**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

**ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА**

**«ЯМАЛЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**(ГБПОУ ЯНАО «ЯМК» ФИЛИАЛА В Г. ЛАБЫТНАНГИ)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 02 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**по профессии « Продавец продовольственных товаров»**

**г. Лабытнанги**

2016- 2017г.

Рабочая программа производственной практики ПМ 02 « Продажа продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учётом особенностей их психофизического развития по профессии 207.3 «Продавец продовольственных товаров».

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ ЯНАО «Ямальский многопрофильный колледж» в г. Лабытнанги

Разработчики:

Кревсун Галина Николаевна - мастер производственного обучения

Рассмотрено: Утверждена \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

На заседании методической Начальник филиала ГБПОУ ЯНАО

Комиссии « Профессионал» « Ямальский многопрофильный колледж»

Протокол № от 26.05.2016 г в городе Лабытнанги

В.М. Медведкова

На заседании методического совета

Протокол № 5 от 26.05.2016 г

Согласована:

Социальный партнер (работодатель)

Директор магазина « Грин»

Вовк Г.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ практики**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы повышения квалификации рабочих, служащих по профессии «Продавец продовольственных товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): розничная торговля продовольственными товарами.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональной подготовке в дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

Формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ 02 «Продажа продовольственных товаров» по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров», обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**1.3. Требования к результатам освоения программы учебной практики**

В результате прохождения учебной практики студент должен 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.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ 02 – 244 часа

**2. результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модуля ППКРС по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):продажа продовольственных товаров, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии

|  |  |
| --- | --- |
| **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. |
| 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 деятельности |
| 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 |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Код ПК** | **Виды работ** | **Наиме6нования тем учебной практики** | **Кол-во часов по темам** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **1.1** |  | Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. | Вводное занятие. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях торговли. | **4** |
| 1.2. | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.4  ПК 2.5  ПК 2.6  ПК 2.7 | Ознакомление с предприятиями розничной торговли, оборудованием, используемых в магазине.Ознакомление с планировкой, типом магазина, обязанностями работников магазина, правилами внутреннего распорядка магазина, специализацией и формой продажи товаров. Организация рабочего места продавца. Подготовка инвентаря, оборудования и инструментов к работе. Уход за рабочим местом, инвентарем и оборудованием. | Экскурсия на предприятие розничной торговли разных форм собственности. | 6 |
| 1.3. | .  ПК 2.5  ПК 2.6  ПК 2.7  ОК 1.  ОК 2  ОК 3. | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | | |  |  | |  |  |   Организация рабочего места продавца при работе на весах. Безопасные приемы труда. Овладение навыками взвешивания на весах: установка, правила взвешивания, уход, клеймение. Правила охраны труда.Оформление ценников на товар. | Ознакомление и изучение весоизмерительного оборудования. Взвешивание товаров. | 18 |
| 1.4. | ПК 2.5  ПК 2.6.  ПК 2.7  ОК 1.  ОК 2  ОК 3.  ОК 5.  ОК 6  ОК 7 | Инструктаж по охране труда и технике безопасности при работе на ККМ.Ознакомление с типовыми правилами эксплуатации ККМ.Подготовка рабочего места и ККМ к работе.Освоение навыков работы кассира в течение смены.Освоение операций заключительного периода работы на контрольно-кассовой машине.Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации ККМ.Выявление и устранение простейших неисправностей.Составление кассового отчета.Решение ситуаций. | Изучение работ на ККМ. | 36 |
| 1.5. | ПК 2.2.  ПК 2.2  ПК 2.4  ПК 2.5  ПК 2.6  ПК 2.7  ОК 1.  ОК 2  ОК 3.  ОК 5.  ОК 6  ОК 7 | Размещение продовольственных товаров и выкладки товаров на оборудовании торгового зала с учетом правил, с учетом дизайна и мерчендайзинга.Выкладка товаров разными способами. Размещение товаров в холодильных витринах. Подготовка товаров, инвентаря, ценников к оформлению витрин. Оформление ценника на товар. | Ознакомление с методами техники размещения и выкладки продовольственных товаров. Оформление ценников. | 30 |
| 1.6. | ПК 2.6  ОК 2  ОК 3  ОК 6  ОК 7 | Организация рабочего места продавца. Размещение инвентаря, упаковочного материала. Безопасные приемы труда, санитария, гигиена. Виды упаковочного материала, техника упаковки продовольственных товаров. Фасовка и упаковка различными способами. | Ознакомление с разными видами упаковочного материала, упаковка товаров. | 12 |
| 1.7. | ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.5  ПК 2.6  ПК 2.7  ОК 1.  ОК 2.  ОК 3.  ОК 4.  ОК 5.  ОК 6.  ОК 7. | Организация рабочего места продавца продовольственных товаров и соблюдение правил безопасности работ на рабочем месте при приемке, хранении, подготовке к продаже, размещению и выкладке в торговом зале. Приемка по количеству и качеству в розничной торговой сети. Размещение на хранение в складских помещениях. Размещение и выкладка в торговом зале. Подготовка к продаже: выявление дефектов. Обслуживание и консультирование покупателей. Овладение навыками общения с покупателями: встреча покупателей, выявление спроса, консультирование о свойствах, назначении, особенностях товаров. Подсчет стоимости покупки. Отработка навыков профессионального поведения. Отработка навыков общения с покупателями и культурного обслуживания покупателей.. Обслуживание и консультирование покупателей, выявление спроса. | Изучение работ по продаже продовольственных товаров. | 132 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | 6 |
| Всего | | | | 244 |

**3.2. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
| Продажа продовольственных товаров | | |  |  |
| Тема № 1.1.Вводное занятие. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях торговли. | Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. | | 4 | 2 |
| Тема № 1.2.  Экскурсия на предприятие розничной торговли разных форм собственности. | | Ознакомление с торговыми предприятиями города. Ознакомление с планировкой, типом магазина, обязанностями работников магазина, правилами внутреннего распорядка магазина, специализацией и формой продажи товаров. Организация рабочего места продавца. Подготовка инвентаря, оборудования и инструментов к работе. Уход за рабочим местом, инвентарем и оборудованием. | 6 | 2 |
| Тема № 1.3.  Ознакомление и изучение весоизмерительного оборудования.  Взвешивание товаров. | | Ознакомление с устройством, подготовка и работа на настольных, циферблатных, электронных весах. | 6 | 2 |
| Ознакомление с устройством и подготовка и работа на товарных весах. | 6 | 2 |
| Ознакомление с устройством и работа на механическом оборудовании (машины для нарезки и измельчения продуктов.) | 6 | 2 |
| Тема № 1.4.  Изучение работ на ККМ. | | Инструктаж по ТБ и ОТ при работе на ККМ. Подготовка рабочего места. | 6 | 2 |
| Ознакомление с принципом устройства ККМ. | 6 | 2 |
| Порядок подготовки к работе ККМ. | 6 | 2 |
| Подсчет стоимости покупки. | 6 | 2 |
| Оформление простой покупки, исправление ошибок. | 6 | 2 |
| Снятие «X» и «Z» отчетов. | 6 | 2 |
| Тема № 1.5.  Ознакомление с методами техники размещения и выкладки продовольственных товаров. Оформление ценников. | | Вводное занятие. Инструктаж по ОТ и ТБ при оформлении витрин. Подготовка товаров, инвентаря, ценников к оформлению витрин. | 6 | 2 |
| Способы оформления витрин. Выкладка товаров горизонтальным и вертикальным способами. Соблюдение товарного соседства. | 6 | 2 |
| Выкладка товаров декоративным способом. Соблюдение товарного соседства. | 6 | 2 |
| Размещение товаров в холодильных витринах с соблюдением товарного соседства. | 6 | 2 |
| Последовательность выполнения операций по оформлению ценников на товар. | 6 | 2 |
| Тема № 1.6.  Ознакомление с разными видами упаковочного материала, упаковка товаров. | | Подготовка упаковочного материала, его виды и назначение. Размещение упаковочного материала на рабочем месте. | 6 | 2 |
| Овладение приемами фасовки товаров. | 6 | 2 |
| Тема № 1.7.  Изучение работ по продаже продовольственных товаров. | | Инструктаж поОТ и ТБ при подготовке рабочего места и обслуживании покупателей, обязанности продавца продовольственных товаров. | 6 | 2 |
| Подготовка рабочего места продавца продовольственных товаров. | 6 | 2 |
| Приемка по количеству и качеству, условия хранения зерномучных товаров. | 6 | 2 |
| Приемка по количеству и качеству, условия хранения плодоовощных товаров. | 6 | 2 |
| Приемка по количеству и качеству, условия хранениявкусовых товаров. | 6 | 2 |
| Приемка по количеству и качеству, хранениекрахмала, сахара и кондитерских товаров | 6 | 2 |
| Приемка по количеству и качеству, условия хранения молочных товаров. | 6 | 2 |
| Приемка по количеству и качеству, условия храненияпищевых жиров. | 6 | 2 |
| Приемка по количеству и качеству, условия хранения мясных товаров. | 6 | 2 |
| Приемка по количеству и качеству, условия хранения яичных товаров. | 6 | 2 |
| Приемка по количеству и качеству, условия хранения рыбных товаров. | 6 | 2 |
| Размещение и подготовка зерновых товаров к продаже, оформление ценников. | 6 | 2 |
| Размещениеи подготовка плодоовощных товаров к продаже, оформление ценников. | 6 | 2 |
| Размещениеиподготовка вкусовых товаров к продаже, оформление ценников. | 6 | 2 |
| Размещениеиподготовкакрахмала, сахара и кондитерских товаров к продаже, оформление ценников. | 6 | 2 |
| Размещениеиподготовкамолочных товаров к продаже, оформление ценников. | 6 | 2 |
| Размещениеиподготовкапищевых жиров к продаже, оформление ценников. | 6 | 2 |
| Размещениеиподготовкамясныхтоваров к продаже, оформление ценников. | 6 | 2 |
| Размещениеиподготовкаяичных товаров к продаже, оформление ценников. | 6 | 2 |
| Размещениеиподготовкарыбных товаров к продаже, оформление ценников. | 6 | 2 |
| Подготовка продовольственных товаров к инвентаризации. | 6 | 2 |
| Проведение инвентаризации, выведение результатов. | 6 | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | 6 |  |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственной мастерской.

Оборудование учебной мастерской:

- комплект учебно - методической документации;

- весоизмерительное оборудование;

- холодильное оборудование;

- контрольно-кассовая техника;

- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;

- торговый инвентарь;

- продовольственные товары

- уголок покупателя

Технические средства обучения – интерактивная доска, ПК, мультимедийное

оборудование.

Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения. Учебная практика проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

**5. Контроль и оценка результатов освоения программы УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | - соответствие качества,  количественных характеристик продовольственных товаров «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству» (П-6, П-7);  - выполнение требований проверки качества, количественных характеристик продовольственных товаров;  - соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов на поступившие товары; | Практическая работа |
| ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | - соблюдение требований к подготовке, размещению товаров в торговом зале и выкладке на технологическом оборудовании;  правильность осуществления подготовки, размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании;  -соответствие  подготовки, размещении и выкладки товаров к требованиям СанПиН;  - соответствие оформления витрины, демонстрационных стендов, эстетической выкладки товара содержанию и правилам оформления торговых предложений;  - использование новых технологий и их элементов при выкладке товара; | Практическая работа |
| ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | Соответствие правил обслуживания  покупателей и предоставление достоверной информации о качестве и потребительских свойствах товаров согласно Закона РФ «О защите прав потребителей»;  Соблюдение основных правил продажи товара;  Выполнение требований к организации обслуживания покупателей;  Использование новых технологий продажи товаров | Практическая работа |
| ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | Соответствие условий хранения, сроков годности, сроков хранения, сроков реализации продаваемых продуктов СанПИН;  Соблюдение  условий и правил хранения, сроков реализации и годности продовольственных товаров;  Выполнение  правил санитарно-гигиенического состояния при хранении и реализации продовольственных товаров; | Практическая работа |
| ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | - Соответствие  эксплуатационным, санитарно-гигиеническим требованиям торгово-технологического оборудования;  - Соблюдение требований к эксплуатации торгово-технологического оборудования;  Выполнение требований безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования | Практическая работа |
| ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | Соблюдение требований по осуществлению контроля  за сохранностью товарно-материальных ценностей согласно Закону РФ «О бухгалтерском учете»;  Соответствие порядка и срока проведения инвентаризации;  Соблюдение условий хранения товаров и нормативных товарных запасов;  Выполнение порядка проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей | Практическая работа |
| ПК 2.7 Изучать спрос покупателей. | Обоснованность отбора и оформления коммерческой рекламной информации для потребителей;  Своевременность выявления спроса на продовольственные товары в соответствии с объемом продаж;  Соблюдение учета и изменения покупательского спроса. | Практическая работа |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  позволяют проверить у студентов 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 | демонстрация интереса к будущей профессии;  добровольное участие в олимпиадах, конкурсах по профессии среди обучающихся колледжа, области, РФ;  ведение профориентационной работы с обучающимися по месту жительства;  самостоятельно находить и использовать новую информацию по профессии (через СМИ, Интернет)  получение положительного отзыва на учебной и производственной практике (характеристика, дневник ПП). | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы. |
| 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  технологии продажи продовольственных товаров;  оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;  рациональное планирование деятельности, исходя из целей и способов ее достижения;  создание условий для выбора способов поставленных целей;  выполнение технологического процесса в соответствии  с поставленной целью;  пошаговый контроль и коррекция деятельности. |  |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности | осуществление текущего и итогового контроля, оценивание и корректирование собственной деятельности  решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии продажи  продовольственных товаров. |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | эффективный поиск необходимой информации;  использование различных источников, включая электронные;  выявление необходимой информации для решения профессиональных задач;  оценка выбранной информации для эффективного выполнения профессиональных задач. |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | работа на производственном оборудовании; |  |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  своевременность выполнения задания каждым членом команды;  качество выполнения работы;  взаимоответственность членов команды при выполнении работы;  оказание взаимопомощи в команде:  заинтересованность в успехе выполнения совместной работы;  радость за успехи других. |  |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров | соблюдение правил реализации товаров  самоанализ подготовленного к работе производственного помещения и его санитарного состояния |  |