

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

«29» июня 2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

для профессии

38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

Программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 2 августа 2013 года.

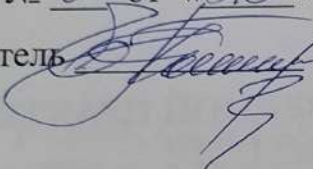
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Орлова В.В., преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

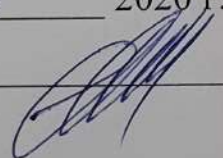
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Акционерное общество

Центральный университет

наименование организации



О.А. Аюбамова

подпись

расшифровка подписи

«26» 06 2020 г.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 39.01.02. Продавец; контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности **продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных 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, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.6. Изучать спрос покупателей

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании при подготовке и переподготовке по профессии «Продавец, контролер-кассир» в сфере обслуживания для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования без предъявления требований к опыту работы.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

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
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров и подсчитывать стоимость покупки;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
 - 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;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
 - устройство и принципы работы оборудования;
 - типовые правила эксплуатации оборудования;
 - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
 - закон о защите прав потребителя, правила продажи товаров;
 - правила охраны труда;

- методику устного подсчета стоимости покупки;
- арифметические операции на микрокалькуляторе.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики:

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:
всего –360 часов.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Продажа продовольственных товаров в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных 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, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК.2.7	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.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики ПМ02. Продажа продовольственных товаров

Наименование профессионального модуля	Количество часов производственной практики	Наименование ВПД	Наименование профессиональных компетенций	Виды выполняемых работ	Необходимое оборудование, инструменты, материалы	Количество часов	Место проведения работ
<u>Продажа продовольственных товаров</u>	360	<u>Продажа продовольственных товаров</u>	ПК2.1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Изучение инструкции П6 и П 7. Оформление сопроводительных документов	Весы ВЭТ- 15 Калькулятор, дневник, ручка, линейка, накладные, акты приемки.	30	Торговое предприятие
				Заполнение сопроводительных документов, актов приемки	Товаротранспортные накладные, актов приемки, дневник, ручка, линейка		Торговое предприятие
				Изучение сертификатов качества, удостоверение качества	Документы удостоверяющие качество товаров, ручка, линейка, дневник.		
			ПК 2.02. Подготовка товаров к продаже, эксплуатация торгового-технологического оборудования.	Изучение основных видов торговой мебели и торгового инвентаря.	Рабочая тетрадь, дневник, ручка, линейка. Весы ВНЦ 10, весы ВЭТ15	30	Торговое предприятие
				Изучить виды и	Рабочая тетрадь,		

				образцам. Изучение правила приемки зерномучных товаров, оценка качества, расшифровка маркировки. Особенности	образцы товаров		
			ПК.2 04 Продажа плодоовощных товаров и пищевых концентратов	Изучить ассортимент плодоовощных товаров. Освоить приемы осмотра плодов и овощей. Оценить качество. Расшифровать маркировку.	Дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров.	30	Торговое предприятие
				Изучить ассортимент пищевых концентратов. Приемка по количеству и качеству	Рабочая тетрадь , дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров		Торговое предприятие
			ПК 2.05 Продажа кондитерских товаров.	Изучение ассортимента и показателей качества кондитерских товаров, особенности маркировки, упаковки, хранения. Правила	Дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров	48	Торговое предприятие

				продажи кондитерских товаров. Оформление ценников			
			ПК 2.06 Продажа вкусовых товаров, алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных товаров, табачных изделий.	Изучение ассортимента. Упаковка маркировка, хранение товаров. Оформление ценников	Дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров	30	Торговое предприятие
			ПК.2.07 Продажа молока и молочных товаров.	Изучение ассортимента. Расшифровка маркировки, упаковка и хранение товаров. Правила продажи. Решение задач. Консультация	Дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров	36	Торговое предприятие
			ПК.2.08 Продажа пищевых жиров, яиц и яичных товаров	Изучение ассортимента. Особенности продажи. Упаковывание, расшифровка маркировки, правила хранения	Дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров	24	Торговое предприятие
			ПК.2.09 Продажа мяса и мясных товаров	Изучение ассортимента. Расшифровка маркировки, упаковка и хранение товаров. Правила продажи.	Дневник, ручка. Линейка, натуральные образцы товара. Правила продажи, закон о защите прав	42	Торговое предприятие

				Решение задач. Консультация	потребителя		
			ПК.2.10 Продажа рыбы и рыбных товаров.	Изучение технического регламента	Дневник, ручка, линейка, натуральные образцы товаров	42	Торговое предприятие
	Дифференцированный зачет					6	360

3.2. Содержание обучения по производственной практике по ППКРС 38.01.02 «Продавец, контролер – кассир»

ПМ02 Продажа продовольственных товаров

Наименование профессионального модуля (ПМ), вида профессиональной деятельности, профессиональных компетенций,	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров		360	
ВПД Продажа продовольственных товаров			
Тема 2.01. Приемка товаров по количеству и качеству	Содержание	30	
	1 Ознакомление с торговым предприятием.	6	
	2 Ознакомление с правилами приемки товаров по количеству и качеству согласно инструкциям П.6 и П.7.	6	
	3 Изучение сопроводительных документов и оформление сопроводительных документов	6	
	4 Расшифровка маркировки, эксплуатационных знаков.	6	
	5 Определения сроков реализации, оформление ценников.	6	3
Тема 2.02. Подготовка к работе и эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда.	Содержание	30	
	1 Виды и назначение. Мебель для торговых залов, оборудование для складских помещений. Виды торгового инвентаря, правила эксплуатации.	6	3
	2 Работа на весоизмерительном оборудовании ВНЦ 10. Взвешивание товара в режиме «Тара» Работа на весоизмерительном оборудовании ВЭТ 15. Взвешивание товара в режиме «Тара»	12	
	3 Виды холодильного оборудования. Классификация и назначение различного оборудования. Порядок эксплуатации холодильного оборудования.	12	3
Тема 2.03 Продажа зерно - мучных товаров.	Содержание	42	
	1 Изучение ассортимента круп и муки. Приёмка по количеству и качеству. Размещение и выкладка на торговом оборудовании. Консультирование покупателей	6	3

	2	Изучение ассортимента макаронных изделий. Приёмка по количеству и качеству. Размещение и выкладка на торговом оборудовании. Консультирование покупателей	6	3
	3	Изучение ассортимента сухарных и бараночных изделий. Приёмка по количеству и качеству. Размещение и выкладка на торговом оборудовании	6	
	4	Изучения ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Приёмка по количеству и качеству. Размещение и выкладка на торговом оборудовании	12	
	5	Обслуживание покупателей и консультирование о пищевой ценности и вкусовых особенностей хлеба и хлебобулочных изделий.	12	
Тема 2.04 Продажа плодово-овощных товаров.	Содержание		30	
	1	Изучение ассортимента свежих плодов и овощей. Приёмка и оценка качества. Выкладка на торговом оборудовании	6	3
	2	Изучение ассортимента замороженных плодов и овощей. Приёмка и оценка качества. Выкладка на торговом оборудовании	6	
	3	Изучение ассортимента сушеных и переработанных плодов и овощей. Приёмка и оценка качества. Выкладка на торговом оборудовании	6	3
	1	Изучение ассортимента пряностей и приправ. Приёмка и оценка качества. Выкладка на торговом оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживание покупателей	6	3
	2	Изучение ассортимента чая и кофе. Приёмка и оценка качества. Выкладка на торговом оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживание покупателей	6	
Тема 2.05. Продажа алкогольных и слабоалкогольных товаров продажа вкусовых товаров	Содержание		48	
	1	Изучение ассортимента алкогольных напитков. Приёмка ознакомление с сопроводительной документацией. Выкладка на торговом оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживание покупателей.	12	

	2	Изучение ассортимента безалкогольных напитков. Приёмка, ознакомление с сопроводительной документацией. Выкладка на торговом оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживание покупателей. Оформление ценников.	12	
	3	Изучение ассортимента слабо алкогольных напитков. Приёмка, ознакомление с сопроводительной документацией. Выкладка на торговом оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживания покупателей. Оформление ценников.	12	
	4	Приёмка, ознакомление с сопроводительной документацией. Выкладка на торговом оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживания покупателей. Оформление ценников.	12	
Тема 2.06 Продажа кондитерских товаров.	Содержание		30	
	1	Изучение ассортимента фруктово-ягодных изделий и карамели. Приёмка, ознакомление с сопроводительной документацией. Выкладка на торговом оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживание покупателей.	6	3
	2	Изучение ассортимента шоколада и конфет. Приёмка, ознакомление с сопроводительной документацией. Выкладка на торговом оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживание покупателей. Предварительная фасовка.	6	
	3	Изучение ассортимента печенья, вафель, пряников. Приёмка, ознакомление с сопроводительной документацией. Выкладка на торговом оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживание покупателей. Предварительная фасовка.	12	
	4	Изучение ассортимента тортов и пирожных. Приёмка, ознакомление с сопроводительной документацией. Выкладка на торговом оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживание покупателей. Предварительная фасовка.	6	3
Тема 2.7 Продажа молочных товаров	Содержание		36	
	1	Изучение ассортимента молока и молочной продукции. Изучение поставщиков и изготовителей молочной продукции. Знакомство с сопроводительной документацией.	6	3

	2	Изучение ассортимента сметаны и диетической кисломолочной продукции. Приёмка, ознакомление с сопроводительной документацией. Выкладка на торговом холодильном оборудовании. Соблюдение условий хранения и обслуживание покупателей	6	3
	3	Приёмка и оценка качества творога и творожных изделий подготовка к продаже. Приёмка, ознакомление с сопроводительной документацией. Размещение на торговом холодильном оборудовании. Соблюдение сроков реализации оформление ценников	6	3
	4	Изучение ассортимента молочных консервов. Приемка, оценка качества и размещение на торговом оборудовании. Обслуживание и консультация покупателей, оформление ценников.	6	3
	5	Изучение ассортимента различных сыров (твердых и мягких). Отличительные признаки этих сыров.	6	3
	6	Размещение сыров на хранение, соблюдение сроков и условий хранения и реализации сыров. Консультирование покупателей о вкусовых особенностях сыров.	6	
Тема 2.08 Продажа рыбных товаров	Содержание		42	
	1	Изучение ассортимента охлажденной, мороженной и живой рыбы. Приемка по наименованию и качеству, знакомство с сопроводительной документацией. Взвешивание, определение веса льда, размещение в низкотемпературном оборудовании оформление ценников.	12	3
	2	Изучение ассортимента соленой рыбы, рыбы холодного и горячего копчения. Приемка, знакомство с сопроводительной документацией,	12	
	3	. Изучение ассортимента балычных изделий и икры. Приемка, знакомство с сопроводительной документацией, оценка качества, размещение на торговом оборудовании, оформление ценников, обслуживание покупателей. Продажа балычных изделий и икры.	12	
	4	Изучение рыбных консервов и пресервов. Изучение маркировки на банках, оценка качества, размещение на торговом оборудовании, оформление ценников. Продажа	12	3

		рыбных консервов и пресервов.		
	1	Изучение ассортимента табачных изделий по всем признакам	6	3
	2	Требование к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи.	6	
	3	Консультирование и обслуживание покупателей.	6	3
Тема 2.09. Продажа пищевых жиров ,продажа яиц и яичных товаров.	Содержание		24	
	1	Изучение ассортимента яиц и яичных товаров по всем признакам. Требование к качеству. Правила продажи, упаковка, маркировка. хранение	6	3
	2.	Изучение ассортимента растительного масла животных топленых жиров по всем признакам	6	
	3	Изучение ассортимента маргарина и маргариновой продукции, майонеза по всем признакам		
	4	Требование к качеству, маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи, обмена и возврата	6	
Тема 2.10. Продажа мяса и мясных товаров	Содержание		42	
	1	Изучение ассортимента мяса животных, птицы и дичи, субпродуктов по всем признакам	12	3
	2	Изучение ассортимента мясных полуфабрикатов по всем признакам.	12	
	3	Изучение ассортимента колбасных изделий. Требования к качеству.	12	
	4	Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи, обмена и возврата.	6	3
Дифференцированный зачет			6	
Итого			360	

Для характеристики уровня освоения профессиональных компетенций используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие у кабинета товароведения; организации и технологии розничной торговли; санитарии и гигиены.

Лаборатории: торгово-технологического оборудования; учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- рабочее место преподавателя
- рабочие места обучающихся
- шкафы и стеллажи для хранения учебно-методических материалов
- доска
- комплект бланков документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия

Технические средства обучения:

- ПК с лицензированным программным обеспечением
- доступ в сеть Инترنت

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы.- М.: Изд- во НОРМА, 2007 г.
 2. Райкова Е.Ю. Теория товароведения – М.: ИЦ «Академия»; Мастерство, 2009.- 240 стр
 3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебник для вузов / под ред. Л.Г.Елисеевой - кол.авторов. - М.: Высшая школа, 2006
 - 4.Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. - М: Деловая литература, 2005
 5. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печнихова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения/ Учеб. для ССУЗов. - М.: Деловая литература, 2005
 6. Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. - М.: Деловая литература, 2006
 7. Худякова О.Д., Николаева М.А. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения. Учеб. пособие. - М.: ОЦПКРТ, 2005
- Жулидов СИ. Сборник задач по товароведению продовольственных товаров. - М.: ОЦПКРТ, 2005

Дополнительные источники:

- Сероштан М.В. Качество продовольственных товаров.- М, Маркетинг, 2010
- Журналы «Коммерсант», «Современная торговля»
- «Торговая газета», «Российская торговля»
- Справочник товароведа продовольственных товаров. - М.: Колос, 2005
- Николаева М А. Товароведная характеристика йогуртов. Учеб лекция - М.: ОЦПКРТ, 2005
- Николаева М.А. Новое в классификации и ассортименте мороженого. Учеб. лекция - М.: ОЦПКРТ, 2006
- Хлебников В.М. Экспертиза мяса и мясных продуктов. Учебное пособие. - М.: «Дашков и К», 2005
- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПиН 2.3.2.1324-03
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов / СП 2.3.6.1066-01
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами -13(40).2004
- Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. и др. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Учебник для вузов - М.: Изд. центр «Академия», 2005
- Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов. Учебник. - М.: Изд.центр «Академия», 2005
- Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; под ред Т.Г.Родиной. - М.: КолосС, 2007
- Журналы "Спрос", "Витрина", "Питание и общество", "Российская Торговля", Справочник руководителя торгового предприятия
- Справочник товароведа продовольственных товаров. - М: Колос, 2002
- 24.Химический состав российских продуктов. Справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2006
- 25.Донченко Л.В., Надыкта В.Д. История основных пищевых продуктов. - М.: ДеЛи принт, 2005
- 26.Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Учебник для вузов. - М.: Изд.центр «Академия», 2005
- 27.Худякова О.Д., Николаева М,А, Ликероводочные изделия. — М.: ОЦПКРТ, 2005

28. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов / СП.2.3.6.1066-01
29. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПиН 2.3.2.1324-03
30. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами - 13(40)-2004

Интернет-ресурсы

[www. znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)

[www. tovaroved.zuzu.ru](http://www.tovaroved.zuzu.ru)

[www. profnplus.ru](http://www.profnplus.ru)

[www. tovarovedenie.org](http://www.tovarovedenie.org)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению производственной практики обучающийся проходит, производственную практику, а затем квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители техникума и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, разработанной в техникуме

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Проверяет качество по органолептическим показателям, комплектность и количественные характеристики непродовольственных товаров на соответствие требованиям нормативных документов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	Осуществляет подготовку товаров к продаже, размещает товары в торговом зале и выкладывает на торговом-технологическом оборудовании, учитывая их потребительские свойства и правила товарного соседства.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	Обслуживает покупателей и предоставляет достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации и правилах ухода.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых	Проверка сопроводительных документов произведена верно, в соответствии с требованиями нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

сопроводительных документов на поступившие товары.	Подсчет количества товаров произведен верно. Определение качества товаров по органолептическим показателям произведено верно, в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов. Приёмка товаров произведена последовательно согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Подготовка товаров к продаже произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией. Размещение товаров произведено верно, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности. Выкладка товаров произведена верно, в соответствии с планограммой и правилами техники безопасности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Эксплуатация весоизмерительного оборудования произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности. Эксплуатация немеханического оборудования и торгового инвентаря произведена верно, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

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	Понимает цели и задачи своей профессиональной деятельности Принимает участие в конкурсах профессионального мастерства, в выставках, в профориентационных мероприятиях	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры, конкурсы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организовывает собственную деятельность в стандартной ситуации	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Анализирует рабочую ситуацию, с учетом запросов потребителей - осуществляет текущий и итоговый контроль собственной деятельности, осуществляет оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Наблюдение за процессом аналитической деятельности, формирование самооценки и аналитической оценки
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Использует различные информационные источники, в том числе интернет-ресурсы, для эффективного выполнения профессиональных задач	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологии изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 5 использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;	- организует конструктивное общение с клиентом; - применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологии изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 6 работать в команде, эффективно	- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологии

общаться с коллегами, руководством, клиентами	общения; определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности - соблюдать правила профессиональной этики	изготовления продукта, за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией	Наблюдение за организацией работы с информацией, за организацией коллективной деятельности.

Разработчики:

ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

В.В. Орлова мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.