

Автономная некоммерческая организация
«Профессиональная образовательная организация
«Московский Международный колледж»

Согласовано
на заседании
Педагогического Совета
Протокол № 1
от 28 августа 2023 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки	<u>38.01.02 Продавец, контролер- кассир</u>
Квалификация	<u>Бухгалтер</u>
Форма обучения	<u>Очная, заочная</u>

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02

1.1. Место производственной практики ПП.02 в структуре образовательной программы среднего профессионального образования

Программа производственной практики является обязательной составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер – кассир», утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от от 25 сентября 2015 г. № 578, зарегистрирован Министерством юстиции ДНР № 643 от 12.10.2015 г., изменения в Государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» от 31.10.2018 г. № 945, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 «Экономика и управление», направленная на закрепление знаний, полученных студентами в ходе обучения, приобретение и совершенствование практических навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Программа производственной практики может быть использована в государственных образовательных учреждениях среднего профессионального образования, осуществляющих подготовку квалифицированных рабочих по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер – кассир», на базе основного общего и среднего общего образования, а также курсовой профессиональной подготовки.

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения производственной практики должен освоить:

Вид профессиональной деятельности: Продажа продовольственных товаров – ПМ.02

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 практики ПП.02:

Всего - 4 недели – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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).

и профессиональных (ПК):

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 сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02.

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 2.1. -2.7.	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	4 недели – 144 часа;	2 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов, недель
ПП.02 Продажа продовольственных товаров Раздел 1. Ознакомление с предприятием, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Ознакомление с обязанностями работников магазина, правилами внутреннего распорядка магазина, специализацией и формой продажи товаров. Организация рабочего места продавца.	ОП.06 Охрана труда	144 4
	1. Характеристика торгового предприятия. Формы и методы продажи товаров, формы материальной ответственности.	Ознакомление с предприятием - заказчиком кадров и его традициями, с безопасными условиями работы и основными требованиями охраны жизнедеятельности	ОП.02 Основы бухгалтерского учета	7

<p>Раздел 2. Работа на производстве «Продажа продовольственных товаров».</p>	<p>Ознакомление с правилами и обязанностями, оплатой труда, с основными правилами противопожарной и ТБ продавца.</p>	<p>человека, типом магазина, организацией торговли в магазине, с отделами.</p>		
	<p>2. Продажа товаров в продовольственных отделах:</p>	<p>Отработка навыков и порядок приема товаров в магазине. Сообщение ответственным лицам о поступлении товаров, которые не отвечают маркировке, не имеют штрихового кода, удостоверения о качестве. Изъятие нестандартных, деформированных, загрязненных товаров. Размещение и выкладка, подготовка к продаже, продажа товаров. Оценка качества товаров органолептическим методом, определение дефектов, цен по прейскуранту. Пополнение рабочего запаса на день. Обслуживание и консультирование покупателей. Хранение и упаковка.</p>	<p>МДК.02.01: Розничная торговля продовольственными товарами</p>	<p>126</p>
	<p>бакалейный,</p>		<p>Тема 1.3.</p>	<p>7</p>
	<p>хлебобулочный,</p>		<p>Оценка качества продовольственных товаров</p>	<p>7</p>
	<p>кондитерский,</p>		<p>Тема 1.4.</p>	<p>7</p>
	<p>мясной,</p>		<p>Хранение продовольственных товаров</p>	<p>7</p>
	<p>гастрономический,</p>		<p>Тема 2.1</p>	<p>7</p>
	<p>молочный,</p>		<p>Зерномучные товары</p>	<p>7</p>
	<p>жировые и яичные товары,</p>		<p>Тема 2.2</p>	<p>7</p>
	<p>рыбный,</p>		<p>Тема 2.3</p>	<p>7</p>
<p>плодовоовощной,</p>		<p>Вкусовые товары</p>	<p>7</p>	
<p>вкусовой.</p>		<p>Тема 2.4</p>	<p>7</p>	
		<p>Кондитерские товары</p>	<p>7</p>	
		<p>Тема 2.5</p>	<p>7</p>	
		<p>Пищевые жиры</p>		
		<p>Тема 2.6</p>		
		<p>Молочные товары</p>		
		<p>Тема 2.7</p>		
		<p>Яйцо и продукты его переработки</p>		
		<p>Тема 2.8</p>		
		<p>Мясные товары</p>		

			Тема 2.9 Рыбные товары	
	3. Упаковка разных групп товаров, разными способами.	Отработка навыков по упаковке разных групп товаров, разными способами.	<i>ОП.03 Организация и технология розничной торговли.</i>	7
	4. Оформление сопроводительных документов во время приема товаров от поставщика. Прием товаров по количеству и качеству в отдел.	Отработка навыков по оформлению сопроводительных документов во время приема товаров от поставщика, приему товаров по количеству и качеству в отдел.	<i>ОП.02 Основы бухгалтерского учета</i>	7
	5. Подготовка к работе и эксплуатация торгового оборудования, инвентаря и инструментов.	Отработка навыков по подготовке к работе и эксплуатации торгового оборудования, инвентаря и инструментов.	<i>ОП.03 Организация и технология розничной торговли.</i>	7
	6. Подготовка к работе и эксплуатация весоизмерительного оборудования.	Отработка навыков по подготовке к работе и эксплуатации весоизмерительного оборудования.	<i>ОП.03 Организация и технология розничной торговли.</i>	7
	7. Подготовка первичных документов для составления товарного отчета. Определение остатков товаров и тары на конец дня.	Отработка навыков по определению остатков товаров и тары на конец дня. Оформление товарного отчета.	<i>ОП.02 Основы бухгалтерского учета</i>	7
	8. Подготовка товаров к инвентаризации. Проведение инвентаризации.	Отработка навыков по подготовке товаров, документов к инвентаризации.	<i>ОП.02 Основы бухгалтерского учета</i>	7

	9. Оформление инвентаризационной описи.	Отработка навыков по оформлению инвентаризационной описи. Определение предыдущих результатов инвентаризации.	<i>ОП.02 Основы бухгалтерского учета</i>	7
	10. Оформление прилавков и витрин.	Отработка навыков по оформлению прилавков и витрин.		7
	Дифференцированный зачет.			7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика ПП.02 представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями с одной стороны и ГПОУ «Старобешевское ПТУ».

Производственная практика ПП.02 по профессии 38.01.02. «Продавец, контролер-кассир» проводится в конце модуля в количестве 144 часа. Во время производственной практики, обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для профессии и уровня квалификации.

Продолжительность рабочего дня обучающегося во время ПП.02 определяется согласно трудовому законодательству из расчета 35 часов в неделю или 7 часов в день.

Во время прохождения ПП.02 обучающийся ведёт дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. По окончании ПП.02 обучающемуся выдаётся производственная характеристика.

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

1. Учебный план.
2. Программа производственной практики.
3. Договор на организацию и проведение производственной практики.
4. Приказ о распределении студентов по местам практики и назначению руководителя практики от образовательного учреждения.

Инструктаж студентов по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, перед выходом на производственную практику.

5. Акт обследования рабочего места на производстве.

6. Приказ предприятия о принятии студентов на производственную практику, назначения наставника на время прохождения практики и ответственного по Т.Б.

7. Перечень видов, учебно-производственных работ, выполняемых на производстве.

8. Перечень, протокол (ведомость) проверочных работ, подтверждающих освоение студентом компетенций соответствующего профиля.

9. Дневник практики.
10. Журнал учета практики.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Реализация производственной практики обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарному курсу. Разработан перечень видов учебно-производственных работ.

Базой для усвоения и приобретения профессиональных навыков по УП.02 «Продажа продовольственных товаров» является освоение модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров».

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики ПП.02 осуществляется на предприятиях торговли в соответствии с составленными договорами.

Технологическая документация и учебная литература:

- учебная рабочая программа по производственной практике;
- перечень учебно – производственных работ;
- образцы документов, которые студент должен предоставить по окончании производственной практики;
- учебники; справочники.

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

Основные источники:

1. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ Н. В. Гранаткина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.– 240 с.

2. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.– 304с.

3. Хлебников В.И. Технология производства продовольственных товаров: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/ В.И.Хлебников.– М.: Издательский центр «Академия», 2007.– 348 с.

4. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/ Г.Г.Дубцов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.– 336 с.

5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/ В.А. Тимофеева.- Ростов н/Д: «Феникс», 2003. Изд. 3 – е.-448 с.

6. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий:

учебник для учащихся проф. колледжей, лицеев/ Н.Т. Улейский, Р.И. Улейская .- Ростов н/Д: «Феникс», 2001. - 416с

Дополнительные источники:

1. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А., Дашкевич М.В. Справочник продавца продовольственных товаров. - Ростов н/Д: «Феникс», 2002. - 416с.

Учебники и учебные пособия:

2. Митвайс И.И., Товароведение вкусовых товаров. - Ростов н/Д: «Феникс», 2002. - 416с.

Интернет ресурсы:

1. Новости и технологии торгового бизнеса. Форма доступа: свободная [http:// www.torqus.com](http://www.torqus.com)

2. Современная торговля. Форма доступа: свободная [http:// www.sovtorq.panor.ru](http://www.sovtorq.panor.ru)

3. Справочно-правовая система Гарант. Форма доступа: свободная <http://www.qarant.ru>

4. Справочная система Консультант Плюс. Форма доступа: свободная <http://www.consultant.ru>

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих проведение производственной практики: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Мастера производственного обучения, осуществляющие проведение учебной практики должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- полнота и качество выполнения студентом программы практики;
- уровень компетенций:

Результаты (освоенные профессио-нальные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	Экспертная оценка на производственной практике
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	Экспертная оценка на производственной практике
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- показатели качества различных групп продовольственных товаров;	Экспертная оценка на производственной практике
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования;	Экспертная оценка на производственной практике
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового - технологического оборудования.	- типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно - технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;	Экспертная оценка на производственной практике
ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно - материальных ценностей.	- Закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда;	Экспертная оценка на производственной практике

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.	Экспертная оценка на производственной практике
------------------------------------	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- положительная характеристика работодателя; - участие в профессионально-значимых событиях; - демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе прохождения производственной практики: -при выполнении работ на различных этапах производственной практики; -при проведении дифференцированного зачета по ПП.02.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование постановки цели; - аргументация выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач в соответствии с этапами; - установление соответствия рациональность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - установление соответствия профессиональной деятельности критериям.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- определение ситуации; - выполнение; - объяснение последствий действий.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - выбор; - структурирование; -применение информации для решения профессиональных задач и личного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	владение ПК на уровне пользователя; применение ИКТ в профессиональной деятельности	

профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, клиентами руководством	-результативное взаимодействие с членами коллектива; -установление взаимоотношений в соответствии с профессиональной этикой; - выполнение действий в соответствии с ролью в команде, группе для достижения результата.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- правильная организация рабочего места; - соблюдение требований ОТ и санитарно-гигиенических требований.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- использование профессиональных знаний в ходе исполнения военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	

По окончании производственной практики студент должен предоставить:

1. Дневник по практике

– заполняется каждый день. Включает в себя перечисление работ, выполняемых студентом, дату проведения работ, ее название, краткое содержание, место для замечаний руководителя по практике от предприятия, его подпись. Дневник заверяется печатью организации (предприятия), а в конце дневника руководитель практики от ОУ ставит свою подпись. *Титульный лист дневника* должен содержать следующую информацию: название ОУ СПО, название профессии, курс, ФИО студента, вид практики и сроки ее прохождения.

2. Характеристика (отзыв) руководителя практики от организации практиканта:

– пишется руководителем практики от предприятия (организации) и заверяется его подписью и печатью. В ней должна быть обоснованная рекомендуемая оценка проделанной работы и рекомендованный квалификационный разряд.