

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 высшего образования**

Дата подписания: 28.01.2021 15:48:19

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da1434153621fd0ee97a73af9 «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

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения
ОК 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.	Ознакомление с организационно-правовой формой учебного предприятия, местом расположения, планировкой, оснащённостью, техникой безопасности и охраной труда на рабочем месте продавца. К отчету прилагается: Копия Устава предприятия, журнал по технике безопасности.	6	1. Наблюдение и оценка видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
2.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. К отчету прилагается: Инструкции по технике безопасности	6	1. Наблюдение и оценка видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
3.	Ознакомление с правами и обязанностями продавца продовольственных товаров. Ознакомление с подготовкой рабочего места продавца продовольственных товаров (оборудование, инструментарий). К отчету прилагается: Должностная инструкция продавца, фото рабочего места продавца, инвентаря и инструментов.	6	1. Наблюдение и оценка видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
4.	Ознакомление с ассортиментом различных групп продовольственных. К отчету прилагается: Ассортиментный перечень товаров в магазине.	6	1. Наблюдение и оценка видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
5.	Принять участие в приемке товаров, тары по количеству и по качеству от различных поставщиков. Документальное оформление приемки. К отчету прилагается: Товарно-сопроводительные документы: счет фактура, ТТН, накладная	6	1. Наблюдение и оценка видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
6.	Принять участие в подготовке товаров к продаже размещению и выкладке товаров. Оформление ценников. К отчету прилагается: Ценники, фото отделов.	6	1. Наблюдение и оценка видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
7.	Принять участие в предреализационной подготовке товаров к продаже. К отчету прилагается: Ценники, фото отдела.	6	1. Наблюдение и оценка видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики
8.	Изучить виды товарных потерь в магазине в процессе хранения и подготовке товаров к продаже. К отчету прилагается:	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 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 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. Подготовьте 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., Положишникова 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](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;
- весомизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- измельчительно-режущее оборудование;
- подъемно- транспортное оборудование;
- инвентарь.