

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец
продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных
товаров**

специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских
товаров

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Разработчик:

Буракова С.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Экономики и товароведения

Протокол № 9 от «23» сентября 2020 г.

Председатель ПЦК  /Лазарева Л.В./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 11

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения квалификаций: Товаровед-эксперт и основного вида профессиональной деятельности ВПД: Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров	ПК 5.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров.
	ПК 5.2. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании.
	ПК 5.3. Работать на торгово-технологическом оборудовании.
	ПК 5.4. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
	ПК 5.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 36 часов:

в рамках освоения ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец
продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных
товаров

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров.
ПК 5.2.	Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 5.3.	Работать на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 5.4.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 5.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 5.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров.	Ознакомление с характеристикой торговой организацией.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Знакомится с площадью торгового зала, ассортиментом товаров, планировкой, штатным расписанием сотрудников торговой организации; демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (ГОСТ «Классификация предприятий торговли», Правила внутреннего трудового распорядка); определяет организационную форму организации; указывает на отличительные особенности данной формы организации от других форм.
		Изучение ассортимента товаров продаваемых в торговой организации	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Знакомится с ассортиментом потребительских товаров; знакомится с ассортиментным перечнем товаров в торговой организации.
		Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка торговой организации и контингентом покупателей.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Знакомится с правилами внутреннего трудового распорядка организации; определяет функциональные обязанности сотрудников торговой организации в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка.
		Определение вида, типа, класса данной торговой организации согласно ГОСТ Р 51 773-2009 «Классификация предприятий торговли».	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (ГОСТ «Классификация предприятий торговли»); знакомится с порядком определения вида, типа, класса торговой организации.
		Оказание помощи УТЗ (управляющему торговым залом) в организации приёмки товара от поставщика: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (ГОСТ, ГОСТ Р 51074-2003 Продукты питания Информация для потребителя Общие требования М.: Стандартинформ, 2008).

		Участие в приёмке потребительских товаров (молока, хлеба, колбас) от местных поставщиков под контролем УТЗ, оценка качества товаров по внешнему виду и диагностирование дефектов.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки приёмки потребительских товаров по качеству и количеству, знакомится с требованиями сопроводительных документов (товарная накладная, удостоверение о качестве и безопасности товаров); проводит органолептическую оценку качества и диагностирование дефектов.
		Определение градаций качества товаров. Диагностирование дефектов.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); знакомится с дефектами товаров.
		Оценка качества верхней женской одежды органолептическим методом в соответствии со стандартом. Подготовка заключения о качестве.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (ГОСТ) и натуральными образцами товаров; даёт заключение о качестве непродовольственных товаров.
		Бальная оценка качества сыра «Российский», упаковки, маркировки органолептическим методом согласно стандарта. Подготовка заключения о качестве.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (ГОСТ) и натуральными образцами товаров; даёт заключение о качестве продовольственных товаров.
ПК 5.2.	Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании.	Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (Правила торговли, ГОСТ, ГОСТ Р 51074-2003 Продукты питания Информация для потребителя Общие требования М.:Стандартинформ,2008) ; демонстрирует первичные навыки проверки цен на терминале.
		Организация рабочего места продавца.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки организации рабочего места продавца продовольственных и непродовольственных товаров.
		Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности, чистоты и порядка на рабочем месте.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (Правила торговли, Сан ПиН); демонстрирует первичные навыки контроля за своевременным пополнением запаса товаров, соблюдением сроков реализации и санитарных правил на рабочем месте продавца.
		Получение и размещение упаковочного материала.	1	Концентрированно, предприятия	2	Демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (Правила торговли); получает и размещает

				торговли		упаковочный материал на рабочем месте в соответствии с правилами подготовки рабочего места к работе.
		Размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учётом частоты спроса и удобства работы.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (Правила торговли); знакомится с ассортиментом, градацией качества товаров; знакомится с планаграммами размещения и выкладки товаров на рабочем месте продавца; демонстрирует первичные навыки выкладки товаров в торговом зале.
		Размещение непродовольственных товаров (швейных изделий) на оборудовании торгового зала по отличительным ассортиментным признакам (видам, группам, артикулам, сортам, размерам и т.д.).	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы с нормативными документами (Правила торговли); знакомится с ассортиментом, градацией качества товаров; знакомится с планаграммами размещения и выкладки товаров на рабочем месте продавца; демонстрирует первичные навыки выкладки товаров в торговом зале.
		Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, установка весов.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки подготовки рабочего места продавца.
		Участие в выкладке продовольственных товаров с учётом ротации (проверки сроков реализации)	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании торговой организации, и знание сроков реализации товаров, и режима хранения их в торговом зале.
		Участие в выкладке непродовольственных товаров с учётом их сроков годности и потребительских свойств.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки выкладки непродовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании торговой организации, и знание сроков их годности.
ПК 5.3.	Работать на торгово-технологическом оборудовании.	Проверка наличия и исправности оборудования и инвентаря, заточка и правка инструмента, установка весов по уровню.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки подготовки к работе оборудования, инвентаря и инструментов; устанавливает весы типа DIGI «SM-100» по уровню на ровной поверхности.
		Ознакомление с видами оборудования торговой организации.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Знакомится с видами оборудования в торговой организации.
		Соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Знакомится с инструкцией по охране труда и технике безопасности на рабочем месте продавца; соблюдает правила охраны труда и техники безопасности на рабочем месте продавца.
		Работа на кассовом	1	Концентрированно,	2	Демонстрирует первичные навыки работы на

		оборудовании.		предприятия торговли		POS- терминале.
		Самостоятельная работа на весах настольных электронных типа «DIGI» SM-100.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы на весах типа «DIGI» SM-100.
		Самостоятельная работа на компьютере с целью распечатки ценников на товары.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки распечатки ценников на компьютере.
		Самостоятельная работа на ручном терминале с целью проверки цен и распечатки единичных ценников.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки распечатки ценников на ручном терминале.
		Работа с ручными и настенными терминалами с целью доведения информации о товаре до потребителя.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы на настенном терминале с целью доведения информации до потребителя.
ПК 5.4.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Обслуживание покупателей в торговом зале с целью выявления потребности в товарах.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки обслуживания покупателей с целью выявления потребительских предпочтений.
		Консультирование покупателей о потребительских свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Знакомится с ассортиментом продовольственных товаров и информацией на их маркировке; демонстрирует первичные навыки консультации покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров.
		Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Знакомится с ассортиментом новых, малоизвестных товаров, пользующихся формирующимся спросом у покупателей; демонстрирует первичные навыки консультации покупателей об взаимозаменяемых товарах и товарах сопутствующего ассортимента.
		Консультирование покупателей	1	Концентрированно,	2	Демонстрирует первичные навыки консультации

		о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, ценах, состоянии моды текущего сезона.		предприятия торговли		покупателей о назначении, качестве, эргономических свойствах непродовольственных товаров; знакомится с правилами ухода за непродовольственными товарами, направлениями моды текущего сезона.
		Разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие представителей администрации.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Знакомится с порядком разрешения спорных вопросов с покупателями в отсутствие администрации.
		Искусство торговой беседы и культуры речи продавца.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки беседы с покупателями.
		Анализ соблюдения продавцами торговой организации основ делового общения в системе «Продавец - покупатель».	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки анализа соблюдения продавцами торговой организации основ делового общения.
ПК 5.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Участие в подготовке потребительских товаров к инвентаризации. Ознакомление с программой на компьютере по списанию брака, с порядком составления товарного и кассового отчёта за декаду на основе 2-3 приходных и расходных документов.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы на компьютере с целью обработки товароведной информации и с документами торговой организации.
		Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей и документального оформления её результатов.	1	Концентрированно, предприятия торговли	2	Демонстрирует первичные навыки работы на компьютере с целью обработки товароведной информации и с документами торговой организации.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого	36			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров предполагает наличие торговых предприятий г. Самары соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- системные весы с печатью этикеток;
- холодильные камеры и холодильные шкафы;
- витрины для выкладки мясных, рыбных полуфабрикатов, колбасных изделий;
- витрины 3-5-и ярусные для выкладки скоропортящихся товаров;
- пристенные и островные горки 5-ярусные для выкладки бакалейных и непродовольственных товаров;
- слайсер для нарезки гастрономических товаров
- электрогриль для производства кулинарных изделий из мяса птицы;
- горячий стол для упаковки продовольственных товаров на подложку и в пищевую плёнку;
- POS терминал «Искра-77» в узле расчёта за покупку;
- промаркированные ножи и разделочные доски;
- струны для нарезки гастрономических товаров;
- лотки для выкладки готовой продукции и холодных закусок из нержавеющей стали и полимерных материалов;
- гвоздодёр-молоток;
- кондитерские щипцы для подачи пирожных;
- RF- терминалы для работы с товаром в торговом зале и на складе торговой организации;
- POS- терминалы в узле расчёта покупателей;
- настенные терминалы - для проверки цен покупателями;
- компьютер;
- принтер и сканер для распечатки ценников различного размера;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практике.

Обучающиеся должны иметь комплект спецодежды: футболка, черные брюки (юбка), сменная обувь на резиновой подошве с задниками.