

Приложение № \_\_\_\_\_ к ПООП  
38.01.02. «Продавец, контролер-кассир»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 02.01.**  
**«РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ»**

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Перелюбский аграрный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 02.01**  
**«Розничная торговля продовольственными товарами»**

по профессии 38.01.02  
«Продавец, контролер-кассир»

Перелюб

2023

**РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНО**

на заседании ПЦК  
специальных дисциплин  
Протокол № 1, «30» 08 2013.  
Председатель  
комиссии Моло /Л.А. Солдатова/



**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. Директор ГАПОУ СО «ПАТ»  
/Л.Г.Иванова/  
«30» 08 2013.

Протокол № \_\_, «\_\_» 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол № \_\_, «\_\_» 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол № \_\_, «\_\_» 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 38.01.02. «Продавец, контролер – кассир»

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Перелюбский аграрный техникум»

**Разработчик:** Солдатова Людмила Александровна, мастер производственного обучения, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Перелюбский аграрный техникум».

Бадякина Елена Александровна, преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики.
2. Структура и содержание рабочей программы учебной практики.
3. Условия реализации учебной практики.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 02.01.

## «Розничная торговля продовольственными товарами»

1.1. В результате освоения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности: производить продажу продовольственных товаров с применением торгово-технологического оборудования и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

**1.1.1.** Перечень общих и личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии:

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.

**ЛР.** 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.

**ЛР.** Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития.

**ЛР.** Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России, готовый оказать поддержку нуждающимся.

**ЛР.** Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

**ЛР.** Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

**ЛР.** Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

**ЛР.** Сохраняемый психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

ПК2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;

ПК2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;

ПК2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;

ПК2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров;

ПК2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово – технологического оборудования;

ПК2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;

ПК2.7. Изучать спрос покупателей.

**уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово - овощных, 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.

**знать:**

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент, товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

**1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

**Всего 168 часов.**



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Код профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования профессиональных модулей</b>	<b>Количество часов производственной практики по ПМ</b>	<b>Виды работ</b>
1	2	3	4
ПК 2.1.-ПК 2.7	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	168	Выполнение работ связанных с реализацией товаров

## 2.1. Содержание обучения по рабочей программе учебной практики.

<b>1. Обслуживание покупателей, продажа зерновых и плодоовощных товаров</b>	<b>42</b>
1.1 Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оценка качества зерномучных товаров.	<b>6</b>
1.2 Фасовка и упаковка зерномучных товаров.	<b>6</b>
1.3 Оценка качества, фасовка и упаковка плодоовощных товаров.	<b>6</b>
1.4 Выкладка и размещение товаров на торговом оборудовании.	<b>6</b>
1.5 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.	<b>6</b>
1.6 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.	<b>12</b>
<b>2. Обслуживание покупателей, продажа кондитерских товаров</b>	<b>24</b>
2.1 Оценка качества кондитерских товаров.	<b>6</b>
2.2 Фасовка, упаковка, выкладка на витрины кондитерских товаров.	<b>6</b>
2.3 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования	<b>12</b>
<b>3. Обслуживание покупателей, продажа вкусовых товаров.</b>	<b>24</b>
3.1 Оценка качества вкусовых товаров.	<b>6</b>
3.2 Маркировка вкусовых товаров.	<b>6</b>
3.3 Выкладка вкусовых товаров вертикальным и горизонтальным способом.	<b>6</b>
3.4 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.	<b>6</b>
<b>4. Обслуживание покупателей, продажа молочных товаров.</b>	<b>18</b>
4.1 Приемка молочных товаров по качеству.	<b>6</b>
4.2 Маркировка и упаковка молочных товаров.	<b>6</b>
4.3 Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.	<b>6</b>
<b>5. Обслуживание покупателей, продажа яичных товаров.</b>	<b>6</b>

5.1 Приемка яичных товаров по количеству и качеству	<b>6</b>
<b>6. Обслуживание покупателей, продажа пищевых жиров.</b>	<b>12</b>
6.1 Приемка пищевых жиров по количеству и качеству. Фасовка, упаковка и выкладка пищевых жиров на витрины.	<b>6</b>
6.2 Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.	<b>6</b>
<b>7. Обслуживание покупателей, продажа мясных товаров.</b>	<b>18</b>
7.1 Приемка мясных товаров по качеству.	<b>6</b>
7.2 Фасовка, упаковка и выкладка на витрины мясных товаров.	<b>6</b>
7.3 Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.	<b>6</b>
<b>8. Обслуживание покупателей, продажа рыбных товаров.</b>	<b>18</b>
8.1 Приемка рыбных товаров по качеству. Маркировка рыбных товаров.	<b>6</b>
8.2 Выкладка на витрины рыбных товаров.	<b>6</b>
8.3 Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.	<b>6</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>168</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации рабочей программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения.**

Кабинет № 56, 34 «Торгово-технологического оборудования» оснащенный оборудованием и техническими средствами:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методический комплекс;
- муляжи и образцы продовольственных товаров;
- витрины, прилавки;
- весоизмерительное оборудование;
- торговый инвентарь.

Лаборатория № 56, 35 «Учебный магазин» оснащен оборудованием и техническими средствами: ККМ, витрины, муляжи товаров, прилавки.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители техникума и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, разработанной в техникуме.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых	Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

<p>сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>Подсчет количества товаров произведен верно.</p> <p>Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов.</p> <p>Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку</p>	<p>Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно- технической документацией.</p> <p>Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности.</p> <p>Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с планограммой и правилами техники безопасности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Обслуживание покупателей произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов обслуживания.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>Размещение товаров на хранение произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности. Режим хранения товаров выбран верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования.	Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
--	--	---

	<p>Эксплуатация холодильного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.</p> <p>Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.</p>	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Контроль сохранности товарно-материальных ценностей произведён верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Выборка респондентов произведена правильно, в соответствии с заданием. Опрос покупателей произведён верно, в соответствии с заданием.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе. Участие в планировании и организации групповой работы.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами.	Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами правилами, стандартами и Правилами продажи	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

