



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Тематический план и содержание производственной практики	6
3. Условия реализации программы производственной практики	7
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	8

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является предназначена для дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки продавцов непродовольственных товаров. Срок обучения 1 месяц.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

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- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности: Продажа непродовольственными товарами.

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся по продаже продовольственных товаров;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## 1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 84 часа.

## 1.4. Итоговая аттестация: в форме защиты отчета по практике

**Тематический план**  
**По программе профессиональной подготовки**

**Профессия «Продавец непродовольственных товаров»**  
**курсовая подготовка 84 часов**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Разделы ПМ 02 «Продажа продовольственных товаров»</b>	<b>Количество часов</b>
	<b>Вводное занятие</b>	<b>4</b>
<b>ПК 1.1.</b>	<b>Раздел 1. Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров.</b>	<b>18</b>
<b>ПК 1.2.</b>	<b>Раздел 2. Подготовка, размещение и выкладка непродовольственных товаров.</b>	<b>54</b>
<b>ПК 1.3.</b>	<b>Раздел 3. Обслуживание и консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров.</b>	<b>6</b>
	<b>Зачет</b>	<b>2</b>
	<b>Итого</b>	<b>84</b>

№ задания	Содержание заданий (продолжительность отработки 6 часов)
	<b>Раздел 1. ПМ 01</b> <b>Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров (6 часов)</b>
1-1	Вводное занятие (4 часа)
1-2	Определять качество, комплектность, количественные характеристики текстильных товаров: ткани, швейных товаров, обувных товаров.
1-3	Определять качество, комплектность, количественные характеристики текстильных товаров: товаров бытовой химии, товаров хозяйственного назначения.
1-4	Определять качество, комплектность, количественные характеристики: металлической, кожаной, пластмассовой галантереи
	<b>Раздел 2. ПМ 01</b> <b>Подготовка, размещение и выкладка непродовольственных товаров (6 часов)</b>
1-5	Размещать на хранение текстильные товары (ткани, швейные изделия), обувные товары.
1-6	Размещать на хранение хозяйственные товары: посудо-хозяйственные товары, товары хозяйственного назначения, товары бытовой химии.
1-7	Размещать на хранение галантерейные товары (металлическая, кожаная, пластмассовая галантерея), ювелирные товары, парфюмерно-косметические товары
1-8	Размещать на хранение товары культурно-бытового назначения: игрушки, канцтовары.
1-9	Подготавливать к продаже текстильные товары (ткани, швейные изделия), обувные товары.
1-10	Подготавливать к продаже хозяйственные товары: посудо-хозяйственные товары, товары хозяйственного назначения, товары бытовой химии.
1-11	Подготавливать к продаже галантерейные товары: металлическая, кожаная, пластмассовая галантерея, парфюмерно-косметические товары
1-12	Подготавливать к продаже товары культурно-бытового назначения: игрушки, канцтовары.
1-13	Размещать на торговом оборудовании текстильные товары (ткани, швейные изделия), обувные товары.
	<b>Раздел 3 ПМ 01</b> <b>Обслуживание и консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товара (6 часов)</b>
1-14	Обслуживать и консультировать покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров.
	<b>Зачет (2 часа)</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общее руководство практикой осуществляет старший мастер техникума, который утверждает общий план её проведения, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями практики, обобщает информацию по аттестации студентов.

Практика осуществляется на основе договоров между образовательным учреждением и предприятиями, в соответствии с которыми последние предоставляют места для прохождения практики. В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от ОУ.

Производственная практика проводится по окончании теоретических и практических занятий и аттестации по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение программ учебной практики.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания (в барах, кафе, столовых, ресторанах, развлекательных центрах) различных форм собственности.

Прохождение производственной практики может быть организовано в форме индивидуального прикрепления обучающихся к квалифицированным штатным работникам (наставникам) или на самостоятельные рабочие места под руководством заведующего производством или шеф повара. Обучающиеся в период производственной практики привлекаются к обслуживанию банкетов, приемов и других торжественных мероприятий.

По результатам производственной практики обучающиеся предоставляют отчет по практике (в соответствии с установленной формой) и характеристику с места производственной практики.

#### **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен ежедневно табель по производственной практике.

По завершении производственной практики обучающиеся предоставляют производственную характеристику с места практики и отчет по производственной практике с отметками о выполнении заданий.

Оценка за производственную практику выставляется на основании защиты отчета по производственной практике.

Практика является завершающим этапом освоения программы повар 3 разряда и является допуском к квалификационному экзамену.

В процессе производственной практики проводится экспертиза формирования общих и профессиональных компетенций и приобретения практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Оценка за производственную практику по профилю специальности определяется с учетом результатов экспертизы:

1. формирования профессиональных компетенций;
2. формирования общих компетенций;
3. характеристики с производственной практики
4. защиты отчета по производственной практики

Обучающиеся не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку не допускаются к экзамену квалификационному.