МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО торговых групп
Протокол № 1 от «30» 08 2016 г.
Руководитель МО _____

Утверждаю
директор техникума
_____ И.П. Новикова
«30» 08 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения – очная
Срок обучения 2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2016

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	**4**
2 Результаты освоения программы учебной практики	**5**
3 Тематический план и содержание учебной практики	**6**
4 Условия реализации программы учебной практики	**8**
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	**10**

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа непродовольственных и продовольственных товаров

1.2 Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта работы по профессии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Продажа непродовольственных и продовольственных товаров, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

В результате освоения программы учебной практики студент должен уметь:

- • идентифицировать различные группы, подгруппы и виды товаров;
- устанавливать градации качества товаров;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты товаров;
- производить подготовку и использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
- *идентифицировать товары-новинки.*

иметь первоначальный практический опыт: обслуживания покупателей и продажи различных групп товаров

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

В рамках освоения ПМ.04 – 36 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках ПМ.04 ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) Продажа непродовольственных и продовольственных товаров, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций

Код ПК и ОК	**Наименование результата обучения (в соответствии с ФГОС)**
ПК 4.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 4.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 4.3.	Обслуживать и консультировать и покупателей.
ПК 4.4.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 4.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
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 культурой, 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.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК	Темы учебной практики	Количество часов
ПК.4.1, 4.4	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	24
ПК.4.2, 4.4	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	4
ПК.4.3, 4.4	Обслуживать, консультировать и покупателей товаров	4
ПК.4.5, 4.4	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей (ТМЦ).	4
Всего часов		36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование темы	№ задания	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	1	Определять качество, комплектность, количественные характеристики швейных и трикотажных товаров	2	2
	2	Определять качество, комплектность, количественные характеристики парфюмерно-косметических товаров	2	2
	3	Определять качество, комплектность, количественные характеристики стеклянных и керамических товаров	2	2
	4	Определять качество, комплектность, количественные характеристики товаров бытовой химии	2	2
	5	Определять качество, комплектность, количественные характеристики электробытовых товаров	2	2
	6	Определять качество, комплектность, количественные характеристики обувных товаров	2	2
1.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	7	Подготавливать к продаже и выкладывать непродовольственные товары	2	2
1.3.Обслужив	8	Обслуживать и консультировать покупателей о	2	2

ать и консультировать покупателей. товаров		качестве, потребительских свойствах непродовольственных товаров		
1.4.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей (ТМЦ).	9	Различать виды и формы материальной ответственности Оформлять договор о материальной ответственности	2	2
2.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	10	Определять качество, комплектность, количественные характеристики зерновых и плодовоовощных товаров	**2**	
	11	Определять качество, комплектность, количественные характеристики кондитерских и вкусовых товаров	**2**	
	12	Определять качество, комплектность, количественные характеристики молочных товаров	**2**	
	13	Определять качество, комплектность, количественные характеристики яичных и пищевых жиров товаров	**2**	
	14	Определять качество, комплектность, количественные характеристики мясных товаров	**2**	
	15	Определять качество, комплектность, количественные характеристики рыбных товаров	**2**	
2.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	16	Подготавливать к продаже и выкладывать продовольственные товары.	**2**	
2.3.Обслуживать и консультировать покупателей. товаров	17	Обслуживать и консультировать покупателей о качестве, потребительских свойствах продовольственных товаров	**2**	
	18	Дифференцированный зачет	**2**	
	Итого		**36**	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики проходит в учебном кабинете, лаборатории, учебном магазине.

Оснащение: учебного кабинета, лаборатории.

1.Оборудование:

- Демонстрационная мебель, витрины
- Современное торговое оборудование:

а) измерительное,

б) механическое,

в) технологическое,

г) контрольно-кассовое оборудование различных видов (автономные, пассивные, системные, активные системные (компьютеризированные кассовые машины - РОС терминалы), фискальные регистраторы)

2. Инструменты и приспособления:

- калькуляторы.

3. Средства обучения:

- Теле-видео-аппаратура
- ПК
- Комплект лицензионного программного обеспечения.
- Демонстрационная мебель, витрины,
- Коллекции образцов продовольственных товаров различных групп
- Комплект учебно-наглядных пособий
- Комплект дидактических материалов
- Комплект контрольно-измерительных материалов
- Фонды оценочных средств

Время прохождения учебной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность работы обучающихся при прохождении учебной практики – не более 36 академических часов в неделю.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: Учебник для СПО / Э.А. Арустамов. – 3-е изд., стер. – М.: ИРПО: ИЦ «Академия», 2013.
2. Брагин Л.А., Стукалова И.Б. Технология розничной торговли: Учеб. пособие для НПО - 3е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2012.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для СПО / Г.Г. Дубцов. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2012.
4. Куликова Н.Р. Управление ассортиментом товаров: учебное пособие /Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова. – М.: Альфа-М: ИНФА-М, 2014

5. Куликова Н.Р. Основы товароведения: учебное пособие /Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С.Носова. – М.: Альфа-М: ИНФА-М, 2014
6. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник для СПО – Ростов н/Д: Феникс, 2012
7. Отскочная З.В. Организация и технология торговли: уч.п. для СПО / З.В. Отскочная, Ю.А. Наплёкова, И.И. Чуева, О.Н. Дегтярь. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2013
8. Организация и технология торговли: учеб. пособие для студ. учреждений проф. образования/ 3-еизд.стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 192с.
9. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2013.
10. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. пособ. для НПО/ - 2е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2012.
11. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли, Изд. «Дашков и К», 2012
12. Парфентьева и др. Оборудование торговых предприятий: Учеб. для НПО/ Т.Р.. – 3е изд. перераб. – М.: Изд. центр «Академия», 2012..

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями).
2. Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения товаров народного потребления по количеству и качеству (№П6, № П7)
3. Кыров А.А., Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя"– Изд. «Проспект», 2007
4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь; Учеб. пособ. для НПО – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум; Учеб. пособ. для НПО – М.: Изд. центр «Академия», 2007.
6. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2т Учеб. пособ. для НПО/ – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
7. Санитарные правила для организаций торговли продовольственными товарами, Екатеринбург, 2006
8. Селянин А.В. Защита прав потребителя: Учебное пособие – «ЮСТИЦ ИНФОРМ», 2006
9. Стяжкина Т.А., Правила торговли. 11-е изд.: Изд. «Экзамен», 2008
10. Справочник по товароведению непродовольственных товаров: В 3 т. Т. 2: учеб. пособие для НПО / В.И. Самарин, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, и др. – М.: ИЦ «Академия», 2010.
11. Справочник по товароведению непродовольственных товаров: В 3 т. Т. 3: учеб. пособие для НПО / С.В. Золотова, Т.А. Мягких, Д.А. Сорокин. – М.: ИЦ «Академия», 2010.

12. Стяжкина Т.А. Правила торговли. - 11-е изд.- Изд. «Экзамен», 2008
13. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебное пособие для СПО/ А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, Е.Н. Пехташева и др.; Под редакцией Неверова А.Н., Т.И. Чалых.– М.: ИЦ «Академия», 2004
14. Пиляева В.В., Федеральный закон "О защите прав потребителя" в схемах и определениях: Учебное пособие/ Изд. «Кнорус», 2006

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла концентрированно с учетом направленности на формирование у обучающихся умений и приобретение ими первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ОП СПО по основному виду профессиональной деятельности Продажа непродовольственных и продовольственных товаров, для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика проводится в лаборатории, учебной комнате и других подразделениях образовательного учреждения. Учебная практика может также проводится в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Перед началом учебной практики обучающиеся проходят вводный инструктаж по технике безопасности. В образовательном процессе кроме традиционных методов обучения используются технология проблемного обучения и др. инновационные технологии, основанные на деятельностном подходе (практические задания по определению качества товаров, по заполнению документов, по упаковке и подготовке товаров к продаже; технология самоконтроля и взаимоконтроля, использование ролевой игры). Образовательный процесс сопровождает личностно-ориентированный подход, где большое значение уделяется самостоятельной работе обучающихся, а также групповым и индивидуальным консультациям педагога. Учебная практика проводится в форме практических занятий или уроков производственного обучения при непосредственной работе с образцами товаров, нормативной и другой документацией.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
практический опыт:	
обслуживания покупателей и продажи различных групп товаров	Экспертная оценка выполнения практических заданий
освоенные умения	
идентифицировать различные группы, подгруппы и виды товаров; идентифицировать товары-новинки	Экспертная оценка выполнения практического задания по идентификации товаров различных групп
устанавливать градации качества товаров; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты товаров	Экспертная оценка выполнения практического задания по оценке качества товаров
производить подготовку и использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	Экспертная оценка выполнения практического задания по работе на торгово-технологическом оборудовании

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу учебной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности для последующего формирования общих и профессиональных компетенций.