

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовско
области «Торгово-промышленный техникум имени Л.Б. Ермина в г. Зверево»
(ГБПОУ РО «ТПТ»)

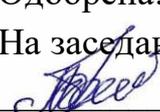
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ:**

ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

по профессии среднего профессионального образования
38.01.02. ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР

СРОК ОБУЧЕНИЯ 10 МЕС.

г. Зверево, 2022 г.

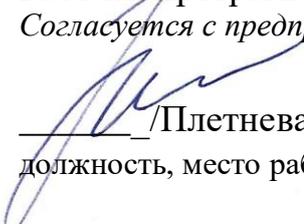
Одобрена:
На заседании Методического совета
 Е. М. Луцак
Протокол № 1
от «29» августа 2022 г.

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
Скворцова М.Н.


Программа учебной практики составлена на основании:
ФГОС среднего профессионального образования по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир (Приказ Минобрнауки РФ от 02.08.2013 г. N 723), учебного плана по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 года.

Организация- разработчик:
ГБПОУ РО «ТПТ»

Разработчики: Зубкова Н.В.
мастер п/о ГБПОУ РО «ТПТ»
Рабочая программа рассмотрена и одобрена
Согласуется с предприятием – социальным партнером

 /Плетнева Е.А.
должность, место работы

от «29» августа 2022г.



СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике (ККТ) и расчеты с покупателями.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области **торгового обслуживания**.

1.2. Цели и задачи практики

Учебная практика имеет целью комплексное освоение студентами видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии, в ходе освоения профессионального модуля **ПМ.01** студент должен:

уметь:

- идентифицировать товары различных групп и подгрупп непродовольственных товаров;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировочные обозначения, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание отдельных товарных групп;

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку, и хранение непродовольственных товаров;
- назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

Студент, в ходе освоения профессионального модуля **ПМ.02** должен:

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;
- 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 принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда;

Студент, в ходе освоения профессионального модуля **ПМ.03** должен:

уметь:

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных, системных, (компьютеризированных кассовых машинах-POS-терминалах, фискальных регистраторах);
- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности;

знать:

- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- классификацию устройства ККТ;
- основные режимы ККТ;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков;
- порядок получения, хранения и выдачи денежных средств;
- отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
- правила оформления документов по кассовым операциям;

1.3. Место и время проведения практики

Учебная практика проводится в учебных мастерских училища.

Время проведения практики УП.01.01 - 2 семестр 2021-2022 учебного года.

Время проведения практики УП.02.01 - 2 семестр 2021-2022 учебного года.

Время проведения практики УП.03.01 - 1 семестр 2021-2021 учебного года.

1.4. Количество часов на освоение программы практики

Всего –360 часов, из них:

УП.01.01 –108 часов

УП.02.01 –144 часа

УП.03.01 –108 часов

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом прохождения учебной практики является формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта:

Таблица 1

Код	Наименование результата обучения
в рамках освоения ПМ.01 иметь практический опыт	обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
в рамках освоения ПМ.02 иметь практический опыт	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
в рамках освоения ПМ.03 иметь практический опыт	эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;
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
ПК1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации
ПК 1.4	Осуществлять контроль сохранности товароматериальных ценностей
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых товаросопроводительных 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
ПК 2.4	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 товароматериальных ценностей

ПК 2.7	Изучать спрос покупателей
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5	Осуществлять контроль сохранности товароматериальных ценностей
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.07	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
ОК.08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПМ.01 УП.01		Практическое занятие №3 Идентификация галантерейных, парфюмерно-косметических, школьно-письменных, и ювелирных товаров. Проверка наличия всех сопроводительных документов. Сверка принимаемых товаров с товаросопроводительными документами. Оформление сопроводительных документов. Оценивание качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировочных обозначений, клеймений и символов по уходу за галантерейными, парфюмерно-косметическими, школьно-письменными и ювелирными товарами. Составление товарных отчетов.	6		
		Практическое занятие №4 Идентификация хозяйственных товаров и посуды. Проверка сопроводительных документов. Сверка принимаемых товаров с товаросопроводительными документами. Оценивание качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировочных обозначений, клеймений и символов по уходу за хозяйственными товарами. Оформление сопроводительных документов. Составление товарных отчетов.	6		
		Практическое занятие №5 Идентификация культурно-бытовых товаров. Проверка сопроводительных документов. Сверка принимаемых товаров с товаросопроводительными документами. Оформление сопроводительных документов. Оценивание качества товаров по органолептическим показателям. Расшифровка маркировочных обозначений, клеймений и символов по уходу за культурно-бытовыми товарами. Составление товарных отчетов.	6		
		Практическое занятие №6 Идентификация видов мебели для торговли текстильными, швейно-трикотажными, обувными, пушно-меховыми и овчинно-шубными, галантерейными и парфюмерно-косметическими, ювелирными, культурно-бытовыми и хозяйственными товарами.	6		
		Итого:	30		
	Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании.	Практическое занятие №7 Подготовка и размещение в торговом зале текстильных, швейно-трикотажных, пушно-меховых и овчинно-шубных, обувных товаров. Выкладка и вывешивание на торговом оборудовании.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03	ПК 1.2
		Практическое занятие №8 Подготовка и размещение в торговом зале галантерейных и парфюмерно-косметических и школьно-письменных товаров. Выкладка товаров на торговом оборудовании.	6	ОК 04 ОК 05 ОК 06	
		Практическое занятие №9 Подготовка и размещение в торговом зале ювелирных товаров и часы. Выкладка на торговом оборудовании	6	ОК 07	

ПМ.01 УП.01		Практическое занятие №10 Подготовка и размещение в торговом зале посуды и хозяйственных товаров. Выкладка товаров на торговом оборудовании.	6		
		Практическое занятие №11 Подготовка и размещение в торговом зале культурно-бытовых товаров. Выкладка на торговом оборудовании	6		
		Итого:	30		
	Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Практическое занятие №12. Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации текстильных, швейно-трикотажных и обувных товаров.	6	ОК 01 ОК 02	ПК 1.3
		Практическое занятие №13. Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	6	ОК 03 ОК 04	
		Практическое занятие №14. Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации галантерейных, парфюмерно-косметических, школьно-письменных и ювелирных товаров и часов.	6	ОК 05 ОК 06	
		Практическое занятие №15. Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации хозяйственных товаров	6	ОК 07	
		Практическое занятие №16. Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации культурно-бытовых товаров.	6		
		Итого:	30		
	Контроль сохранности товароматериальных ценностей. Инвентаризация товароматериальных ценностей. Навыки составления АКТА о недостатке или излишках.	Практическое занятие №17. Ознакомление с системами защиты текстильных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, галантерейных, парфюмерно-косметических, ювелирных, хозяйственных, культурно-бытовых товаров и порядок их использования в торговле. Соблюдение товарного соседства при размещении непродовольственных товаров на хранение и витрины.	6		ПК 1.4
		Практическое занятие №18. Инвентаризация товароматериальных ценностей (ТМЦ). Изложение порядка инвентаризации товарно-материальных ценностей. Проверка наличия товара на торговом оборудовании. Навыки составления АКТА о недостатке или излишках. Диф.зачет (2-й семестр)	6		ПК 1.4
		Итого:	12		
		ИТОГО по УП.01.01	108		
		УП.02.01	144		

ПМ.02 УП.01	Работа на торгово-технологическом оборудовании.	Практическое занятие №1. Эксплуатация весового оборудования. Установка весов по уровню, регулирование колебаний стрелки и установка ее на нулевое деление. Тарировка весов. Поверка весов. Подготовка весов к работе. Работа на механических и электронных весах. Взвешивание зерномучных товаров.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	ПК 2.5
		Практическое занятие №2 Работа на механических и электронных весах. Взвешивание конфетных и мучных кондитерских товаров.	6		
		Практическое занятие №3 Работа на механических и электронных весах. Взвешивание плодовых и овощных товаров.	6		
		Практическое занятие №4 Работа на механических и электронных весах. Взвешивание солёных овощных товаров, моченых яблок.	6		
		Практическое занятие №5. Работа на механических и электронных весах. Взвешивание рыбных товаров: соленой рыбы.	6		
		Практическое занятие №6. Работа на механических и электронных весах. Взвешивание весовых молочных товаров (творога, сливочного масла).	6		
		Итого:	36		
Приемка товаров и контроль наличия необходимых товаросопроводительных документов на поступившие товары.	Практическое занятие №7. Идентификация зерномучных и зернобобовых товаров. Контроль наличия товаров, согласно товаросопроводительным документам. Расшифровка маркировочных обозначений. Сверка массы, числа мест, единиц фактически поступивших товаров с показателями сопроводительных документов: (товарной накладной, сертификата качества). Органолептическая оценка качества. Распознавание дефектов. Расшифровка маркировочных обозначений. Составление акта при обнаружении недоброкачественных товаров. Начисление торговой наценки на вновь принятый товар.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	ПК 2.1	
	Практическое занятие №8. Идентификация хлеба и хлебобулочных изделий. Контроль наличия товаров, согласно товаросопроводительным документам. Сверка массы, единиц фактически поступивших товаров с показателями сопроводительных документов: (товарной накладной, сертификата качества сертификата соответствия). Органолептическая оценка качества. Распознавание дефектов. Расшифровка маркировочных обозначений. Составление акта при обнаружении недоброкачественных товаров. Начисление торговой наценки на вновь принятый товар.	6			

ПМ.02 УП.01	<p>Практическое занятие № 9. Идентификация овощных и плодовых товаров. Расшифровка маркировочных обозначений. Контроль наличия товаров, согласно товаросопроводительным документам. Сверка массы, числа мест, фактически поступивших товаров с показателями сопроводительных документов: (товарной накладной, сертификата качества). Органолептическая оценка качества. Распознавание некачественных овощей и фруктов. Составление акта при обнаружении некачественных товаров. Начисление торговой наценки на вновь принятый товар.</p>	6	ПК 2.1
	<p>Практическое занятие № 10. Идентификация кондитерских конфетных товаров и восточных сладостей. Расшифровка маркировочных обозначений. Сверка массы, числа мест, единиц фактически поступивших товаров с показателями сопроводительных документов. Оформление сопроводительных документов (товарной накладной, сертификата качества). Органолептическая оценка качества конфетных изделий. Распознавание некачественных кондитерских изделий. Составление акта при обнаружении некачественных товаров. Начисление торговой наценки на вновь принятый товар.</p>	6	
	<p>Практическое занятие № 11. Идентификация мучных кондитерских товаров. Расшифровка маркировочных обозначений. Сверка массы, числа мест, единиц фактически поступивших товаров с показателями сопроводительных документов: Оформление сопроводительных документов (товарной накладной, сертификата качества). Органолептическая оценка качества изделий. Распознавание дефектов. Составление акта при обнаружении недоброкачественных товаров. Начисление торговой наценки на вновь принятый товар.</p>	6	
	<p>Практическое занятие № 12. Идентификация плодово-ягодных кондитерских товаров. Расшифровка маркировочных обозначений. Сверка массы, числа мест, единиц фактически поступивших товаров с показателями сопроводительных документов: Оформление сопроводительных документов. Органолептическая оценка качества изделий. Распознавание дефектов. Составление акта при обнаружении недоброкачественных товаров. Начисление торговой наценки на вновь принятый товар.</p>	6	

ПМ.02 УП.01		Практическое занятие № 13. Идентификация молочных товаров. Расшифровка маркировочных обозначений. Сверка массы, числа мест, единиц фактически поступивших товаров с показателями сопроводительных документов. Оформление сопроводительных документов на молочные товары. Органолептическая оценка качества продуктов. Распознавание дефектов. Составление акта при обнаружении некачественных продуктов. Начисление торговой наценки на вновь принятый товар.	6		
		Практическое занятие № 14. Идентификация пищевых жиров и растительных масел, куриных яиц. Расшифровка маркировочных обозначений. Сверка массы, числа мест, единиц фактически поступивших товаров с показателями сопроводительных документов. Оформление сопроводительных документов. Органолептическая оценка качества товаров. Распознавание дефектов. Внесение исправлений при обнаружении испорченного товара. Начисление торговой наценки на вновь принятый товар.	6		
		Практическое занятие № 15. Идентификация мясных товаров. Расшифровка маркировочных обозначений мясных продуктов. Проверка и оформление сопроводительных документов (товарной накладной, сертификата качества, сертификата соответствия). Органолептическая оценка качества. Распознавание дефектов. Начисление торговой наценки на вновь принятый товар.	6		
		Практическое занятие № 16. Идентификация рыбных товаров. Расшифровка маркировочных обозначений. Сверка массы, числа мест, единиц фактически поступивших товаров с показателями сопроводительных документов. Оформление сопроводительных документов(товарной накладной, сертификата качества сертификата соответствия). Органолептическая оценка качества. Распознавание дефектов. Начисление торговой наценки на вновь принятый товар.	6		
		Итого:	60		
	Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка на торговое оборудование.	Практическое занятие № 17 Подготовка и установка градации качества зерномучных товаров и хлебобулочных изделий. Кондитерских, вкусовых. Взвешивание отвесов. Подсчет стоимости отвесов. Размещение и выкладка товаров в торговом зале, на торговом оборудовании. Оформление ценников и прикрепление их к товару.	6	ОК 01 - ОК07	ПК 2.2

ПМ.02 УП.01					
		Практическое занятие № 18 Подготовка и установка градации качества, молочных товаров. Овощных и фруктовых. Взвешивание отвесов. Подсчет стоимости отвесов. Размещение и выкладка товаров в торговом зале, на торговом оборудовании. Оформление ценников и прикрепление их к товару.	6		
	Консультировать покупателей их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товарах.	Практическое занятие № 19 Продажа зерномучных, кондитерских, вкусовых и молочных товаров. Обслуживание покупателей. Консультация о вкусовых особенностях и пищевой ценности данных продуктов. Расчет энергетической ценности. Подсчет стоимости покупок (ролевая игра). Упаковка купленного товара.	6	ОК 01 - ОК07	ПК 2.3
		Практическое занятие № 20 Продажа яиц, плодоовощных и масложировых товаров и обслуживание покупателей. Консультация о вкусовых особенностях и пищевой ценности данных продуктов. Расчет энергетической ценности. Подсчет стоимости покупок (ролевая игра). Упаковка купленного товара.	6		
	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Практическое занятие № 21 Проверка условий хранения и срока хранения, срока реализации. Установка градации качества зерномучных, кондитерских, вкусовых и молочных товаров. Оценка качества органолептическим методом и по маркировочным обозначениям. Распознавание дефектов продуктов. Удаление с торгового оборудования испорченного и просроченного товара.	6	ОК 01 - ОК07	ПК 2.4
		Практическое занятие № 22. Проверка условий хранения и срока хранения, срока реализации. Установка градации качества яиц, масложировых, плодоовощных товаров. Оценка качества органолептическим методом и по маркировочным обозначениям. Распознавание дефектов продаваемых продуктов. Удаление с торгового оборудования испорченного, просроченного товара.	6		
Итого:			36		

	Контролировать сохранность товарно-материальных ценностей.	Практическое занятие № 23. Осуществление инвентаризации товаров и тары. Проверка наличия товара. Сверка остатков товара с товарными отчётами, проверка наличных денег в кассе. Заполнение инвентаризационной описи-акта. Сличение фактического наличия товара и денежных средств с остатками по товарному отчету. Выведение результата.	6		ПК 2.6 ПК 2.7
		Практическое занятие № 24. Сдача отчета и инвентаризационной описи-акта в бухгалтерию предприятия (мастеру п/о). Составление вопросов, для покупателей по изучению спроса на товары, пользующиеся наибольшим спросом у покупателей. Опрос по рекламируемым товарам. Диф.зачет (2-й семестр)	6		
		Итого:	12		
		Всего по УП.02.01	144		
		УП.03.01	108		
ПМ.03 УП.01	Работа на контрольно-кассовой технике и выполнение расчетных операций с покупателями.	Практическое занятие № 1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности при работе на ККТ. Изучение типовых правил эксплуатации ККМ. Подготовка рабочего места контролера-кассира и контрольно-кассовых машин к работе. Изучение клавиатуры ККМ и включение основных режимов. Ввод цены на штучные товары. Получение кассового чека. Получение отчетов на начало дня и конец смены (дня).	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	ПК.3.1
		Практическое занятие №2. Подготовка ККМ к работе. Выявление и устранение простейших неисправностей ККМ. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации ККМ, POS-системы АТОЛ NFD10. Вставка чековой ленты в контрольно-кассовую машину.	6		
		Практическое занятие № 3. Работа на контрольно-кассовой машине «Меркурий-115Ф». Оформление X-отчета на начало дня (смены). Обслуживание покупателей (ролевая игра). Подсчет стоимости товара. Расчет с покупателями. Оформление Z-отчета на конец дня (смены).	6		
		Практическое занятие № 4. Работа на контрольно-кассовой машине «Меркурий-115Ф» Оформление X-отчета на начало дня (смены). Обслуживание покупателей, ролевая игра. Подсчет стоимости товара. Расчет с покупателями. Оформление Z-отчета на конец дня (смены).	6		
		Практическое занятие № 5. Работа на контрольно-кассовой машине «Меркурий-130Ф». Оформление X-отчета на начало дня (смены). Обслуживание покупателей, ролевая игра. Подсчет стоимости товара. Расчет с покупателями. Оформление Z-отчета на конец дня (смены).	6		

ПМ.03 УП.01		Практическое занятие № 6 Работа на контрольно-кассовой машине «Меркурий-130Ф». Оформление X-отчета на начало дня (смены). Обслуживание покупателей, ролевая игра. Подсчет стоимости товара. Расчет с покупателями. Оформление Z-отчета на конец дня (смены).	6		
		Практическое занятие № 7. Работа на POS-системе АТОЛ NFD10. Оформление X-отчета на начало дня (смены). Обслуживание покупателей, ролевая игра. Подсчет стоимости товара. Расчет с покупателями. Оформление Z-отчета на конец дня (смены).	6		
		Практическое занятие № 8 Работа на POS-системе АТОЛ NFD10. Оформление X-отчета на начало дня (смены). Обслуживание покупателей, ролевая игра. Подсчет стоимости товара. Расчет с покупателями. Оформление Z-отчета на конец дня (смены). Передача наличных ненастоящих денежных средств администратору (ролевая игра).	6		
		Практическое занятие № 9. Работа на POS-системе АТОЛ NFD10. Оформление X-отчета на начало дня (смены). Обслуживание покупателей, ролевая игра. Подсчет стоимости товара. Расчет с покупателями. Оформление Z-отчета на конец дня (смены). Передача наличных ненастоящих денежных средств администратору (ролевая игра).	6		
		Практическое занятие № 10. Работа на POS-системе АТОЛ NFD10. Оформление X-отчета на начало дня (смены). Обслуживание покупателей, ролевая игра. Подсчет стоимости товара. Расчет с покупателями. Оформление Z-отчета на конец дня (смены). Передача наличных ненастоящих денежных средств администратору (ролевая игра).	6		
		Итого:	60		
Проверка платежеспособности государственных денежных знаков.	Практическое занятие № 11. Проверка государственных денежных знаков. Определение признаков степеней защиты разных купюр.	6	ОК1- ОК7;	ПК 3.2	
Проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Итого:	6			
	Практическое занятие № 12. Проверка качества упаковки. Проверка качества товара. Ознакомление с порядком обмена и возврата товаров ненадлежащего качества Проверка маркировочных обозначений, правильности цен на товары.	6	ОК1- О 7.	ПК 3.3	
	Итого:	6			
Оформление документов по	Практическое занятие № 13. Оформление журнала «Кассира-	6	ОК	ПК3.4	

ПМ.03 УП.01	кассовым операциям.	операциониста», кассовой книги. Кассового отчета.		1-ОК 7.	
		Практическое занятие № 14. Оформление журнала «Кассира-операциониста», кассовой книги. Кассового отчета.	6		
		Практическое занятие № 15. Оформление кассовых документов: приходных и расходных ордеров. Расчетно-платежной ведомости на оплату труда. Составление кассового отчета.	6		
		Практическое занятие № 16 Таксировка купюр. Подсчет кассовой выручки. Составление кассового отчета. Передача кассовой выручки старшему кассиру. Оформление препроводительной ведомости в банк. Ознакомление с правилами передачи денежной выручки магазина инкассатору.	6		
		Итого:	24		
Контролировать сохранность товарно-материальных ценностей.	Практическое занятие № 17. Инвентаризация денежных средств кассы. Ознакомление с правилами проведения инвентаризации. Составление АКТ при обнаружении недостачи денежных средств или излишка.	6	ОК1-ОК7.	ПК 3.5	
	Практическое занятие № 18. Подсчет денежных средств кассы. Заполнение инвентаризационной описи-акта. Составление АКТ при обнаружении недостачи денежных средств или излишка.	6			
	Диф.зачет (1-семестр)				
		Итого:	12		
		ИТОГО по УП.03.01	108		
		Всего по программе учебной практики:	360		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики:

Основные источники:

1. А.Н. Неверова и проф. Т.И. Чалых Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, учебник, М; ИЦ Академия, 2012г.
2. Г.С. Косарева Продажа продовольственных товаров, учебник ПМ.Издательство центр Академия 2017г. Москва
3. Т.С. Голубкина и др. Розничная торговля продовольственными товарами, учебник. Издательский центр: Академия 2012 год, Москва.
4. Голубкина Т.С.: Торговые вычисления: учебник для начального проф. Образования- М.: Издательский центр «Академия», 2007.
5. Ильина М.Г: Товароведение непродовольственных товаров, практикум, уч.пособие, 2-е изд.,ИЦ «Академия».2012г.
6. Неверов Н.П. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, учебник, М; ИЦ Академия, 2012г.
7. Хапенков В.Н.: Организация рекламной деятельности: учеб. пособие для начального профессионального образования- М.: Издательский центр «Академия», 2012
8. Сборник Правила торговли.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Справочник потребителя».
2. Журнал «Моё дело. Магазин».
3. Журнал «Контрольно-измерительные приборы и системы».
4. Журнал «Торговое дело».
5. Журнал «Управление магазином».

Нормативная документация:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный закон № 381-ФЗ от 28 декабря 2009 года "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации "
3. Федеральный закон "О рекламе" от 13.03.2006 N 38-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.02.2006)
4. Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 N 2300-1
5. Постановление Правительства РФ № 470 от 23 июля 2007 г. Об утверждении положения о регистрации и применении контрольно-кассовой техники, используемой организациями и индивидуальными предпринимателями.

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт: Контрольная закупка.
2. Знай товар.ru. Товароведение. Разложи всё по полочкам.

Материально-техническое обеспечение учебной практики:

Учебная практика проводится на базе учебного магазина техникума.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного магазина включает в себя:

- 1 торговое оборудование (прилавки, витрины, стеллажи, вешала);
- 2 кассовые машины;
- 3 POS- терминал АТОЛ NFD10;
- 4 натуральные образцы и муляжи товаров;
- 5 микрокалькуляторы;
- 6 денежные купюры
- 7 упаковочный материал.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения проверочных практических работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля студенты проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Распознавание характерных признаков непродовольственных товаров; Демонстрация приобретенных навыков расшифровки маркировочных обозначений и ярлыков; Демонстрация умения составления и заполнения актов на недоброкачественный товар	Наблюдение и оценка выполнения практических занятий: №1,2, 3, 4, 5, 6.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании	Размещение непродовольственных товаров на рабочем месте продавца; Подготовка товаров к подаче в торговый зал; Размещение и выкладка товаров в торговом зале; Соблюдение правил техники безопасности при размещении товаров на хранение	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: №7,8,9,10, 11.
ПК1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Демонстрация навыков по обслуживанию покупателей, подсчету стоимости покупки и оформлению товарного чека; Демонстрация приемов показа товаров покупателям; Демонстрация скорости и качества упаковки непродовольственных товаров Изложение правил обмена и возврата товаров; Заполнение технической документации на электробытовую технику; Составление товарного отчета;	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: № 12, 13,14,15,16.

<p>ПК1.4. Осуществлять контроль сохранности товароматериальных ценностей</p>	<p>Изложение порядка инвентаризации товарно-материальных ценностей; Соблюдение товарного соседства при размещении непродовольственных товаров на хранение и витрины.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: № 17.</p>
<p>ПК2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых товаросопроводительных документов на поступившие товары</p>	<p>Оформление документов на поступившие товары; Приемка товаров по количеству товарных мест и товарных единиц в соответствии с сопроводительными документами</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: № 8, 9,10,11,12,13,14,15,16.</p>
<p>ПК2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку</p>	<p>Подготовка групп товаров к продаже; Размещение и выкладка отдельных групп товаров и оформление ценников на товар или витринные образцы.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: № 17,18.</p>
<p>ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p>	<p>Демонстрация навыков обслуживания покупателей Оценка товара по его пищевой ценности; Консультирование покупателей о вкусовых качествах и свойствах отдельных продовольственных товаров;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: № 19,20.</p>
<p>ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов</p>	<p>Соблюдение условий хранения всех продовольственных товаров. Определение срока годности и реализации предложенных товаров;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: № 21,22.</p>
<p>ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования</p>	<p>Настройка техники для взвешивания Демонстрация навыков правильной эксплуатации техники для взвешивания при различных режимах использования Взвешивание единичных и сыпучих товаров; Оценка режима работы холодильного и теплового оборудования;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий. № 1, 2, 3, 4, 5, 6,7.</p>

ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товароматериальных ценностей	Выполнение инвентаризации; Оформление документов на товар;	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: №23
ПК 2.7 Изучать спрос покупателей.	Отбор информации для выполнения маркетингового исследования, ее анализ; Выполнение маркетингового исследования; Оценка рыночной ниши;	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: № 24.
ПК 3.1 Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчетные операции с покупателями	Соблюдение ТБ при выполнении работ по подготовке к эксплуатации ККТ; Устранение простейших неисправностей ККТ; Подготовка ККТ различных типов к работе; Получение чеков и отчетов на ККТ Демонстрация навыков правильной эксплуатации ККТ при различных режимах использования.	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: №, № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10.
ПК 3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	Демонстрация точности и скорости диагностики денежных купюр; Демонстрация порядка расчетов с покупателями в узле	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: № 11.
ПК 3.3 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	Демонстрация скорости и техничности проверки качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, маркировки, правильности цен на товары и услуги;	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: № 12.
ПК 3.4 Оформлять документы по кассовым операциям	Заполнение кассовых приходных и расходных ордеров; Заполнение книги кассира, журнала кассира - операциониста; Заполнение кассового отчета; Демонстрация сдачи денег при инкассации в банк;	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: №13,14, 15, 16.
ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товароматериальных ценностей	Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств; Заполнение акта снятия кассы	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий: №17;18.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Участие в конкурсах профессионального мастерства, наличие положительных отзывов мастера производственного обучения	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий во время УП.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в ходе выполнения практических работ; рациональное распределение времени на все этапы выполнения технологических процессов: осмотра, демонтажа, сборки и регулировки узлов и деталей,	Оценка эффективности и качества выполнения различных работ во время УП.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности. Нести ответственность за результаты своей работы.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в ходе выполнения технологических процессов различной степени сложности;	Оценка эффективности и качества выполнения практических работ во время УП.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка выполнения практических заданий во время УП.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование Интернет-ресурсов в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка использования интернета на занятиях учебной практики.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами; объективная оценка собственной деятельности и членов команды; предотвращение и урегулирование конфликтных ситуаций.	Наблюдение и оценка работы в коллективе, тестирование, самоанализ во время УП.

<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<p>Соблюдение правил реализации товаров; Соблюдение Правил продажи товаров при выполнении профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий во время УП.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Отзывы об участии в спортивных мероприятиях; уровень физической подготовки; занятия в спортивных секциях</p>	<p>Оценка внеурочной спортивной деятельности;</p>