

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
**«НИЖЕГОРОДСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ
И АВТОМАТИЧЕСКИХ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ**

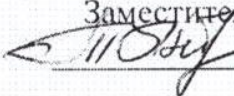
(продавец непродовольственных товаров)

по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»

Квалификация: товаровед-эксперт
базовой подготовки

Нижний Новгород
2021 г.

Одобрено методической
комиссией профессионального цикла
по специальности «Товароведение и
экспертиза качеств потребительских товаров»
Протокол №1 от 30.08.2021
Председатель МК
И.Н.Ширяева

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора УМР

Т.В. Андрианова

Рабочая программа учебной и производственной практики по ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (продавец непродовольственных товаров) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 года № 835 (Зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2014 года № 33769) укрупненная группа специальностей 38.00.00 «Экономика и управление».

Организация – разработчик:

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

Разработчик:

Борисов В.А. – руководитель практики АНПО «Нижегородский колледж теплоснабжения и автоматических систем управления».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики 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 основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров).

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики по ПМ.04 является формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности;

- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Вид профессиональной деятельности: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров).

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ✓ приемки товаров по количеству и качеству;
- ✓ идентификации товаров по ассортиментной принадлежности;
- ✓ оценки качества товаров;
- ✓ эксплуатации контрольно-кассовой техники; соблюдения правил техники безопасности при работе;
- ✓ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

уметь:

- ✓ соблюдать установленный порядок приемки товаров по количеству и качеству;
- ✓ работать на контрольно-кассовой технике разных типов, сканировать штрих-коды товаров;
- ✓ распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам;
- ✓ оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты;

- ✓ контролировать температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режимы, а также сроки хранения;
- ✓ оформлять товаросопроводительные документы и проверять правильность их оформления;
- ✓ обследовать торговое предприятие для выявления соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям.

знать:

- ✓ порядок проведения приемки товаров по количеству и качеству;
- ✓ правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и техники безопасности при работе на ней;
- ✓ идентификацию и оценку качества товаров, градации качества, признаки распознавания дефектов и причины их возникновения;
- ✓ условия и сроки хранения и транспортирования товаров;
- ✓ товаросопроводительные документы и правила их оформления;
- ✓ основы микробиологии санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.

1.3. Количество часов на учебную практику:

Учебная практика проводится в 2-ом семестре в объеме 2 недели (72 часа).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение

профессиональных компетенций:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

общих компетенций:

Код	Наименование результатов обучения
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.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час, недели)
ПК 1.3, ПК 1.10, ПК 3.4 – ПК 3.6 ОК 01-ОК 07	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров)	2 недели (72 часа)

3.2. Содержание учебной практики УП.04

Код, ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров				
ПК 3.6, ОК 01 – ОК07	Тема 1. Организация рабочего места, приведение рабочего места в надлежащее санитарное состояние, подготовка упаковочного материала, инвентаря	- приведение рабочего места в санитарное состояние, - подготовка упаковочного материала, инвентаря и инструментария и размещение на рабочем месте, - подготовка контрольно- кассового оборудования к работе, -	6 часов	репродуктивный
ПК 3.6, ОК 01 – ОК07	Тема2. Подготовка товаров к продаж, составление заявки на недостающий товар	оформление заявки на недостающий товар, - подготовка товаров к продаже.	3 часа	репродуктивный
ПК 3.6 ОК 01 – ОК07	Тема 3 Размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании	-выкладка товаров, оформление витрины, - оформление ценников.	3 часа	репродуктивный
ПК 3.4 ОК 01 – ОК 07	Тема 4 Распознавание ассортимента отдельных групп товаров по классификационным признакам	- распознавание ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров по классификационным признакам, - товароведная характеристика (наименование, целевое назначение, сырьевой состав, способ выработки, потребительские свойства, вес, цена, изготовитель, правила и сроки хранения, правила обмена).	6 часов	репродуктивный
ПК 3.4 ОК 01 – ОК 07	Тема 5. Обслуживание покупателей	-выявление спроса, -приемы показа товаров, -подбор товара с учетом индивидуальных особенностей - консультация покупателей по классификационным и потребительским свойствам, - приемка показа товаров покупателям, -контроль качества товаров и соблюдения сроков реализации, - подсчет стоимости покупки, - упаковка товаров, - решение ситуационных задач по обмену и возврату товаров.	18 часов	репродуктивный
ПК 1.3 ПК 3.5 ОК 01 – ОК	Тема 6. Приемка товаров по количеству, оформление	-приемка товаров по количеству (проверка целостности упаковки и тары; маркировочных данных; проверка	6 часов	репродуктивный

7	сопроводительных документов	соответствия количества с данными сопроводительных документов,; -приемка по количеству товарных единиц, -оформление сопроводительных документов		
ПК 1.3 ПК 3.5 ОК 01 – ОК 07	Тема 7. Приемка товаров по качеству, оформление сопроводительных документов	Приемка товаров по качеству: -проверка целостности тары; -проверка четкости, полноты маркировочных реквизитов; -оценка качества товаров органолептическим методом; -оформление акта на некачественный товар.	6 часов	репродуктивный
ПК 3.5 ОК 01 – ОК 07	Тема 10 Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	- размещение товаров на хранение, - анализ соблюдения условий хранения и сроков реализации продаваемых товаров.	6 часов	репродуктивный
ПК 1.10 ОК 01 – ОК 07	Тема 11 Изучение основных видов торгового технологического оборудования и торгового инвентаря. Обслуживание покупателей на контрольно- кассовом оборудовании	изучение видов торгового-технологического оборудования для хранения, приемки и продажи непродовольственных товаров, - изучение различных видов торгового инвентаря для продажи и подготовки непродовольственных товаров к продаже, - подготовка контрольно- кассовой техники к работе, - обслуживание покупателей на контрольно-кассовом оборудовании, соблюдая правила техники безопасности	6 часов	репродуктивный
ПК 3.5 ОК 01 – ОК 07	Тема 12 Правила и сроки составления товарного отчета	- группировка приходных и расходных документов -оформление товарного отчета	6 часов	репродуктивный
ОК 01 – ОК 07 ПК 3.5	Тема 13 Инвентаризация товарно- материальных ценностей в магазине	- подготовка товаров к инвентаризации- - проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей, документальное оформление хода проведения инвентаризационного учета.	6 часов	репродуктивный
	Всего часов		72 часа	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики по специальности;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практики;
- индивидуальное задание.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики.

Программа учебной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными аппаратно-программными средствами;
- оснащенность необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Учебная практика проводится в специально оборудованных аудиториях колледжа.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативные акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая, третья, четвертая. - М.: Изд. «Омега-Л», 2008 - 665 с.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» - М.: Омега-Л, 2008.
3. Инструкции о приемке товаров по количеству и качеству (П-6, П-7).
4. Правила торговли. С изменениями и дополнениями на 2008 г. - М.: Эксмо, 2008. - 80 с.

Основная литература:

1. Грибанова И.В., Смирнова Н.В. Организация и технология торговли: Учеб. пособие. – М.: РИПО, 2016. – 340 с.
2. Новаков А.А. Секреты розничной и торговли. Вопросы и ответы. – М.: Инфра-Инженерия, 2013. – 256 с.

Дополнительная литература:

1. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности. Учебник - 3-е изд. перераб. и доп. – М.: Изд. «Дашков и К», 2015. - 672 с.

2. Памбухчиянц О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров: Учеб. Пособие для НПО. – М.: Изд. торговая корпорация «Дашков и К», 2015, - 316 с.
 3. Рубцова Л.И. Продавец: Учеб. пособие для учащихся учеб. заведений нач. проф. образования / Л.И. Рубцова и др.; Изд. 6-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 448 с.
- контрольно-оценочные средства.
 - сборник методических указаний по выполнению практических работ.
 - сборник методических рекомендаций по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы.

4.4. Требования к руководителям практики.

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- разработка и согласование программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты при прохождении учебной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров).

По итогам учебной практики студенты представляют отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и аттестационный лист от руководителя практики колледжа.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана-графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана учебной практики.

Итогом учебной практики является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учётом аттестационного листа и оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план учебной практики, не допускаются к квалификационному экзамену.

Результаты практики (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Виды работ по производственной практике и требования к их выполнению	Документ, подтверждающий качество выполненных работ
<p>Приобретенный практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки товаров по количеству и качеству; - идентификации товаров по ассортиментной принадлежности; - оценки качества товаров; - эксплуатации контрольно-кассовой техники; соблюдения правил техники безопасности при работе; - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям; <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать установленный порядок приемки товаров по количеству и качеству; - работать на контрольно-кассовой технике разных типов, сканировать штрих-коды товаров; - распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам; - оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты; - контролировать температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режимы, а также сроки хранения; 	<p>Тема 1. Организация рабочего места, приведение рабочего места в надлежащее санитарное состояние, подготовка упаковочного материала, инвентаря</p> <ul style="list-style-type: none"> - приведение рабочего места в санитарное состояние, - подготовка упаковочного материала, инвентаря и инструментария и размещение на рабочем месте, - подготовка контрольно-кассового оборудования к работе, <p>Тема 2. Подготовка товаров к продаж, составление заявки на недостающий товар</p> <ul style="list-style-type: none"> оформление заявки на недостающий товар, - подготовка товаров к продаже. <p>-Тема 3 Размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании</p> <ul style="list-style-type: none"> выкладка товаров, оформление витрины, - оформление ценников. <p>Тема 4 Распознавание ассортимента отдельных групп товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> по классификационным признакам распознавание ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров по классификационным признакам, - товароведная характеристика (наименование, целевое назначение, сырьевой состав, способ выработки, потребительские свойства, вес, цена, изготовитель, правила и сроки хранения, правила обмена). 	<p>Аттестационный лист по производственной практике.</p> <p>Отчет по производственной практике.</p> <p>Журнал по учебной практике.</p> <p>Дневник по производственной практике.</p> <p>Зачетная ведомость по производственной практике.</p>

<p>- оформлять товаросопроводительные документы и проверять правильность их оформления;</p> <p>- обследовать торговое предприятие для выявления соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям.</p> <p>Усвоенные знания:</p> <p>- порядок проведения приемки товаров по количеству и качеству;</p> <p>- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и техники безопасности при работе на ней;</p> <p>- идентификацию и оценку качества товаров, градации качества, признаки распознавания дефектов и причины их возникновения;</p> <p>- условия и сроки хранения и транспортирования товаров;</p> <p>- товаросопроводительные документы и правила их оформления;</p> <p>- основы микробиологии санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.</p>	<p>Тема 5. Обслуживание покупателей</p> <p>выявление спроса,</p> <p>-приемы показа товаров,</p> <p>-подбор товара с учетом индивидуальных особенностей</p> <p>- консультация покупателей по классификационным и потребительским свойствам,</p> <p>- приемка показа товаров покупателям,</p> <p>-контроль качества товаров и соблюдения сроков реализации,</p> <p>- подсчет стоимости покупки,</p> <p>- упаковка товаров,</p> <p>- решение ситуационных задач по обмену и возврату товаров.</p> <p>Тема 6. Приемка товаров по количеству, оформление сопроводительных документов</p> <p>приемка товаров по количеству (проверка целостности упаковки и тары; маркировочных данных; проверка соответствия количества с данными сопроводительных документов,;</p> <p>-приемка по количеству товарных единиц,</p> <p>-оформление сопроводительных документов</p> <p>Тема 7. Приемка товаров по качеству, оформление сопроводительных документов</p> <p>Приемка товаров по качеству:</p> <p>-проверка целостности тары;</p> <p>-проверка четкости, полноты маркировочных реквизитов;</p> <p>-оценка качества товаров органолептическим методом;</p> <p>-оформление акта на некачественный товар.</p> <p>Тема 10 Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p> <p>размещение товаров на хранение,</p> <p>- анализ соблюдения условий хранения и сроков реализации продаваемых товаров.</p> <p>Тема 11 Изучение основных видов торгово-технологического оборудования и торгового инвентаря. Обслуживание покупателей на контрольно-кассовом оборудовании</p> <p>изучение видов торгово-технологического оборудования для хранения, приемки и продажи непродовольственных товаров,</p> <p>- изучение различных видов торгового инвентаря для продажи и подготовки непродовольственных товаров к продаже,</p> <p>- подготовка контрольно- кассовой техники к работе,</p> <p>- обслуживание покупателей на контрольно- кассовом оборудовании, соблюдая правила техники безопасности</p> <p>Тема 12 Правила и сроки составления товарного отчета</p> <p>- группировка приходных и расходных документов</p> <p>-оформление товарного отчета</p> <p>Тема 13Инвентаризация товарно- материальных ценностей в магазине</p> <p>- подготовка товаров к инвентаризации- -проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей, документальное оформление хода проведения инвентаризационного учета.</p>	
--	---	--

Аттестационный лист

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

ФИО:

обучающийся (аяся) АНПОО «Нижегородский колледж теплоснабжения и автоматических систем управления»

по специальности СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

успешно прошел (ла) **учебную практику ПМ. 04 Выполнение работ по профессии рабочего (Продавец непродовольственных товаров)**

в объеме 72 часа с « » мая 201 г. по « » 2018 г.

в кабинете №22

Виды и качество выполнения работ:

Виды и объем работ, выполненные обучающимся, во время практики	Качество выполнения работ
Организация рабочего места, приведение рабочего места в надлежащее санитарное состояние, подготовка упаковочного материала, инвентаря (6 часов)	
Подготовка товаров к продаж, составление заявки на недостающий товар (3 часа)	
Размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово- технологическом оборудовании (3 часа)	
Распознавание ассортимента отдельных групп товаров по классификационным признакам (6 часов)	
Выявление спроса, приемы показа товара, подбор товара, консультация потребителей (6 часов)	
Складывание и упаковка товаров различными способами (6 часов)	
Правила обмена и возврата товаров в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» и Правилами торговли (6 часов)	
Приемка товаров по количеству, оформление сопроводительной документации (6 часов)	
Приемка товаров по качеству, оформление акта расхождения качества товаров (6 часов)	
Размещение товаров на хранение (6 часов)	
Изучение основных видов торгово- технологического оборудования и торгового инвентаря. Обслуживание покупателей на контрольно- кассовом оборудовании(6 часов)	
Правила и сроки составления товарного отчета (6 часов)	
Инвентаризация товарно- материальных ценностей в магазине (6 часов)	
Итого 4(хорошо)	