Министерство образования и науки Нижегородской области

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Нижегородский колледж теплоснабжения и автоматических систем управления»

Утверждаю:

Зам. директора по УМР

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

И.М. Пикунова

« » 2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**по профессиональному модулю ПМ.04**

**Работа в качестве продавца продовольственных и непродовольственных товаров в розничной торговой организации**

Специальность

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

**г. Нижний Новгород**

**2017г**.

Одобрено методической комиссией Утверждаю:

профессионального цикла Зам.директора по УМР

пр. № от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.М. Пикунова

Рабочая программа учебной и производственной практики по ПМ.04 «Работа в качестве продавца продовольственных и непродовольственных товаров в розничной торговой организации» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и Типовой рабочей программы, разработанной ГОУ «Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли» г. Москва.

Организация-разработчик: АНПОО «Нижегородский колледж теплоснабжения и автоматических систем управления»

Разработчик:

1.Борисов В.А. руководитель производственной практики

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной и производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05** **«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»** в части освоения соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 1.1.** Выявлять потребность в товарах.

**ПК 1.2.** Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

**ПК 1.3.** Управлять товарными запасами и потоками.

**ПК 1.4.** Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

**ПК 2.1.** Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

**ПК 2.2.** Организовывать и проводить оценку качества товаров.

**ПК 3.1.** Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

**ПК 3.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 3.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 3.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 3.5.** Оформлять учетно-отчетную документацию.

|  |
| --- |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. Владеть информационной культурной, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа учебной и производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 может быть использованав дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации товароведов и менеджеров.

**1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 – требования к результатам освоения профессионального модуля**

**Целью учебной и производственной практики по ПМ 04** является усвоение теоретических и практических знаний и навыков в области управления ассортиментом, товарными запасами и потоками, выявление и формирования потребностей в товарах, документации на поставку и реализацию товаров, приобретение умений их применять в профессиональной деятельности и формирование необходимых компетенций.

**Задачи профессионального модуля:**

* ознакомление с торговым предприятием
* подготовка рабочего места
* подготовка товаров к продаже
* размещение и выкладка товаров на рабочем месте
* распознавание ассортимента отдельных групп товаров
* обслуживание покупателей
* приемка, товаров по количеству
* приемка, товаров по качеству
* размещение товаров на хранение
* обслуживание покупателей на весоизмерительном оборудовании Участие в инвентаризации товарно- материальных ценностей
* ознакомление с торгово-технологическим оборудованием, применяемым в торговой организации

**Место производственной практики в структуре ОПОП**

Цикл – учебная и производственная практика **УП.04** и **ПП.04,** профессиональные модули: **ПМ.04 Работа в качестве продавца продовольственных и непродовольственных товаров в розничной торговой организации**

**4. Форма проведения практики –** учебная ипроизводственная.

**5. Место и время проведения производственной практики**

Учебная практика проводится в специально оборудованных аудиториях Колледжа, производственная практика проводится в условиях реального производства - розничных торговых организациях (предприятиях) г. Нижнего Новгорода, согласно заключенных договоров и календарного графика учебного процесса.

**6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики по ПМ.04 :**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе учебной и производственной практики должен:

**иметь практический опыт:**

* анализа ассортиментной политики торговой организации;
* выявление потребности в товаре (спроса);
* участия в работе с поставщиками и потребителями;
* приемки товаров по количеству и качеству;
* размещение товаров;
* контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
* обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
* эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
* участия в проведении инвентаризации товаров;

**уметь:**

* распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
* формировать торговой ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
* применять средства и методы маркетинга для формирования спроса стимулирования сбыта;
* рассчитывать показатели ассортимента;
* оформлять договоры с контрагентами;
* контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
* предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
* готовить ответы на претензии покупателей;
* производить закупку и реализацию товаров;
* учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
* соблюдать условия и сроки хранения товаров;
* рассчитывать товарные потери;
* планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
* соблюдать требования техники безопасности и охраны труда

**знать:**

* ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
* товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
* виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
* технологические процессы товародвижения;
* формы документального сопровождения;
* правила приемки товаров;
* способы размещения товаров на складах и в магазинах;
* условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
* основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
* классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
* требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
* нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
* законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
* обязанности работников в области охраны труда;
* причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
* фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможности последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)

**7. Структура и содержание учебной практики (ПП 04 Работа в качестве продавца продовольственных и непродовольственных товаров в розничной торговой организации.)**

учебная практика по профессиональному модулю ПМ.04 проводится во 2-м семестре в объеме – 2 недели (72 часа).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы (этапы) практики/ количество часов | Виды учебной работы | Формы текущего контроля и оценка |
| 1. | **Ознакомление с торговым предприятием (6 часов)** | Изучить:  -учредительные документы**,** регламентирующие деятельность торговой организации  организационно- правовая форма собственности,  **-**товарный профиль  -формы продажи товаров  -режим работы  -организация охраны труда и техники безопасности  Ознакомиться с организацией рабочих мест работников предприятия и торгово- технологическим оборудованием : немаханическим, весоизмерительным, холодильным, термоупаковочным, оборудованием для погрузочно- разгрузочных работ. Проанализировать эффективность планировки торгового зала и использования торговой площади, оборудования и инвентаря. | Оценка качества выполнения практической работы  (освоена/не освоена) |
| 2. | **Подготовка рабочего места**  **(6 часов)** | Организовать рабочее место продав­ца:  -привести рабочее место в санитарное состояние.  -разместить на рабочем месте инвентарь, инструментарий с учетом группы товаров,  - установить весы по уровню.  -выложить товар по планограмме  - оформить витрины и ценники.  Проанализировать особенности организации рабочего места по отделам.  Приложить:  -ценник  -аннотацию на 1 вид товара  -копия планограммы | Оценка качества выполнения практической работы  (освоена/не освоена) |
| 3. | **Подготовка товара к продаже**  **(6 часов)** | Овладеть практическими навыками:  -по подготовке к продаже отдельных ви­дов товаров.  -по вскрытию тары с соблюдением правил по технике безопасности.  -проверки качества товара, маркировки, рассортировке по видам, сортам.  -особен­ности подготовки отдельных групп товаров (нарезка гастрономических товаров при помощи ножа и различных механизмов, расфасовка, упаковка и т.д.).  - по размещению товаров на рабочем месте и создание товарных запасов.  Приложить:  -заявку на недостающий товар  -маркировку на 1 вид товара с расшифровкой реквизитов и анализом  степени достаточности, достоверности, доступности информации | Оценка качества выполнения практической работы  (освоена/не освоена) |
| 4. | **Размещение и выкладка товаров на рабочем месте (6 часов)** | Размещение и выкладка товаров | Оценка качества выполнения практической работы  (освоена/не освоена) |
| 5 | **Распознавание ассортимента товара.**  **(6 часов)** | Изучить ассортимент товаров в отделе с учетом основных квалификационных признаков: по видам, сортам, кате­гории, термическому состоянию, пищевой ценности, кулинарному назначению, маркировки, упаковке, срокам реализации  Обратить внимание на отличительные особенности ассортимента в различных группах продовольственных и непродовольственных товаров. (руководство по эксплуатации)  Составить потребительскую консультацию  Проанализировать ассортимент товара, имеющегося в магазине.  Ознакомиться с ассортиментным перечнем  Приложить:  -ассортиментную таблицу  -ассортиментный перечень товаров  -анализ содержания руководства по эксплуатации |  |
| 6. | **Обслуживание покупателей в отделе**  **(6 часов)** | Освоить основные элементы процесса продажи товаров и особенности продажи отдельных групп товаров (отпуск весовых и штучных товаров в тару по­купателя).  Овладеть навыками:  - взвешивания товара на весах.  -подсчета стоимости покупки устно и накалькуляторе.  -комплектованию и упаковке пода­рочных наборов.  -консультации о товарах и их производителях.  -проверки качества товаров при выдаче покупки  - изучения видов и методов изучения покупательского спроса  -решения проблемных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»  Приложить:  -анализ содержания книги отзывов  -тетрадь по изучению спроса ( тетрадь заказов потребителей на товар, отсутствующий в продаже))  -анализ содержания руководства по эксплуатации  - фото ( скомплектованного подарочного набора, процесса обслуживания, |  |
| 7. | **Приемка товаров по количеству**  **(6 часов)** | Ознакомиться с источниками закупки товаров  Принять участие в приемке по количеству затаренных и незатаренных товаров от различных поставщиков.  Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами. Дать анализ правильности заполнения ТСД. |  |
| 8. | **Приемка товаров по качеству**  **(6 часов)** | Принять участие в приемке товаров по качеству от различных поставщиков . Проверить соответствие товаров требованиям нормативных документов, а так же сведениям, указанным на маркировке и в товарно-сопроводительных документах.  Сделать выводы о качестве поступивших товаров в разрезе отдельных фабрик- изготовителей. |  |
| 9. | **Размещение товаров на хранение**  **(6 часов)** | Ознакомиться с условиями и сроками хранения товаров и тары в розничной торговой организации.  Сделать выводы по соблюдению условий хранения товаров и дать предложения по сокращению потерь товаров при хранении. |  |
| 10. | **Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием, применяемым в торговой организации**  **(6часов)** | Ознакомиться:  - с основными видами и характеристиками торгово- технологического оборудования применяемые для хранения, приемки и продажи продовольственных и непродовольственных товаров. в торговой организации.  - с различными видами торгового инвентаря и инструментария для всрытия тары, проверки качества товаров, подготовки товаров к продаже, выкладке и показе товаров, обслуживания покупателей)  - с правилами эксплуатации и техники безопасности  - правилами подготовки к работе режущего и фасовочно- упаковочного оборудования |  |
| 11. | **Обслуживание покупателей на весоизмерите -льном оборудовании (6 часов)** | Овладеть практическими навыками по подготовке и эксплуатации весоизмерительного оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности при работе на нем:  -установка весоизмерительного оборудования по уровню  -техника взвешивания на весоизмерительном оборудовании.  -устранение простейших неисправностей. |  |
| 12. | **Участие в инвентаризации товарно- материальных ценностей**  **(6 часов)** | Ознакомиться с обязанностями работников магазина по сохранности материальных ценностей:  - видами материальной ответственности  - договором о материальной ответственности  - правами и обязанностями членов бригады  - правилами и сроками составления отчетов в магазине  - ответственностью за сохранность товарно-материальных ценностей  - порядком проведения инвентаризации |  |
|  | Всего часов | 72 часа |  |

**8. Структура и содержание производственной практики (ПП 04 Работа в качестве продавца продовольственных и непродовольственных товаров в розничной торговой организации.)**

производственная практика по профессиональному модулю ПМ.04 проводится во 2-м семестре в объеме – 2 недели (72 часа).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы (этапы) практики/ количество часов | Виды практической работы | Формы текущего контроля и оценка |
| 1. | **Ознакомление с торговым предприятием (6 часов)** | Изучить:  -учредительные документы**,** регламентирующие деятельность торговой организации  организационно- правовая форма собственности,  **-**товарный профиль  -формы продажи товаров  -режим работы  -организация охраны труда и техники безопасности  Ознакомиться с организацией рабочих мест работников предприятия и торгово- технологическим оборудованием : немаханическим, весоизмерительным, холодильным, термоупаковочным, оборудованием для погрузочно- разгрузочных работ. Проанализировать эффективность планировки торгового зала и использования торговой площади, оборудования и инвентаря. | Оценка качества выполнения практической работы  (освоена/не освоена) |
| 2. | **Подготовка рабочего места**  **(6 часов)** | Организовать рабочее место продав­ца:  -привести рабочее место в санитарное состояние.  -разместить на рабочем месте инвентарь, инструментарий с учетом группы товаров,  - установить весы по уровню.  -выложить товар по планограмме  - оформить витрины и ценники.  Проанализировать особенности организации рабочего места по отделам.  Приложить:  -ценник  -аннотацию на 1 вид товара  -копия планограммы | Оценка качества выполнения практической работы  (освоена/не освоена) |
| 3. | **Подготовка товара к продаже**  **(6 часов)** | Овладеть практическими навыками:  -по подготовке к продаже отдельных ви­дов товаров.  -по вскрытию тары с соблюдением правил по технике безопасности.  -проверки качества товара, маркировки, рассортировке по видам, сортам.  -особен­ности подготовки отдельных групп товаров (нарезка гастрономических товаров при помощи ножа и различных механизмов, расфасовка, упаковка и т.д.).  - по размещению товаров на рабочем месте и создание товарных запасов.  Приложить:  -заявку на недостающий товар  -маркировку на 1 вид товара с расшифровкой реквизитов и анализом  степени достаточности, достоверности, доступности информации | Оценка качества выполнения практической работы  (освоена/не освоена) |
| 4. | **Размещение и выкладка товаров на рабочем месте (6 часов)** | Размещение и выкладка товаров | Оценка качества выполнения практической работы  (освоена/не освоена) |
| 5 | **Распознавание ассортимента товара.**  **(6 часов)** | Изучить ассортимент товаров в отделе с учетом основных квалификационных признаков: по видам, сортам, кате­гории, термическому состоянию, пищевой ценности, кулинарному назначению, маркировки, упаковке, срокам реализации  Обратить внимание на отличительные особенности ассортимента в различных группах продовольственных и непродовольственных товаров. (руководство по эксплуатации)  Составить потребительскую консультацию  Проанализировать ассортимент товара, имеющегося в магазине.  Ознакомиться с ассортиментным перечнем  Приложить:  -ассортиментную таблицу  -ассортиментный перечень товаров  -анализ содержания руководства по эксплуатации |  |
| 6. | **Обслуживание покупателей в отделе**  **(6 часов)** | Освоить основные элементы процесса продажи товаров и особенности продажи отдельных групп товаров (отпуск весовых и штучных товаров в тару по­купателя).  Овладеть навыками:  - взвешивания товара на весах.  -подсчета стоимости покупки устно и накалькуляторе.  -комплектованию и упаковке пода­рочных наборов.  -консультации о товарах и их производителях.  -проверки качества товаров при выдаче покупки  - изучения видов и методов изучения покупательского спроса  -решения проблемных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»  Приложить:  -анализ содержания книги отзывов  -тетрадь по изучению спроса ( тетрадь заказов потребителей на товар, отсутствующий в продаже))  -анализ содержания руководства по эксплуатации  - фото ( скомплектованного подарочного набора, процесса обслуживания, |  |
| 7. | **Приемка товаров по количеству**  **(6 часов)** | Ознакомиться с источниками закупки товаров  Принять участие в приемке по количеству затаренных и незатаренных товаров от различных поставщиков.  Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами. Дать анализ правильности заполнения ТСД. |  |
| 8. | **Приемка товаров по качеству**  **(6 часов)** | Принять участие в приемке товаров по качеству от различных поставщиков . Проверить соответствие товаров требованиям нормативных документов, а так же сведениям, указанным на маркировке и в товарно-сопроводительных документах.  Сделать выводы о качестве поступивших товаров в разрезе отдельных фабрик- изготовителей. |  |
| 9. | **Размещение товаров на хранение**  **(6 часов)** | Ознакомиться с условиями и сроками хранения товаров и тары в розничной торговой организации.  Сделать выводы по соблюдению условий хранения товаров и дать предложения по сокращению потерь товаров при хранении. |  |
| 10. | **Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием, применяемым в торговой организации**  **(6часов)** | Ознакомиться:  - с основными видами и характеристиками торгово- технологического оборудования применяемые для хранения, приемки и продажи продовольственных и непродовольственных товаров. в торговой организации.  - с различными видами торгового инвентаря и инструментария для всрытия тары, проверки качества товаров, подготовки товаров к продаже, выкладке и показе товаров, обслуживания покупателей)  - с правилами эксплуатации и техники безопасности  - правилами подготовки к работе режущего и фасовочно- упаковочного оборудования |  |
| 11. | **Обслуживание покупателей на весоизмерите -льном оборудовании (6 часов)** | Овладеть практическими навыками по подготовке и эксплуатации весоизмерительного оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности при работе на нем:  -установка весоизмерительного оборудования по уровню  -техника взвешивания на весоизмерительном оборудовании.  -устранение простейших неисправностей. |  |
| 12. | **Участие в инвентаризации товарно- материальных ценностей**  **(6 часов)** | Ознакомиться с обязанностями работников магазина по сохранности материальных ценностей:  - видами материальной ответственности  - договором о материальной ответственности  - правами и обязанностями членов бригады  - правилами и сроками составления отчетов в магазине  - ответственностью за сохранность товарно-материальных ценностей  - порядком проведения инвентаризации |  |
|  | Всего часов | 72 часа |  |

**Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация учебной и производственной практики осуществляется образовательным учреждением в сроки, установленные рабочим учебным планом и календарным графиком учебного процесса. Учебная практика проходит в специально оборудованных аудиториях учебного заведения. Производственную практику студенты проходят в предприятиях розничной и оптовой торговли, а также в отделах сбыта производственных организаций или в сфере услуг.

Учебная и производственная практика является обязательным разделом ФГОС. Она представляет собой вид учебных и практических занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная и производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.