год

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Паспорт программы производственной практики | 4 |
|  | Тематический план и содержание производственной практики | 6 |
|  | Условия реализации программы производственной практики | 9 |
|  | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 13 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров***.* В части освоения квалификации **Продавец продовольственных товаров**

и вида профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров**

**1.2. Цели и задачи производственной практики**

Производственная практика направлена на закрепление и развитие практических навыков и компетенций, приобретение практического опыта в процессе освоения вида профессиональной деятельности **Выполнения работ по профессии продавец продовольственных товаров**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1 | Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов. |
| ПК 2 | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. |
| ПК 3 | Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. |
| ПК 4 | Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. |
| ПК 5 | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. |
| ПК 6 | Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. |
| ПК 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 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 |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

|  |  |
| --- | --- |
| ЛР2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР13 | Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности. |
| ЛР14 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |
| ЛР15 | Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. |
| ЛР21 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР22 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем. |
| ЛР25 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач. |
| ЛР26 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии. |

**Задачами производственной практики** **являются**:

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационных – правовых форм

- выполнение требований и работ предусмотренных программой практики

- освоение современных производственных процессов, технологий.

В результате прохождения производственной практики по профилю специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в рамках профессионального модуля ПМ 04. Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров, - эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования в торговой организации; -- соблюдения правил охраны труда

**1.3. Количество часов на освоение программы этапа производственной практики: Всего** **36 часов**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального  модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём часов |
| **ПМ.04 Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров, контролер-кассир** |  | **36** |
| **Вводное занятие** | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:** | **3** |
| - Ознакомление со структурой работы учебно-производственного магазина | 1 |
| Овладение приёмами взвешивания | 1 |
| Овладение приёмами упаковки | 1 |
| **Тема 1 Организация и технология продажи бакалейных товаров, хлебобулочных товаров, кондитерских товаров.** | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:** | **6** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 1 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 1 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 1 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 1 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 1 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 0,5 |
| Изучать спрос покупателей. | 0,5 |
| **Тема 2 Организация и технология продажи плодоовощных товаров** | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **6** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 1 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 1 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 1 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 1 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 1 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 0,5 |
| Изучать спрос покупателей. | 0,5 |
| **Тема 3 Организация и технология продажи вкусовых товаров** | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **6** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 1 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 1 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 1 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 1 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 1 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 0,5 |
| Изучать спрос покупателей. | 0,5 |
| **Тема 4 Организация и технология продажи молочных товаров в том числе яичных товаров и пищевых жиров.** | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **6** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 1 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 1 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 1 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 1 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 1 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 0,5 |
| Изучать спрос покупателей. | 0,5 |
| **Тема 5 Организация и технология продажи мяса и мясных товаров и рыбных товаров** | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**. | **6** |
| Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | 1 |
| Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 1 |
| Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | 1 |
| Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | 1 |
| Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | 1 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | 0,5 |
| Изучать спрос покупателей. | 0,5 |
| **Тема 6 Работа на контрольно-кассовой технике. Расчеты с покупателями** | Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:** | **3** |
| Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) | 0,2 |
| Организовать рабочее место кассира | 0,2 |
| Эксплуатировать контрольно-кассовую технику (ККТ) – компьютеризированные кассовые машины – POS- терминалы, сканеры. | 0,2 |
| Оформлять документы по кассовым операциям | 0,3 |
| Выполнять расчетные операции с покупателями. | 0,3 |
| Проверять платежеспособность государственных денежных знаков, в том числе с помощью детекторов. | 0,2 |
| Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги | 0,2 |
| Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | 0,2 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Программа производственной практики реализуется в профильных предприятиях АО «Гулливер», ООО "МЕТРО Кэш энд Керри", ООО «ТД СПП» на основании договоров о практической подготовке обучающихся с техникумом. Предприятия оснащены современным оборудованием, наличием квалифицированного персонала, близким по возможности, территориальным расположением.

**3.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрированно, концентрированно в несколько периодов, рассредоточено, в зависимости от графика учебного процесса.

Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки, выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

**Обучающиеся заочного отделения** самостоятельно обеспечивают себя местом для прохождения производственной практики. Техникум может оказывать содействие обучающимся в подборе мест практики. Обучающиеся, имеющие договоры на обучение, как правило, проходят практику на предприятиях, заключивших такие договоры с техникумом.

Производственная практика реализуются обучающимся самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчета.

Техникум не несет финансовых обязательств перед предприятием, предоставляющим место для прохождения практики обучающимся – заочникам.

В период прохождения практики с момента зачисления, обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе и в части государственного социального страхования.

Итоговая оценка по результатам производственной практики выставляется руководителем практики от техникума на основании собеседования по результатам практики, предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;

- отчета;

- характеристики;

- отзыва руководителя от техникума.

Результаты прохождения производственной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ.04 Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров.

**3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППССЗ по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**3.4. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

**Нормативные документы**

1. Конституция Российской Федерации (основной закон)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: Ч. 1и 2.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.
4. О защите прав потребителей: Закон Российской Федерации от 07.02.92 № 2300-1 (в действующей редакции).
5. О техническом регулировании: Закон Российской Федерации от 27.12.02 № 184-ФЗ (в действующей редакции).
6. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Закон Российской Федерации от 02 января 2000 № 29-ФЗ  (в действующей редакции).
7. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля: Закон Российской Федерации от 26.12.08 № 294-ФЗ, (в действующей редакции).
8. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный Закон от 30 марта 1999 г. (в действующей редакции).
9. О розничных рынках и о внесении изменений в трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2006 № 271-ФЗ  (в действующей редакции).
10. ГОСТ 15467-79 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения.
11. ГОСТ Р 50646-94. «Услуги населению. Термины и определения».
12. ГОСТ Р 51303-2009 «Торговля. Термины и определения».
13. ГОСТ Р 51304-99 «Услуги торговли. Общие требования».
14. ГОСТ Р 51305-2009 «Услуги торговли. Требования к персоналу».
15. ГОСТР «Розничная торговля. Номенклатура показателей качества и безопасности».
16. ОСТ 28-002-2000 Розничная торговля. Номенклатура показателей качества услуг.

**Основные источники:**

1.Гранаткина Н.В. Товароведение и организация товаров продовольственных товаров. Учебник проф. обр.– М.: Академия, 2017.

2.Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. Учебник проф. образования - М.: «Академия» 2017.

3.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов Учебник проф. образования - М.: «Академия», 2016г.

4.Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров, Практикум. Учебное пособие НПО, - М.: «Академия» 2016г.

5.Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения 10-е издание, Учебник пособие СПО, - М.: «Академия» 2018г.

**Дополнительные источники:**

1. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2016. // ЭБС«ZNANIUM.С0М» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: http://www.znanium.соm
2. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - (ПРОФИль).- // ЭБС«ZNANIUM.С0М» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: http://www.znanium.соm
3. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2017. - (ПРОФИль).- // ЭБС«ZNANIUM.С0М» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: http://www.znanium.соm

**Интернет- источники:**

http://www.aup.ru/books/m164/

http://menegerbook.net/marketing/

http://www.labstend.ru/site/

http://ru.wikipedia.org/wiki/KKM

http://www.bishelp.ru/kontrol/nalogovaya/dopkons/kkt.php

[http://www.klerk.ru/buh/articles/6643/](http://www.google.com/url?q=http%3A%2F%2Fwww.klerk.ru%2Fbuh%2Farticles%2F6643%2F&sa=D&sntz=1&usg=AFQjCNG2h-k5h1OoGZcaA7L0ig5hSIDtQw)

www.znaytovar.ru

www.rospotrebnadzor.ru

www.gostedu.ru

www.sciteclibrary.ru

Литература актуализирована Протокол № 1 от 27.08.2021

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практической подготовки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенный практический опыт)** | **Основные показатели оценки результата** | **Методы оценки** |
| При продаже продовольственных товаров обучающийся должен:  **-уметь**- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, рыбных); | Свободное распознавание групп, подгрупп и видов продовольственных товаров | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;  **Промежуточная аттестация**:  оценка выполнения и оценка защиты отчетов по производственной практике. |
| **- уметь** - устанавливать градации качества пищевых продуктов; | Свободное владение приемами определения градации качества пищевых продуктов | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;  **Промежуточная аттестация**:  оценка выполнения и оценка защиты отчетов по производственной практике. |
| **- уметь**- оценивать качество по органолептическим показателям | Свободное распознавание факторов влияющих на ассортимент и качество | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;  **Промежуточная аттестация**:  оценка выполнения и оценка защиты отчетов по производственной практике. |
| **- уметь:** - распознавать дефекты пищевых продуктов; | Уверенное распознавание дефектов пищевых продуктов | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;  **Промежуточная аттестация**:  оценка выполнения и оценка защиты отчетов по производственной практике. |
| **- уметь:** - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; | Уверенное выполнение практических операций по размещению для хранения продовольственных товаров | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;  **Промежуточная аттестация**:  оценка выполнения и оценка защиты отчетов по производственной практике. |
| **- уметь:** - рассчитывать энергетическую ценность продуктов; | Уверенное выполнение операций по расчету энергетической ценности продуктов | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;  **Промежуточная аттестация**:  оценка выполнения и оценка защиты отчетов по производственной практике. |
| ЛР2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |  |  |
| ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |  |  |
| ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |  |  |
| ЛР13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности. |  |  |
| ЛР14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |  |  |
| ЛР15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. |  |  |
| ЛР21 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства. |  |  |
| ЛР22 Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем. |  |  |
| ЛР25 Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач. |  |  |
| ЛР26 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии. |  |  |