

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.08.2017 16:19:42

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство образования и науки Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДАЮ

протокол заседания

ученого совета от 30.08.2017г., №1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих**



Курск 2017

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»;

Лукьянчикова Л.М. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

1. Цели учебной практики

Целями учебной практики ПМ.05 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.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих являются:

- ознакомление с организацией, в которой проходит практика, с целью формирования общего представления об организационной структуре и деятельности организации;
- приобретение навыков работы с реальными документами, нормативными и законодательными материалами;
- формирование у обучающихся профессиональных компетенций
- приобретение практического опыта выполнения работ, связанных с профессиональной деятельностью.

3. Место учебной практики в структуре ППССЗ

Программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

На освоение учебной практики ПМ.05 учебным планом отводится 72 часа, которые отрабатываются в 4 семестре 2 года обучения.

Учебная практика УП.05 базируется на основе междисциплинарного курса МДК.05.01 Продажа продовольственных товаров.

Для освоения данной практики обучающимся необходимо:

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);
- оценивать качество по органолептическим показателям;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое 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;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройства и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- Правила охраны труда
- правила продажи товаров;
- правила приемки товара по количеству и качеству.

4. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика УП.05 проводится в торговом предприятии г. Курска. Это современное рентабельное предприятие:

ООО «Европа» Гипермаркет «Европа - 15»

г.Курск, пр-т Хрущева, 5а.

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 данной учебной практики обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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, 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.

6. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 72 часа.

№ П/П	Разделы (этапы) практики	Общее Количество часов	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: Копия Устава предприятия, журнал по технике безопасности.</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.</p>
2.	<p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p> <p>К отчету прилагается: Инструкции по технике безопасности</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.</p>
3.	<p>Ознакомление с правами и обязанностями продавца продовольственных товаров. Ознакомление с подготовкой рабочего места продавца продовольственных товаров (оборудование, инструментарий).</p> <p>К отчету прилагается: Должностная инструкция продавца, фото рабочего места продавца, инвентаря и инструментов.</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.</p>
4.	<p>Ознакомление с ассортиментом различных групп продовольственных.</p> <p>К отчету прилагается: Ассортиментный перечень товаров в магазине.</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.</p>
5.	<p>Принять участие в приемке товаров, тары по количеству и по качеству от различных поставщиков. Документальное оформление приемки.</p> <p>К отчету прилагается: Товарно-сопроводительные документы: счет фактура, ТТН, накладная</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.</p>
6.	<p>Принять участие в подготовке товаров к продаже размещению и выкладке товаров. Оформление ценников.</p> <p>К отчету прилагается: Ценники, фото отделов.</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.</p>
7.	<p>Принять участие в предреализационной подготовке товаров к продаже. К отчету прилагается:</p>	6	<p>1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка</p>

	Ценники, фото отдела.		оформления дневника практики
8.	Изучить виды товарных потерь в магазине в процессе хранения и подготовке товаров к продаже. К отчету прилагается: Нормы естественной убыли	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.
9.	Ознакомиться с условиями и сроками хранения товаров в магазине. К отчету прилагается: Условия и сроки хранения продовольственных товаров.	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.
10.	Принять участие в продаже продовольственных товаров. К отчету прилагается: Копии документов «Правила торговли» «Закон защиты прав потребителей»	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.
11	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.
12	Ознакомиться с видами и методами изучения покупательского спроса в магазине, отделе. К отчету прилагается: Анкета по изучения покупательского спроса	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.

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, сроков хранения и сроков реализации продаваемых товара 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.

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

- 1.Расшифровать маркировочные обозначения на предложенном образце товара;
- 2.Дайте консультацию покупателю по обмену товара в отделе.
- 3.Осуществите подготовку товара к размещению в торговом зале.
4. Осуществите выкладку товара на торгово-технологическом оборудовании.
- 5.Подготовьте рабочее место продавца к обслуживанию покупателей.
- 6.Осуществите подготовку товара к продаже.
- 7.Сформулируйте правила обслуживания в отделе.
- 8.Охарактеризуйте ассортимент товара в отделе.
- 9.Дать консультацию покупателю о пищевой ценности предложенного образца.
- 10.Дать консультацию покупателю о пищевой ценности предложенного образца.
- 11.Определите информационные знаки на упаковке товаров и их назначение.

Итогом учебной практики является: нет

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.Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / Кажаева О.И., Манихина Л.А.— О.: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. 211— с. <http://www.iprbookshop.ru/24347>

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.Действующие нормативные документы: ГОСТы, ГОСТ Р, ОСТы, ТУ, Технические регламенты
- 3.Журналы: «Современная торговля»; «Пищевая промышленность»; «Товаровед продовольственных товаров»
- 4.Закон РФ «О защите прав потребителей»; Правила торговли.

Интернет-ресурсы

[http:// www. Salesman. ua / employer](http://www.Salesman.ua/employer) –сайт коммерсантов и продавцов

[http:// gildiyaprodavcov. ru /](http://gildiyaprodavcov.ru/) - сайт продавцов

Профессиональные информационные системы САД и САМ.

10. Материально-техническое обеспечение учебной практики

- натуральные образцы товаров;
- дидактический материал;
- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место мастера производственного обучения;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- измельчительно-режущее оборудование;
- подъемно- транспортное оборудование;
- инвентарь.