

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МОРОЗОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Работодатель ИП Калмыков АВ

Калмыков А.А.
« 15 » апреля 20 25 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «МАПТ»

А.Ю. Прокопенко
« 15 » апреля 20 25 г.

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА
К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании ЦМК общепрофессиональных
и специальных дисциплин

Протокол № 7 от 15.04.2025 г.

Председатель ЦМК Олеся /Федорова Т.И./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специальность – 38.01.02 «Продавец»

Форма обучения – очная

п. Озёрный
2025 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.01.02 «Продавец», утвержденного Министерством образования и науки РФ приказом от 01.08.2024 года № 518 и зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 04.09.2024 года № 79379.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «МАПТ»

Разработчик: мастер п/о ГБПОУ РО «МАПТ» Сивак Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **38.01.02 «Продавец»** в части освоения **квалификации: продавец-кассир и основных видов деятельности (ВД):**

ВД 1 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

ВД 2 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Рабочая программа производственной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии **«Продавец»** на базе основного общего образования образовании профессиональной подготовке.

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса (УВП), она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и ГБПОУРО "МАПТ". Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

Производственная практика по профессии **38.01.02 Продавец** в части освоения квалификаций: **«Продавец-кассир»** проводится на 2-м курсе, по ПМ.01 Продажа продовольственных непродовольственных товаров-180 часов, ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями-144 часа.

Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, назначенный приказом директора ГБПОУ РО "МАПТ", который несет ответственность за выполнение программы практики.

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа инженерно-технических работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности в техникуме при направлении на практику и непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня обучающегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 36 часов в неделю.

Во время прохождения производственной практики обучающийся ведет 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 практики обучающемуся выдается производственная характеристика, где дается оценка уровня профессиональных качеств обучающегося.

Обучающийся выполняет выпускную практическую квалификационную работу и пишет экзаменационную письменную работу по индивидуальной теме.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Целью производственной практики является подготовка обучающихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии **38.01.02 Продавец** части освоения квалификаций: «**Продавец-кассир**», а также совершенствование знаний и практических умений, полученных обучающимися в процессе производственного обучения, освоения производственных навыков и умений, новых технологий, обслуживания покупателей непродовольственными, продовольственными товарами, работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Задачи производственной практики:

- адаптация обучающихся в конкретных производственных условиях и к режиму работы;
- воспитание у обучающихся сознательной трудовой и технологической дисциплины, ответственного отношения к труду, бережного отношения к оборудованию;
- закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по профессии при соблюдении правил безопасности труда;
- накопление опыта самостоятельной работы по профессии;
- формирование умений согласовывать свой труд в коллективе;
- совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля;
- формирование основных профессионально-значимых качеств личности рабочего.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;
- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;
- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

<i>Модуль</i>	<i>Производственная практика</i>
ПМ-1	180
ПМ-2	144
Всего	324

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности (ВД):

ВД 1 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

ВД 2 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

<i>Код</i>	<i>Наименование результата освоения практики</i>
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК.2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК. 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ВД 1 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

ПК 1.1	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.
ПК 1.2	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.
ПК 1.3	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.
ПК 1.4	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга.
ПК 1.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
ПК 1.6	Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.
ПК 1.7	Применять цифровые технологии при продаже товаров

ВД 2 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

ПК 2.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга.
ПК 2.2.	Осуществлять операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств.
ПК 2.3.	Осуществлять денежные расчеты с покупателями.
ПК 2.4.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильности цен на товары и услуги.
ПК 2.5.	Составлять кассовую отчетность, участвовать в инкассации денежных средств.
ПК 2.6.	Оформлять витрину и презентовать товар в прикассовой зоне, работать с акционными товарами.

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

3.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

<i>КОДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</i>	<i>НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ</i>	<i>ВСЕГО ЧАСОВ ПРОИЗВОДСТВЕН НОЙ ПРАКТИКИ</i>
ПК 1.1 - ПК 1.7	ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	180
ПК 2.1- ПК 2.6	ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	144
ВСЕГО		324

3. 1.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

<i>Код профессиональных компетенций</i>	<i>Наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов производственной практики по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименование тем производственной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
ПК1.1- ПК.1.7	ПМ 01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	180	<p>Ознакомление с характеристикой торгового предприятия.</p> <p>Участие в приемке товаров по количеству и качеству.</p> <p>Проверка количества, качества, комплектности непродовольственных товаров при приемке их в отделе (секции) магазина.</p> <p>Проверять количество, качество продовольственных товаров при приемке на рабочем месте.</p> <p>Участие в подготовке непродовольственных товаров к продаже, в их размещении и выкладке на торговом-технологическом оборудовании.</p> <p>Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торговотехнологическом оборудовании.</p> <p>Участвовать в подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке, в создании оптимального режима хранения продовольственных товаров.</p> <p>Анализ соответствия продажи непродовольственных товаров в магазине нормативным требованиям.</p> <p>Продажа различных групп непродовольственных товаров, обслуживание покупателей, предоставление им достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, правилах их эксплуатации.</p> <p>Участие в решении производственных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей.</p> <p>Анализировать соответствие продажи продовольственных товаров в магазине нормативным требованиям.</p> <p>Продавать различные группы</p>	<p>Тема1</p> <p>Инструктаж по технике безопасности и по охране труда на рабочем месте.</p> <p>Инструктаж по пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с торговым предприятием.</p> <p>Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия.</p>	24
				<p>Тема 2</p> <p>Выявление ширины и глубины торгового ассортимента</p> <p>Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торговом-технологическом оборудовании</p>	24
				<p>Тема 3. Продажа непродовольственных товаров, обслуживание покупателей</p>	54
				<p>Тема 4. Продажа продовольственных товаров, обслуживание покупателей</p>	54
				<p>Тема 5. Работа на торговом-технологическом оборудовании</p>	6
				<p>Тема 6.</p> <p>Осуществление</p>	6

			<p>продовольственных товаров, обслуживать покупателей, предоставлять им достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей. Соблюдать режим хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях. Подготавливать и выполнять работу на торговотехнологическом оборудовании. Подготавливать и выполнять работу на весоизмерительном оборудовании. Контролировать сохранность товарноматериальных ценностей. Выявлять покупательский спрос.</p>	<p>контроля сохранности товарноматериальных ценностей.</p>	
				<p>Тема 7 Изучение покупательского спроса.</p>	6
			<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		6
ПК2.1-ПК2.6	ПМ 02 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями и	144	<p>Участие в подготовке к работе на Onlain ККТ. Участие в организации обслуживания и расчетов с покупателями на контрольно-кассовой технике. Выполнение работы по оформлению возврата покупателю денежной суммы. Участие в работе по устранению простейших неисправностей на Onlain ККТ. Выполнение операций окончания работы на Onlain ККТ. Определение результатов работы за день. Выполнение работы продавцов, кассиров по сохранности товарноматериальных ценностей. Участие в работе по документальному оформлению кассовых операций.</p>	<p>Тема 1. Обслуживание покупателей на контрольно-кассовой технике. Оформление документов по кассовым операциям.</p>	1. 138
			<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		6
ВСЕГО		324			

3.2.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики</i>	Виды учебно-производственных работ (практический опыт)	<i>Кол-во часов по темам</i>
ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров		180
Тема1 Ознакомление с торговым предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия ПК 1.1. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.		24
Ознакомление с характеристикой торгового предприятия ОК 1	1. Охарактеризовать торговую организацию (предприятие) по следующим показателям: 1.1 название торгового предприятия (организации), его юридический адрес, организационно-правовая форма; 1.2 площадь торгового зала, его планировка; 1.3 товарная специализация предприятия; 1.4 широта и глубина ассортимента (количество товарных групп); 1.5 тип предприятия; 1.6 методы продажи товаров; 1.7 интерьер магазина (виды оборудования, рекламные указатели и т.д.).	6
Участие в приемке товаров по количеству и качеству. ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6	1.Принять участие в приемке продовольственных (непродовольственных) товаров от поставщика. 2. Процесс приемки товаров на вашем предприятии сравнить с требованиями Инструкций П 6 и П 7, сделать заключение . 3. Оформить бланк сопроводительного документа в соответствие с нормативными требованиями. 4. Выявить на предприятии порядок возврата поставщиком недостающих или некачественных товаров, обнаруженных при приемке.	6
Проверка количества, качества, комплектности непродовольственных товаров при приемке их в отделе (секции) магазина. ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.	1. При приемке товаров в отделе: 1.1. Подсчитывать количество товарных мест. 1.2. Проверять качество, комплектность продовольственных (непродовольственных) товаров. 1.3. Сравнивать фактические количественные характеристики с данными накладной. 1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса	6
Проверять количество, качество продовольственных товаров при приемке на рабочем месте. ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.	1. При приемке товаров в отделе: 1.1. Подсчитывать количество товарных мест. 1.2. Проверять качество, комплектность непродовольственных товаров. 1.3. Сравнивать фактические количественные характеристики с данными накладной. 1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса	6
Тема 2 Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торговом-технологическом оборудовании ПК 1.2.ОК1.ОК2.ОК3.ОК6		24
Участие в подготовке непродовольственных товаров к продаже, в их размещении и	Участвовать в санитарно - гигиенической подготовке торгово-технологического оборудования. Принимать участие в подготовке продовольственных	6

<p>выкладке на торговотехнологическом оборудовании. ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6</p>	<p>(непродовольственных) товаров к продаже. Принимать участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале. Оформлять ценники на товары. Проанализировать рациональность использования торговой мебели при размещении товаров. Оценить эффективность применения приемов выкладки продовольственных (непродовольственных) товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия.</p>	
<p>Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торговотехнологическом оборудовании. ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.</p>	<p>Участвовать в санитарно - гигиенической подготовке торговотехнологического оборудования. Принимать участие в подготовке продовольственных товаров к продаже. Принимать участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале. Оформлять ценники на товары.</p>	12
<p>Участвовать в подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке, в создании оптимального режима хранения продовольственных товаров. ПК 1.2 ОК1 ОК2 ОК3</p>	<p>Анализировать рациональность использования торговой мебели при размещении товаров. Оценивать эффективность применения приемов выкладки продовольственных товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия .</p>	6
<p>Тема 3.Продажа непродовольственных товаров, обслуживание покупателей ПК 1.3.ПК 1.4. ПО1.1., ОК1.ОК2.ОК3.</p>		54
<p>Анализ соответствия продажи непродовольственных товаров в магазине нормативным требованиям ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ПО 1.1</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ознакомиться с Правилами продажи продовольственных (непродовольственных) товаров в вашем магазине, установить их соответствие нормативным требованиям. Сделать заключение. 2. Участвовать в обслуживании покупателей. Устанавливать особенности продажи товаров методом самообслуживания и индивидуальным способом обслуживания. 3. Анализировать соблюдение сотрудниками торгового зала магазина требований ФЗ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене товаров, при выполнении расчета с покупателями. 4. Проанализировать выполнение сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей 5. Принимать участие в решении производственных ситуаций в области продажи, обмена, возврата товаров. 	12
<p>Продажа различных групп непродовольственных товаров, обслуживание покупателей, предоставление им достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, правилах их эксплуатации. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ПО 1.1</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. При продаже продовольственных (непродовольственных) товаров использовать алгоритм; <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Встречать покупателя. 1.2 Выявлять спрос, намерений, предпочтений. 1.3 Демонстрировать товар 1.4 Предоставлять покупателю достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товара, требованиях при их эксплуатации. 1.5 Складывать и упаковывать товар. 1.6 Оформить товарный чек. 1.7 Изучать покупательский спрос 1.8 Проводить анкетирование. 	36

<p>Участие в решении производственных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей. ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ПО 1.1.</p>	<p>1. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей. 2. Анализировать ситуации, осуществлять грамотный подход к ее решению, используя ФЗ «О защите прав потребителей». 3. Разработать мероприятия по предупреждению возникновения конфликтных ситуаций</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4. Продажа продовольственных товаров, обслуживание покупателей</p>		<p>54</p>
<p>Анализировать соответствие продажи продовольственных товаров в магазине нормативным требованиям ПК 1.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7</p>	<p>1. Ознакомиться с Правилами продажи продовольственных товаров в вашем магазине, установить их соответствие нормативным требованиям. 2. Участвовать в обслуживании покупателей. Устанавливать особенности продажи товаров методом самообслуживания и индивидуальным способом обслуживания. 3. Анализировать соблюдение сотрудниками торгового зала магазина требований ФЗ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене товаров, при выполнении расчета с покупателями. 4. Проанализировать выполнение сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>6</p>
<p>Продавать различные группы продовольственных товаров, обслуживать покупателей, предоставлять им достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей. ПК 1.3. ОК 1. ОК 2 ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7</p>	<p>1. При продаже продовольственных товаров использовать алгоритм: -встречать покупателя; -выявлять спрос намерений, предпочтений; -предоставлять покупателю достоверную информацию о пищевой ценности, вкусовых особенностях и других потребительских свойствах товара. -упаковывать товар. 2. Оформлять товарный чек. 3. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей. Анализировать ситуации, осуществлять профессионально грамотный подход к ее решению, используя ФЗ «О защите прав потребителей» 4. Изучать покупательский спрос. Проводить анкетирование.</p>	<p>36</p>
<p>Соблюдать режим хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях ПК 1.4 ОК1 ОК2 ОК3 ОК7</p>	<p>Соблюдать условия и сроки хранения продовольственных товаров в торговом зале (в холодильных витринах, в морозильных камерах, на багетах, горках, стеллажах и т. п.). Соблюдая сроки реализации, своевременно осуществлять ротацию товаров, расположенных на торгово-технологическом оборудовании.</p>	<p>12</p>
<p>Тема 5. Работа на торгово-технологическом оборудовании</p>		<p>6</p>
<p>Подготавливать и выполнять работу на торгово-технологическом и весо-измерительном оборудовании.</p>	<p>1. Приводить виды немеханического оборудования торгового зала в надлежащее санитарное состояние. 2. Соблюдать безопасность труда при санитарной обработке торгового оборудования.</p>	

ПК 1.5. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 7	<p>3. Выполнять расфасовку и упаковку товаров на вакуумно-упаковочном оборудовании.</p> <p>4. Осуществлять загрузку продовольственных товаров в холодильные прилавки, морозильные камеры, охлаждаемые шкафы с учетом соблюдения правил товарного соседства, санитарно-гигиенических требований и режима хранения.</p> <p>5. Подготавливать к работе и осуществлять взвешивание отдельных видов продовольственных товаров на весо-измерительном оборудовании.</p>	
Тема 6. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.		6
Контролировать сохранность товарно-материальных ценностей. ПК 1.6 ОК1 ОК2 ОК3 ОК6 ОК7	<p>1. Принять участие в проведении инвентаризации товаров в торговом зале магазина.</p> <p>2. Проанализировать содержание деятельности сотрудников торгового зала по сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	
Тема 7 Изучение покупательского спроса.		6
Выявлять покупательский спрос. ПК 1.7 ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6	<p>1. Принять участие в изучении спроса покупателей.</p> <p>2. Выявить покупательский спрос на товары реализуемые на предприятии.</p> <p>3. Проанализировать результаты исследования покупательского спроса (удовлетворённость покупателей ассортиментом товаров на предприятии)</p>	
дифференцированный зачет		6
ПМ 02 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями		144
Тема 1. Обслуживание покупателей на контрольно-кассовой технике. Оформление документов по кассовым операциям		
Участие в подготовке к работе на Onlain ККТ Участие в организации обслуживания и расчетов с покупателями на контрольно-кассовой технике. ПК 2.1. – ПК 2.6, ПО 2.1., ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7, ОК 8, ОК 9	<p>1. Выполнять операции по подготовке контрольно-кассовой машины к работе с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>2. Результаты работы по подготовке ККМ к работе представить в виде схемы</p> <p>3. Проанализировать соответствие соблюдения техники безопасности на предприятии при подготовке ККМ к работе Типовым правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин, утвержденных Минфином РФ.</p> <p>4. Оформлять бланк журнала кассира-операциониста на начало рабочего дня в соответствии его оформлением на предприятии.</p> <p>5. Принять участие в размещении товаров в прикассовой зоне. Проанализировать рациональность использования торговой мебели и размещения товаров</p> <p>6. Оформлять ценники на товар, размещенный в кассовой зоне</p> <p>7. Выполнять операции считывания информации о товаре и деактивации противокражной метки на Pos – терминале. Указать виды оборудования, используемые при проведении данной операции.</p> <p>8. Проанализировать соответствие информации на товаре 10 показаниям дисплея контрольно-кассовой</p>	60

	<p>машины. Указать действия кассира при несоответствии товара штрих-коду</p> <p>9. Проанализировать качество продаваемых в магазине товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары</p> <p>10. Проанализировать порядок окончательного расчета с покупателями на контрольно-кассовой машине в соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККМ и отразить данный процесс в виде схемы (таблицы).</p> <p>11. Указать признаки подлинности модифицированных банкнот Банка России и условия сохранности денежных средств в кассе торгового предприятия</p>	
<p>Выполнение работы по оформлению возврата покупателю денежной суммы. ПК 2.1. – ПК 2.6, ПО 2.1., ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7, ОК 8, ОК 9</p>	<p>1. Проанализировать причины возврата товара. Разработать мероприятия возможного устранения причин возврата товаров в магазин.</p> <p>2. Оформить акт «Возврат денежной суммы покупателю» в соответствии с порядком, установленным на данном предприятии.</p> <p>3. Проанализировать соответствие порядка оформления возврата денежной суммы покупателю на предприятии Типовым правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин (акт №54)</p>	12
<p>Участие в работе по устранению простейших неисправностей на Onlain ККТ. ПК 2.1. – ПК 2.6, ПО 2.1., ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7, ОК 8, ОК 9</p>	<p>1. Принять участие в работе по устранению простейших неисправностей на контрольно-кассовой машине.</p> <p>2. Проанализировать причины возникновения неисправностей и порядок их устранения на данном предприятии.</p> <p>3. Разработать мероприятия максимального устранения причин на предприятии, ведущих к возникновению неисправностей на контрольно-кассовой машине</p>	12
<p>Выполнение операций окончания работы на Onlain ККТ. ПК 2.2. ПК 2.4. ОК 2. ОК 3. ОК 5. ПО 3.1.</p>	<p>1. Выполнять операции окончания работы на контрольно-кассовой машине:</p> <p>1.1. снять показания суммирующих счетчиков;</p> <p>1.2. определить сумму выручки.</p> <p>2. Принять участие в подготовке денег к сдаче в главную кассу (администратору кассовой зоны).</p> <p>2.1 разложить банкноты Банка России по номиналам, проверяя их подлинность</p> <p>2.2 составить купюрную опись; 2.3 определить общую выручку за рабочую смену. 3. Принять участие в процессе сдачи денег в главную кассу (администратору кассовой зоны): 3.1. передать деньги и купюрную опись старшему кассиру (администратору); 3.2 оформить приходный кассовый ордер; 3.3 оформить расходный кассовый ордер; 4. Проанализировать соответствие сдачи денег в главную кассу предприятия Типовым правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин.</p>	18
<p>Определение результатов работы за день. ПК 2.1. – ПК 2.6, ПО 2.1., ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7, ОК 8, ОК 9</p>	<p>1. Принять участие в выполнении операции «Получение Z – отчета».</p> <p>2. Определить сумму выручки по контрольно-кассовой машине. Проанализировать результаты работы за день (рабочую смену), отразить их в</p>	12

	<p>журнале.</p> <p>3. Оформить бланк журнала кассира-операциониста на конец рабочего дня в соответствии его оформлением на предприятии. Проанализировать соответствие оформления журнала кассира-операциониста на предприятии Типовым правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин.</p>	
<p>Выполнение работы продавцов, кассиров по сохранности товарно-материальных ценностей. ПК 2.1. – ПК 2.6, ПО 2.1., ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7, ОК 8, ОК 9</p>	<p>1. Проанализировать результаты сохранности товарно-материальных ценностей кассирами за рабочую смену.</p> <p>2. Порядок данной работы на предприятии представить в виде схемы или таблицы</p> <p>3. Оформить бланк кассового отчета, приложив к нему приходный и расходный кассовые ордера.</p>	<i>12</i>
<p>Участие в работе по документальному оформлению кассовых операций. ПК 2.1. – ПК 2.6, ПО 2.1., ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7, ОК 8, ОК 9</p>	<p>1. Оформить приходный кассовый ордер</p> <p>2. Оформить расходный кассовый ордер</p> <p>3. Оформить акт проверки наличных денежных средств в кассе</p>	<i>12</i>
	дифференцированный зачет.	<i>6</i>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2 Общие требования к организации образовательного процесса

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

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной 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.

4.4.Перечень учебных изданий ,Интернет –ресурсов, дополнительной литературы **Основная литература**

1. Крайнова О.С. Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров : учебное пособие / Крайнова О.С.. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 130 с. — ISBN 978-5-4487-0268-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76926.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/76926>

2. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : тесты / Страхова С.А.. — Москва : Дашков и К, 2016. — 163 с. — ISBN 978-5-394- 01724-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/60520.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Минько Э.В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Минько Э.В., Минько А.Э.. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/70617>

4. Памбухчианц О.В. Организация торговли : учебник / Памбухчианц О.В.. — Москва : Дашков и К, 2018. — 294 с. — ISBN 978-5-394-02189-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

<http://www.iprbookshop.ru/85609.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники

1. Пигунова О.В. Стратегия организации торговли : учебное пособие / Пигунова О.В., Бондаренко О.Г.. — Минск : Вышэйшая школа, 2017. — 176 с. — ISBN 978-985-06-2821-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90827.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Башаримова С.И. Организация торговли. Практикум : учебное пособие / Башаримова С.И., Грицкова Я.В., Дасько М.В.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 295 с. — ISBN 978-985-503-941-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR 81 BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93390.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Электронные издания (электронные ресурсы)

<http://www.internet-law.ru/gosts/>

<http://znaytovar.ru;>

http://revolution.allbest.ru/marketing/00145496_0.html

<http://www.biblioclub.ru/book/83582>

<http://images.yandex.ru/yandsearch?text>

<http://images.yandex.ru/yandsearch?tex>

<http://www.labirint.ru/books/127250/>

<http://www.biblion.ru/product/458879>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного 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 ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

<i>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</i>		Основные показатели оценки результата	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
ПК 1.1	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.	- соответствие приемки товаров требованиям Инструкций № П6; П7; - правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров; - правильность определения качества продовольственных и непродовольственных товаров; - правильность и точность определения количества и комплектности поступившего товара; - правильность расшифровки содержания товарной маркировки непродовольственных товаров.	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Наблюдение, беседа и оценка результатов освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного зачета на рабочем месте студента
ПК 1.3	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга.	- правильность распаковки тары и проверки качества и комплектности продовольственных (непродовольственных) товаров; - соблюдение этапов подготовки продовольственных (непродовольственных) товаров к реализации; - соответствие размещения и выкладки продовольственных	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Наблюдение, беседа и оценка результатов

		(непродовольственных) товаров на торговом технологическом оборудовании с технологией предприятия. - соответствие использования и эксплуатации торгового технологического оборудования требованиям Правилам эксплуатации.	освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного зачета на рабочем месте студент
ПК 1.4	Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования, инвентаря и инструментов.	- правильность выполнения вычислительных операций на калькуляторе; - ранжированность операций по проведению учета товарно-материальных ценностей; - правильность оформления документов по инвентаризации товаров.	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Наблюдение, беседа и оценка результатов освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного зачета на рабочем месте студента
ПК 1.5	Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.	- лаконичность и достоверность представленной информации о качестве и потребительских свойствах товаров; - соответствие предоставленных покупателю сведений о безопасности товара требованиям технического паспорта, инструкции; - решение профессиональных задач в соответствии требований ФЗ «О защите прав потребителя» и Правилам продажи продовольственных (непродовольственных) товаров.	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Наблюдение, беседа и оценка результатов освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного зачета на рабочем месте студента
Форма аттестации Дифференцированный зачет			
ПК 2.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для	- соблюдение техники безопасности и типовых правил подготовки ККТ к работе в соответствии с	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения

	осуществления эквайринга.	Руководством по эксплуатации; - выполнение алгоритма подготовки ККТ к работе в соответствии с алгоритмом - выполнение работы на контрольно-кассовой технике в соответствии с алгоритмом и Руководством по эксплуатации.	самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике
ПК 2.2.	Осуществлять операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств.		Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике
ПК 2.3.	Осуществлять денежные расчеты с покупателями.	- распознавание средств защиты государственных денежных знаков в соответствии с требованиями нормативно технической документации; - определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с установленными требованиями	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике

ПК 2.4.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильности цен на товары и услуги.	Качество продаваемых в магазине товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары проанализированы в соответствии с требованиями к маркировке и Закона РФ «О защите прав потребителей»	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике.
ПК 2.5.	Составлять кассовую отчетность, участвовать в инкассации денежных средств.	- оформление журнала кассира-операциониста на конец рабочего дня в соответствии с установленными требованиями; - оформление акта возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам в соответствии установленной форме; - оформление кассовых ордеров в соответствии с установленной формой и правилами оформления. выполнение операций по сохранности денежных средств в кассе в соответствии с требованиями нормативно технической документации. - правильность оформления кассовых документов..	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике
ПК 2.6.	Оформлять витрину и презентовать товар в прикассовой зоне, работать с акционными товарами.	Выкладка и размещение товаров в прикассовой зоне осуществлена в соответствии с правилами мерчандайзинга и типом торговой мебели. Рациональное использование торговой мебели и размещения товаров в торговом предприятии	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня

		проанализированы в соответствии с правилами мерчандайзинга.	освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- определение функции профессиональной деятельности - определение способов профессиональной деятельности - аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии - проявление активности при овладении профессии	наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики
ОК.2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- постановка задач исходя из цели - ранжирование способов деятельности - выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности - осуществление деятельности в соответствии с задачами	наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	- определение способов деятельности - выбор средств деятельности - осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам - выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями	наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики
ОК.4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- выбор источников информации для выполнения профессиональных задач - пользование Интернетресурсами, каталогами - анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного - представление информации в доступном виде для других.	наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.		наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.		наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять		наблюдение и экспертная оценка

	знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	деятельности студентов в процессе производственной практики
ОК. 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- взаимодействие с сотрудниками торгового предприятия в процессе производственного обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в команде; - участие в планировании и организации групповой работы;	наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- взаимодействие с покупателями, соблюдение правил продажи товаров; - объяснение санитарных норм и правил.	наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики
Форма аттестации Дифференцированный зачет			

Критерии оценки и шкала оценивания:

Шкала оценивания	Критерии оценки
отлично	- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены соответствующие задачи; - в ответах выделялось главное, все теоретические положения умело увязывались с требованиями руководящих документов; - ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности; - показано умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии.
хорошо	- даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания; - в ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов; - ответы в основном были краткими, но не всегда четкими
удовлетворительно	- даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования, при решении практических задач студент использовал прежний опыт и не применял новые методики выполнения расчётов, однако на уточняющие вопросы даны в целом правильные ответы; - при ответах не выделялось главное; - ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности; - на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.
неудовлетворительно	Выставляется обучающемуся, если не выполнены требования, соответствующие оценке «удовлетворительно»