

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом № 255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 539 от 15 мая 2014 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников торговли).

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2 Место производственной практики в структуре образовательной программы: производственная практика ПП.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих относится к профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **уметь:**

- характеризовать деятельность РТП;
- идентифицировать товары, читать маркировку;
- оценивать и обеспечивать качество и безопасность товаров, диагностировать дефекты, определять градации качества, работать с документами по подтверждению соответствия;
- определять количество товаров;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- подготавливать товары к продаже, производить выкладку товаров в торговом зале;
- использовать в технологическом процессе торгового оборудования, устранять

мелкие неисправности;

- обслуживать покупателей в соответствии с правилами и культурой торговли;
- соблюдать правила торговли продовольственными товарами;
- обеспечивать сохранность и вести учет денежной массы и товароматериальных ценностей;
- соблюдать правила техники безопасности;

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **знать:**

- правила техники безопасности, противопожарной безопасности и охраны труда для продавца продовольственных товаров;
- основы микробиологии, санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.
- правила работы РТП;
- основные правила торговли продовольственными товарами, правила обмена товаров, ответственность продавца за нарушение правил торговли;
- правила контроля предприятий торговли, права и обязанности продавца при проведении контроля;
- основные составляющие культуры торговли;
- правила приемки товаров по качеству и количеству, потребительские свойства и порядок идентификации продовольственных товаров;

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- идентификации товаров по ассортиментной принадлежности, приемки по качеству и количеству, правильности оформления товаросопроводительных документов;
- проверки правил и условий хранения товаров, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки в торговом зале;
- обслуживания покупателей с соблюдением правил и культуры торговли;
- документального учета товароматериальных ценностей;

- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

Код	Наименование общих компетенций
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 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 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 4	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 4.1	Определять основные экономические показатели работы РТП.
ПК 4.2	Участвовать в изучении спроса покупателей, формировании ассортимента в соответствии с ассортиментным перечнем РТП, оформлении заказов на поставку товаров в соответствии со спросом покупателей; вести учет реализованного и нереализованного спроса.
ПК 4.3	Идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты.
ПК 4.4	Участвовать в приемке товаров по качеству и количеству, проводить контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 4.5	Размещать товар на хранение; контролировать условия, сроки хранения и реализации продаваемых продуктов.
ПК 4.6	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 4.7	Участвовать в обслуживании покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 4.8	Обеспечивать культуру и соблюдение правил торговли, Закона «О защите прав потребителей».
ПК 4.9	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 4.10	Участвовать в мероприятиях по контролю сохранности товароматериальных ценностей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
ПП 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	72
Раздел 1. Ознакомление с торговым предприятием, организация работы торгового предприятия	18
Раздел 2. Организация продажи и продажа продовольственных товаров	42
Раздел 3. Изучение покупательского спроса	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПП 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		72		
Раздел 1. Ознакомление с торговым предприятием, организация работы торгового предприятия		18		
Тема 4.1. Ознакомление с торговым предприятием, организация работы торгового предприятия	Содержание учебного материала		18	
	1.	Ознакомление с торговым предприятием	6	3
	2.	Организация рабочего места продавца продовольственного магазина	6	
	3.	Приемка и размещение на хранение продовольственных товаров	6	
Раздел 2. Организация продажи и продажа продовольственных товаров		42		
Тема 4.2. Организация продажи и продажа продовольственных товаров	1.	Организация продажи и продажа зерномучных товаров, хлеба и хлебобулочных изделий, пищевых концентратов	6	3
	2.	Организация продажи и продажа плодоовощных товаров	6	
	3.	Организация продажи и продажа кондитерских изделий, крахмала, сахара, меда	6	
	4.	Организация продажи и продажа молочных товаров, яичных и масложировых товаров	6	
	5.	Организация продажи и продажа мяса и мясных товаров	6	
	6.	Организация продажи и продажа рыбы и рыбных товаров	6	
	7.	Организация продажи и продажа вкусовых товаров	6	
Раздел 3. Изучение покупательского спроса		12	3	
Тема 4.3 Изучение покупательского спроса	1.	Изучение покупательского спроса		6
	2.	Зачётное занятие		6
		Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики проходит на предприятиях торговли г. Брянска и Брянской области.

Оборудование магазина:

- компьютерный стол;
- стулья;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мышь + клавиатура;
- МФУ лазерный;
- непродовольственные товары всех групп;
- торгово – технологическое оборудование:
- немеханическое оборудование;
- весоизмерительное – оборудование (весы электронные, товарные).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

1. Арустамов, Э.А., Техническое оснащение торговых организаций.- М.:Издательский центр «Академия», 2019. - ISBN978-5-7695-35741
2. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами.- 2-е изд. перераб.-М.-Издательский центр «Академия», 2019.
3. Новикова А.М. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров.- М.: Академия, 2019. -ISBN5-7695-1488-4

Справочники:

1. Справочник по товароведению непродовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-384с. - ISBN978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир. - М.: Дашков и К, 2007 г. -396 с.- ISBN5-91131-293-X;
2. Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). - М.: Дашков и К, 2008 г. - 124 с. - ISBN5-91131-389-8;
3. Романов А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. - Томск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5;
4. Кащенко В.Ф., Кащенко Л. В. Торговое оборудование. - М.:Альфа-М, 2008 г. - 398 с. - ISBN5-98281-070-3
5. Тюнюков Б.К., Коршунов Н.П. Электронная техника предприятий торговли. - М.: КНОРУС, 2006 г.- 192 с.- ISBN5-85971-097-6; Памбухчиянц, О.В. Пособие для

продавца продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008 г.- 316 с. - ISBN978-5-91131-623-5;

6. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. -М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с.- ISBN5-16-002202-3;
Парфентьева Т.Р. и др.

7. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

8. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);

9. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;

10. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст

11. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 770-ст.;

12. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);

13. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Отечественные журналы:

1. «Современная торговля»,
2. «Мерчендайзинг»,
3. «Торговое оборудование».

Интернет-ресурсы:

1. www.gsen.ru- сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. www.gks.ru-сайт Госкомстата;
3. www.torgrus.com- сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
www.sovtorg.panor.ru- сайт «Современная торговля»;
4. www.garant.ru- справочно - правовая система Гарант;
5. www.consultant.ru-справочно - правовая система Консультант Плюс;
6. www.retailer.ru- сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется в процессе выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Умеет:		
применять методы товароведения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий
формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент		
оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества		
рассчитывать товарные потери и списывать их		
идентифицировать товары		
соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
Знает:		
теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	письменный опрос устный опрос, тестирование
виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания		
классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку		
условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним		
Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров		

