

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

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПЕРЕЛЮБСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 02.01**

**«Розничная торговля продовольственными товарами»**

по профессии 38.01.02

«Продавец, контролер-кассир»

Перелюб

2024

**РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО**

На заседании ПЦК специальных дисциплин  
Протокол № 1 от «30» августа 2024 г  
Председатель ПЦК М.А.С. /Солдатова Л.А./

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ СО «ПАТ»

Приказ № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г  
/Иванова Л.Г./

Приказ № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
/ \_\_\_\_\_ /

Приказ № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
/ \_\_\_\_\_ /



Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 723 от 02.08.2013г., с изменениями и дополнениями приказ № 464 от 03.07.2024 год.

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики 5-7
2. Структура и содержание рабочей программы производственной практики 8-10
3. Условия реализации производственной практики 11
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики 13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 02.01.

1.1. В результате освоения программы производственной 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:**

1. идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово - овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

2. устанавливать градации качества пищевых продуктов;
3. оценивать качество по органолептическим показателям;
4. распознавать дефекты пищевых продуктов;
5. создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
6. рассчитывать энергетическую ценность продуктов.

**знать:**

1. классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
2. особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
3. ассортимент, товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
4. показатели качества различных групп продовольственных товаров;
5. дефекты продуктов;
6. особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

**1.2.Количество часов на освоение программы производственной практики:  
всего 294 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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	216	Выполнение работ связанных с реализацией товаров



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

№ п/п	Виды и содержание работ.	Количество часов
1	Ознакомление с рабочим местом продавца. Подготовка рабочего места к работе. Техника безопасности на рабочем месте. Ознакомление с поставщиками. Установка весоизмерительного оборудования на рабочем месте, уход за ним.	6
2	Определение количества и ассортимента товара, необходимого на смену.	6
3	Размещение рабочего запаса товаров, упаковочного материала на рабочем месте. Подготовка и выкладка товаров на витрине для показа потребителям.	12
4	Бакалейных товаров.	12
5	Кондитерских товаров.	12
6	Фруктово-овощных товаров.	12
7	Алкогoльных, слабоалкогoльных и безалкогoльных напитков.	12
8	Табачных изделий	12
9	Мука, крупа, макаронные изделия - их виды; краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Ценообразование.	12
10	Сахар, крахмал, саго их виды; краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Ценообразование.	24
11	Кондитерские изделия - их виды; краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Ценообразование.	12
12	Хлеб и хлебобулочные изделия, краткая характеристика, условия и сроки реализации, сопроводительные документы. Ценообразование.	24

13	Рыба и рыбопродукты, краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Ценообразование.	12
14	Фруктово - овощные продукты, краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Ценообразование.	18
15	Растительные масла, их виды, краткая характеристика. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	12
16	Мясо и мясные продукты - их виды, краткая характеристика, ассортимент. Маркировка, сроки реализации.	12
<b>17</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>

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

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

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики в торговых организациях и предприятиях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и каждым предприятием или организацией, куда направляются обучающиеся.

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

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

#### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения V-VI разряда (преподаватели), а также работники предприятий и организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения (преподаватели), осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### **3.4 Перечень учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. М.: Академия, 2021 г.-239 с

2. Муравина И.В. Основы товароведения. М.: Академия. 2022 г.-223 с.

3. Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования. -4-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2022.-544с.

4. Мурахтанова Н.М, Еремина Е.И. сборник практических задач и ситуаций. ОИЦ «Академия» 2021 г.

5. Дубцов Г.Г. уч. пособие Товароведение продовольственных товаров ОИЦ «Академия» 2021 г

6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования. 4-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 96с.

Дополнительные источники:

1. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала. М.: Академия, 2022 г.- 223 с

2. Закон Российской Федерации о защите прав потребителей. -М.: Омега-Л. 2022 г.-39 с.

3. Рубцова Л. И., Тимофеева В. А. Справочник продавца продовольственных товаров. Серия «Учебники, учебные пособия», Ростов н/Д, «Феникс», 2021-486с.

4. Новости торговли.

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной 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 профессиональн ые 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.          Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов.          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.          Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности.          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>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<p>Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>Контроль сохранности товарно-материальных ценностей произведён верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>Выборка респондентов проведена правильно, в соответствии с заданием. Опрос покупателей произведён верно, в соответствии с заданием.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>

<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	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.



	привлечением самостоятельно найденной информации.	
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 действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике

## **ВИДЫ ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ**

1. Прием смены. Подготовка рабочего места к работе, осмотр оборудования. Проверка наличия и исправности инструмента, защитных приспособлений, противопожарного инвентаря. Ведение записей в дневнике.

2. Выполнение производственных работ на рабочих местах. Соблюдение технологических параметров, требований, норм, регламентов. Соблюдение норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический (осмотр) контроль за работой оборудования.

3. Уход за оборудованием.

4. Самостоятельная разработка и осуществление мероприятий по наиболее эффективному использованию рабочего времени, выявлению дефектов товаров, экономному расходованию материала, инструментов.

5. Подготовка рабочего места к сдаче. Остановка оборудования. Сдача торгового зала. Выполнение обязательных работ по культурному содержанию рабочего места.

Сдача смены. Заполнение дневника.