

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

Дата подписания: 28.01.2021 19:25:19

высшего образования

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f419302ha0ee37e73a19 «Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 30.08.2017 г., № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих



Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.05 **Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Зайцева Н.А. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»;

1. Цели учебной практики

Целями учебной практики ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- формирование профессиональных умений и навыков по избранной специальности;
- приобретение практических навыков и компетенций в профессиональной деятельности.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих являются:

- закрепление и расширение теоретических и практических знаний и умений, приобретенных обучающимися в предшествующий период теоретического обучения;
- формирование представлений о работе специалистов в предприятиях торговли;
- подготовка студентов к последующему осознанному изучению профессиональных модулей;
- приобретение практического опыта выполнения работ, связанных с профессиональной деятельностью.

3. Место учебной практики в структуре ППССЗ

На освоение учебной практики **УП.04** учебным планом отводится 72 часа, которые отрабатываются в третьем семестре 2 года обучения в ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Учебная практика **УП.04** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих базируется на основе междисциплинарного курса МДК.04.01 Продажа непродовольственных товаров.

В процессе прохождения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров;
- иметь практический опыт в области изучения спроса и формирования ассортимента и режима хранения непродовольственных товаров;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества различных групп непродовольственных товаров;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп непродовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- Закон «О защите прав потребителей»;
- правила охраны труда.

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды непродовольственных товаров;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- создавать оптимальные условия хранения непродовольственных товаров;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое оборудование.

4. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика **УП.04** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих проводится в торговом предприятии г. Курска. Это современное рентабельное торговое предприятие:

ООО «Европа » гипермаркет «Европа-15», расположенной по адресу г.Курск, пр.Хрущева, д. 5-а

Время прохождения учебной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий. Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении учебной практики – 6 часов.

На обучающихся, проходящих учебную практику распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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 покупателей, консультировать их об особенностях и свойствах отдельных товаров
ПК 4.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности и сроки реализации продаваемых товаров
ПК 4.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 4.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 4.7	Изучать спрос покупателей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
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 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

6. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 72 часа

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Общее количество в часах	Формы текущего контроля
1.	<p>Ознакомление с организационно-правовой формой учебного предприятия, местом расположения, планировкой, оснащенностью, техникой безопасности и охраной труда на рабочем месте продавца.</p> <p>К отчету прилагается:</p> <p>Копия Устава предприятия, инструкция по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Правила работы торгового предприятия,</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ.</p> <p>2.Оценка оформления отчета по практике.</p>
2.	<p>Ознакомление с правами и обязанностями продавца непродовольственных товаров. Ознакомление с подготовкой рабочего места продавца непродовольственных товаров (оборудование, инструментарий).</p> <p>К отчету прилагается:</p> <p>Фото рабочего места продавца и инвентаря и инструментов.</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ.</p> <p>2.Оценка оформления отчета по практике.</p>
3.	<p>Ознакомление с формами и методами продажи непродовольственных товаров.</p> <p>К отчету прилагается:</p> <p>Фото рабочего места продавца.</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ.</p> <p>2.Оценка оформления отчета по практике.</p>
4	<p>Ознакомление с приемкой товаров по количеству и качеству.</p> <p>К отчету прилагается:</p> <p>Товаросопроводительные документы: ТТН, накладная, счет фактура.</p>		<p>1.Наблюдение и оценка видов работ.</p> <p>2.Оценка оформления отчета по практике.</p>
5.	<p>Участие в подготовке непродовольственных товаров к продаже, размещении и выкладки товаров в торговом зале. Ознакомление с особенностями маркировки и упаковки непродовольственных</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ.</p> <p>2.Оценка оформления отчета</p>

	товаров. К отчету прилагается: Фото выкладки товаров.		по практике.
6.	Ознакомление с ассортиментом различных групп непродовольственных. Овладение навыками предреализационной подготовки непродовольственных товаров к продаже. К отчету прилагается: Ассортиментный перечень товаров в магазине	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления отчета по практике.
7.	Овладение навыками продажи различных групп непродовольственных товаров. Оказание помощи потребителям в выборе парфюмерно-косметических, текстильных и других товаров.	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления отчета по практике.
8.	Овладение культурой торгового обслуживания потребителей при продаже непродовольственных товаров. К отчету прилагается: Правила торговли, правила продажи непродовольственных товаров.	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления отчета по практике.
9.	Ознакомление с правилами обмена и возврата непродовольственных товаров. Разрешение конфликтных ситуаций при продаже и обмене непродовольственных товаров. К отчету прилагается: «Закон защиты прав потребителей»	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления отчета по практике.
10	Овладение навыками передовых методик повышения результативности продаж.	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления отчета по практике.
11	Ознакомление с товаровоснажением торгового предприятия, информационным обеспечением торгово-технологического процесса.	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка

	К отчету прилагается: Договор о поставке товара в магазин.		оформления отчета по практике.
12	Овладение навыками осуществления контроля за качеством товаров и торговым обслуживанием в предприятии. К отчету прилагается: Книга отзывов и предложений обслуживанием в предприятии.	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления отчета по практике.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике:

Контрольные вопросы для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым обучающим самостоятельно

- 1.Определить тип предприятия, указать особенности его деятельности.
- 2.Постройте схему приемки товара по количеству и качеству в магазине.
- 3.Дать рекомендации по снижению товарных запасов, находящихся в магазине продолжительное время.
- 4.Проанализируйте соответствие условий хранения, сроков годности продаваемых товаров в магазине.
- 5.Составить диалог между продавцом и покупателем по поводу продажи товара, входящего в ассортимент магазина.
- 6.Составте анкету по изучению покупательского спроса в магазине.
- 7.Проанализируйте покупательский спрос в магазине.
- 8.Начертите планировку торгового зала с расстановкой оборудования и торговой мебелью.

Контрольные задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, обучающимся самостоятельно:

- 1.Расшифровать маркировочные обозначения на предложенном образце товара;
- 2.Сформулируйте правила обслуживания покупателя в отделе;
- 3.Охарактеризуйте ассортимент товара в отделе;
- 4.Подготовьте рабочее место продавца к обслуживанию покупателей;
- 5.Дайте консультацию покупателю по обмену товара в отделе;
- 6.Осуществите подготовку товара к продаже;
- 7.Провести приемку непродовольственных товаров по количеству и качеству;
- 8.Определите информационные знаки на упаковке товаров и их назначение;

9.Разрешение конфликтных ситуаций при продаже и обмене непродовольственных товаров.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики): дифференцированный зачет

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики:

Основная литература:

1.Организация торговли: учебник / О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков И К,2015. Режим доступа (<http://www.iprbookshop.ru/17592.html>)

2.Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 760 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01966-1 ; Режим доступа:www.biblio-online.ru

Дополнительная литература:

1.Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 2-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 660 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02005-6 ; То же [Электронный ресурс].

2.Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/под ред. А.Н. Неверова и Т.Н. Чалых.-11-е изд. –М.: Академия, 2014. (5 экз.)

3.Действующие нормативные документы: ГОСТы, ГОСТ Р, ОСТы, ТУ, Технические регламенты

4.Журналы: «Современная торговля».

5.Закон РФ «О защите прав потребителей»; Правила торговли.

Интернет-ресурсы

<http://www.Salesman.ua/employer> –сайт коммерсантов и продавцов

<http://gildiyaprodavcov.ru/> - сайт продавцов

Профessionальные информационные системы CAD и CAM.

10. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебной комнаты:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- бланки документов;
- торговый инвентарь и инструментарий;
- немеханическое оборудование (горки, прилавки, витрина, шкаф);
- наглядные пособия (натуральные образцы непродовольственных товаров).

