

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **Министерство образования и науки Российской Федерации**

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

Дата подписания: 28.01.2021 18:59:23

высшего образования

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143419562fafece57973429

«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 30.08.2017г., №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) 38.02.04 **Коммерция (по отраслям)** (базовой подготовки).

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

Разработчик:

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

1. Цели 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:

- 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

На освоение учебной практики ПМ.04 учебным планом отводится 72 часа, которые отрабатываются в 4 семестре 2 года обучения.

Учебная практика УП.04 базируется на основе междисциплинарного курса МДК.04.01 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 ПМ.04 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:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 4.2.	2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 4.3.	3. Обслуживать покупателей, консультировать их об особенностях и свойствах отдельных товаров.
ПК 4.4.	4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.
ПК 4.5.	5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 4.6.	6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 4.7.	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.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

OK 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
OK 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
OK 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения
OK 9.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения

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	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.
2.	<p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p> <p>К отчету прилагается: Инструкции по технике безопасности</p>	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.
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	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.
4.	<p>Ознакомление с ассортиментом различных групп продовольственных.</p> <p>К отчету прилагается: Ассортиментный перечень товаров в магазине.</p>	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.
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	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.
6.	<p>Принять участие в подготовке товаров к продаже, размещению и выкладке товаров.</p> <p>Оформление ценников.</p> <p>К отчету прилагается: Ценники, фото отделов.</p>	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.
7.	<p>Принять участие в предреализационной подготовке товаров к продаже. К отчету прилагается: Ценники, фото отдела.</p>	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики
8.	<p>Изучить виды товарных потерь в магазине в процессе хранения и подготовке товаров к продаже.</p> <p>К отчету прилагается:</p>	6	1.Наблюдение и оценка видов работ. 2.Оценка оформления дневника практики.

	Нормы естественной убыли		
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 изучению 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 обучающимся 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 продуктов 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. Подготовка рабочее место продавца к обслуживанию покупателей.
10. Дайте консультацию покупателю по обмену товара в отделе.
11. Дать консультацию покупателю о пищевой ценности предложенного образца.
12. Определите информационные знаки на упаковке товаров и их назначение.

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

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основная литература

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В., Елисеев М.Н., Иванова Т.Н., Положишинкова М.А., Коснырева Л.М., Гончаренко О.А.— М.: Дашков и К, 2017. 930— с. <http://www.iprbookshop.ru/60532>

Дополнительная литература

1. Панкратов, Ф. Г. Коммерческая деятельность: учебник, Ф. Г. Панкратов, Н. Ф. Солдатова. -13-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017

2. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/под ред. А.Н. Неверова и Т.Н. Чалых.-11-е изд. –М.: Академия, 2017.

3. Закон РФ «О защите прав потребителей».

4. Журналы: Современная торговля, Пищевая промышленность, Товаровед продовольственных товаров, Логистика

Интернет-ресурсы

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

<http://gildiyapro davcov.ru/> - сайт продавцов

Профессиональные информационные системы CAD и CAM.

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.