**Главное управление образования и науки Алтайского края**

**краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Троицкий агротехнический техникум»**

**(КГБПОУ «ТАТТ»)**

 **УТВЕРЖДАЮ**

 Директор КГБПОУ «ТАТТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А.Завьялов

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

**рабочая программа**

**учебной практики**

**пм.02 продажа продовольственных товаров**

профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**Троицкое**

**2016**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»**  разработана на основе примерной программы учебной практики, составленной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Составитель:

Беломытцева Н.Н, мастер производственного обучения КГБПОУ «ТАТТ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНОна заседании ЦМК общетехнических и специальных дисциплинПротокол №\_\_\_от«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016гПредседатель ЦМК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Н.Калашников | СОГЛАСОВАНОЗаведующий практикой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.М.Буракова | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по учебной работе«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.П.Петраш |

 **СОДЕРЖАНИЕ Стр.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 9 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 13 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 17 |
|  |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной практики ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

**1.2. Цели и задачи учебной практики.**

Целью учебной практики профессиональной деятельности по профессии «Продавец, контролер-кассир» является освоение обучающимися:

- пм.02 «Продажа продовольственных товаров»;

- формирование общих и профессиональных компетенций;

- приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии.

Задачами учебной практики (профессионального обучения) являются:

- обучение обучающихся трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

В результате прохождения учебной практики, обучающиеся должны

**иметь** практический опыт:

-обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

**Уметь**:

-идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

-устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

**Знать**:

-классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

-особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

-ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

-показатели качества различных групп продовольственных товаров;

-дефекты продуктов;

-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

-классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

-технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

-устройство и принципы работы оборудования;

-типовые правила эксплуатации оборудования;

-нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

-закон о защите прав потребителей;

-правила охраны труда.

**1.3. Количество часов на освоение учебной практики:**

ПМ.02. «Продажа продовольственных товаров» - 180 часов.

Заключительным этапом процесса обучения учебной практикиявляется зачет.

**2. результаты освоения Рабочей программы учебной практики**

Результатом учебной практики является освоение

- общих компетенций (ОК):

- профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата практики** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. |
| ОК8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.1. | Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. |
| ПК 2.2. | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. |
| ПК 2.3. | Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. |
| ПК2.4. | Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. |
| ПК 2.5. | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. |
| ПК 2.6. | Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. |
| ПК 2.7. | Изучать спрос покупателей. |

**3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля и тем.** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.** | **Объем часов.** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Продажа продовольственных товаров.** |  | 180 |
| **Тема 1.1. Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда.** | **Виды работ:** | 6 |
| 1. Провести инструктаж техники безопасности, противопожарной безопасности и правил личной гигиены. Изучить мебель, торговый инвентарь учебного магазина.
 |  |
| **Тема 1.2. Изучение покупательского спроса.** | **Виды работ:** | 6 |
| 1. Технология изучения рынка (виды и методы изучения покупательского спроса). Анкетирование покупателей.
 |  |
| **Тема 1.3. Основы товароведения продовольственных товаров.** | **Виды работ:** | 6 |
| 1. Осуществить приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
 |  |
| **Тема 1.4. Продажа зерномучных товаров.** | **Виды работ:** | 6 |
| 1. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку зерномучных товаров.
 |  |
| **Тема 1.5. Продажа молочных товаров.** | **Виды работ:** | 6 |
| 1. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку молочных товаров.
 |  |
| **Тема 1.6. Продажа пищевых жиров.** | **Виды работ:** | 24 |
| 1. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку коровьего масла.
2. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку топленого жира.
3. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку растительного масла и маргарина.
4. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку кулинарного жира.
 |  |
| **Тема 1.7. Продажа яиц и яичных товаров.** | **Виды работ:** | 12 |
| 1. Осуществить приемку яиц.
2. Осуществить подготовку к продаже, размещение и выкладку яиц и яичных товаров.
 |  |
| **Тема 1.8. Продажа крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда и кондитерских изделий.** | **Виды работ:** | 36 |
| 1. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку крахмалопродуктов.
2. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку сахара и меда.
3. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку кондитерских товаров, фруктово-ягодных изделий,шоколада и какао-порошка,конфетных изделий, карамели.
4. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку халвы.
5. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку мучных кондитерских изделий.
6. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку восточных сладостей.
 |  |
| **Тема 1.9. Продажа вкусовых товаров.** | **Виды работ:** | 18 |
| 1. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков.
2. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку приправы и соусов, пищевых кислот, поваренной соли, пряности.
3. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку алкогольных и безалкогольных товаров.
 |  |
| **Тема 1.10. Продажа плодово-овощных товаров.** | **Виды работ:** | 12 |
| 1. Осуществить приемку плодово-овощных товаров.
2. Осуществить подготовку к продаже, размещение и выкладку свежих овощей, свежих плодов.
 |  |
| **Тема 1.11. Продажа мяса и мясных продуктов.** | **Виды работ:** | 18 |
| 1. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку мясных товаров.
2. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку мясных субпродуктов, мясных полуфабрикатов.
3. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку колбасных изделий.
 |  |
| **Тема 1.12. Продажа рыбы и рыбных продуктов.** | **Виды работ:** | 30 |
| 1. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку мяса рыбы.
2. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку мороженой рыбы.
3. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку нерыбных морепродуктов.
4. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку рыбных консервов и пресервы.
5. Осуществить приемку, подготовку к продаже, размещение и выкладку икры.Зачет.
 |  |
| **Итого:** | Учебная практика | 180 |

**4. условия реализации рабочей программЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация учебной практики предполагает наличие кабинета-лаборатории, учебного магазина.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

1.Весоизмерительное оборудование;

 2.Контрольно-кассовое оборудование;

 3.Торговая мебель;

 4.Витрины;

 5.Прилавки;

 6.Образцы товаров.

Средства обучения:

 1.Микрокалькулятор;

2.Комплект учебно-методической документации;

3.Наглядные пособия (Законодательные акты, нормативная документация, плакаты, инструкция техники безопасности);

 4.Информационные стенды «Уголок потребителя» и др.

**4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий,**

**интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

Законодательные и нормативные акты:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации с изменениями.

2. Налоговый кодекс Российской Федерации с изменениями.

3. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

4. Федеральный закон от 23.09.1992 № 3520-1 «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» с изменениями.

5. Федеральный закон от 13.03.2006 № 38-ФЗ «О рекламе» с изменениями.

6. Федеральный закон от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений».

7. Федеральный закон от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений».

8. Федеральный закон от 07.02.1009 №2300-I «О защите прав потребителей» с изменениями.

9. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли».

10. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

11. Правила продажи отдельных видов товаров от19.01.1998 №55 с изменениями.

12. Межотраслевые правила по охране труда в розничной торговле от 16.10.2000 №74.

Учебные и справочные издания:

1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования, (Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева).-2-е издание, перераб.-М.:Издательский центр «Академия»,2011.-544с.
2. Основы товароведения: Учеб.для учащихся техникумов, обуч. по специал.1729 «Бух.учет в торговле» (Д.И.Брозовский, И.М.Борисенко).-3-е изд., перераб.-М.: Экономика,1988.-352 с.
3. Оборудование торговых предприятий: Учеб.длянач.проф.образования: Учебное пособие для сред.проф.образования/Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова, Н.М.Филиппова.-2-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия».2004.-128с.
4. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.пособие для нач.проф.образования/Н.В.Гранаткина.-4-е изд.. стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-240 с.- (Ускоренная форма подготовки).
5. Технология розничной торговли: учеб.пособие для нач.проф. образования/Л.А.Брагин, И.Б.Стукалова, С.С.Шипилова; под ред. Л.А.Брагина.-3-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2006.-128с.
6. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач.проф.образования/З.П.Матюхина, Э.П.Королькова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2007.-272с.
7. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: учеб.пособие для нач. и сред.проф. образования/Д.Ф.Фатыхов, А.Н.Белехов.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.-224с.

Интернет-ресурсы:

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

[www.garant-park.ru](http://www.garant-park.ru)

[www.vsegost.com](http://www.vsegost.com)

[www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)

www,[gsen.ru](http://gsen.ru) – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

[www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

[www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;

www, retailer, ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www, reteilerclub. ru - учебно-информационный проект Супер- розница

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика является обязательным разделом профессионального цикла. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательным учреждением.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения - в лаборатории «Учебный магазин». Для выполнения программы практики учебная группа может делиться на две подгруппы. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Мастера производственного обучения, 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, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:**-идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);-устанавливать градации качества пищевых продуктов;-оценивать качество по органолептическим показателям;-распознавать дефекты пищевых продуктов;-создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;-рассчитывать энергетическую ценность продуктов;-производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;-использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.**Знать:**-классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;-особенности пищевой ценности пищевых продуктов;-ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;-показатели качества различных групп продовольственных товаров;-дефекты продуктов;-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;-классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;-технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;-устройство и принципы работы оборудования;-типовые правила эксплуатации оборудования;-нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;-закон о защите прав потребителей;-правила охраны труда.  | -практические задания. |