**Учебно – методическое сопровождение практики обучающихся**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

***по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир***

***программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих***

**Разработчики программы: Мартынюк Елена Юрьевна - заместитель директора по УПП; Захарова Ольга Николаевна-преподаватель МДК высшей квалификационной категории; Кузнецова Тамара Ивановна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории; Морозова Татьяна Михайловна - мастер производственного обучения первой квалификационной категории Бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»**

**Аннотация**

Рабочая программа учебной практики ПМ. 01 продажа непродовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе ФГОС СПО (в части ППКРС). Программа учитывает все требования, предъявляемые ФГОС. В содержание рабочей программы учебной практики входят следующие разделы: паспорт программы; результаты освоения; структура и содержание; условия реализации программы; контроль и оценка результатов освоения. Предназначена для мастеров п/о и преподавателей, осуществляющих подготовку по данной профессии

Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 Удмуртской Республики

«Ижевский техникум индустрии питания »

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО: Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  | ПРИНЯТО:на заседании Педагогического совета № \_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  |
|  | УТВЕРЖДАЮ:Директор БПОУ УР «Ижевскийтехникум индустрии питания»И.М. Кудрявцева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

***по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир***

***программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих***

Ижевск, 2015г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир, (приказ № 723 от 02 августа 2013г. МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

 Организация - разработчик:Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания».

Разработчики:

Мартынюк Елена Юрьевна - заместитель директора по УПП;

Захарова Ольга Николаевна-преподаватель МДК высшая квалификационная категория;

Кузнецова Тамара Ивановна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории;

Морозова Татьяна Михайловна -мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании методического объединения преподавателей и мастеров производственного обучения по профессии Продавец, контролер-кассир БПОУ УР «ИТИП».

Протокол №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Председатель МО Сабурова И.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рекомендовано к утверждению Экспертным советом БПОУ УР «ИТИП»

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Председатель экспертного совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_( Ф.И.О.)

Рекомендовано к использованию экспертным советом БПОУ УР «ИТИП» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заключение экспертного совета №\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

 стр.

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ |  |
| **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| **ПРИЛОЖЕНИЯ** |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики (далее программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир (приказ №723 от 02 августа 2013г. МИНОБРНАУКИ РОССИИ) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

 ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

 ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

 ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки профессиональной подготовке рабочих в рамках профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир на базе среднего общего образования и на базе основного общего образования

* 1. **Цели и задачи учебной практики:**

 Формирование и развитие у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в сфере изучаемой профессии, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций.

**Требования к результатам освоения учебной практики**

 С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

ПО 1 обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров.

**уметь:**

У1 Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);

У2 Оценивать качество по органолептическим показателям;

У3 Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

У4 Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

У5Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

У6Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

У7 Производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.

**знать:**

З 1 Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

З 2 Классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;

З 3 Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;

З 4 Назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;

З 5 Назначение, классификацию торгового инвентаря;

 З 6 Назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

З 7 Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

З 8 Закон о защите прав потребителей;

З 9 Правила охраны труда.

**1.3. Количество часов на освоение учебной практики:**

Продавец непродовольственных товаров - 108 часов (3 недели).

2. **результаты освоения учебной практики**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров. |
| ПК 1.2. | Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. |
| ПК 1.3. | Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. |
| ПК 1.4. |  Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. |
| 0К 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. |
| ОК3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | 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. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля | Всего часов(макс.учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса | Практика |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | Самостоятельная работаобучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
| Всего, часов | в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 1.1. | Раздел 1. Проверка качества, комплектности и количественных характеристик непродовольственных товаров. | 30 | **-** | **-** | **-** | 30 | - |
| ПК 1.2. | Раздел 2. Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическое оборудование  | 12 | **-** | **-** | **-** | 12 | - |
| ПК 1.3. | Раздел 3. Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. | 54 | **-** | **-** | **-** | 54 | - |
| ПК 1.4. | Раздел 4. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. | 12 | **-** | **-** | **-** | 12 | - |
|  | Учебная практика | 108 | **-** | **-** | **-** | 108 |  |
|  | Всего:  | 108 | **-** | **-** | **-** | 108 | - |

**3.2. Содержание обучения по учебной практике**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, учебная и производственная практика** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1 ПМ. 01****Проверка качества, комплектности и количественных характеристик непродовольственных товаров.** |  | **30** |  |
| **МДК.01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами** |  | **217** |  |
| **Учебная практика:**ПО 1 Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаровУ1 Идентифицировать товары различных товарных групп; У 2 Оценивать качество по органолептическим показателям;У 7 Производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.**Виды работ:** 1. Принимает участие в получение товара;
2. Подготавливает рабочее место;
3. Уведомляет администрацию о поступлении товаров, несоответствующих сопроводительным документам;
4. Принимает участие в приемке товаров по количеству и качеству;
5. Осуществляет проверку сроков хранения непродовольственных товаров;
6. Проводит органолептическую оценку качества различных групп непродовольственных товаров.
 |  |  |
| **Тема 1.1. Проверка качества, комплектности и количественных характеристик непродовольственных товаров.** | **Содержание** | **30** | **2** |
| **ПО 1 Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров****У1 Идентифицировать товары различных товарных групп;** **У 2 Оценивать качество по органолептическим показателям;****У 7 Производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.** |  |  |
| 1 | Качество обувных, галантерейных товаров и условия их хранения. Приемка по количеству и качеству.  | **6** |
| 2 | Качество текстильных, пушно-меховых, овчинно-шубных, товаров и условия их хранения. Приемка по количеству и качеству.  | **6** |
| 3 | Качество хозяйственных и парфюмерно-косметических товаров и условия их хранения. Приемка по количеству и качеству.  | **6** |
| 4 | Качество ювелирных товаров и условия их хранения. Приемка по количеству и качеству.  | **6** |
| 5 | Качество товаров культурно-бытового назначения и условия их хранения. Приемка по количеству и качеству.  | **6** |
| **Раздел 2. Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическое оборудование** |  | **12** | **2** |
| **Учебная практика:**ПО 1 Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаровУ 5 Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организацийУ 6 Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования.**Виды работ:**1. Поверяет сроки хранения непродовольственных товаров;
2. Проводит органолептическую оценку качества различных групп непродовольственных товаров;
3. Осуществляет подготовку товаров к продаже: распаковка, осмотр внешнего вида, протирка, очистка, сборка, комплектование;
4. Размещение и выкладка товаров по группам, видам и сортам с учетом товарного соседства.
5. Осуществляет проверку эксплуатационных свойств и соответствия наличия маркировки;
6. Проводит подготовку рабочего места, проверку исправности торгово-технологического оборудования;
7. Заполнение и прикрепление ярлыков цен, контроль за их наличием;
8. Оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин;
9. Убирает нереализуемые товары и тару;
 |  |  |
| **Тема 2.1 Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическое оборудование.** | **Содержание****ПО 1 Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров****У 5 Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций****У 6 Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования.** |  |  |
| 1 | Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель, инвентарь и их назначение. | **6** |  |
| 2 | Предпродажная подготовка, размещение и выкладка непродовольственных товаров | **6** |
| **Раздел 3. Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.** |  | **54** | **2** |
| **Учебная практика:**ПО 1 Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаровУ3 Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;У 4 Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу.**Виды работ:**1. Обслуживание, консультирование покупателей о потребительских свойствах товаров;
2. Предложение новых взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента;
3. Оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки использования;
4. Проверка сохранности потребительской упаковки товаров;
5. Упаковка товаров, выдача и передача ее на контроль
6. Изучение покупательского спроса.
7. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке, сверка суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков.
 |  |  |
| **Тема 3.1. Обслуживание и консультирование покупателей, предоставление достоверной информации о качестве непродовольственных товаров** | **Содержание** |  |  |
| **ПО 1 Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров****У3 Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;****У 4 Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;** |  |  |
| 1 | Обслуживание и консультирование по продаже обувных, галантерейных товаров.  | **12** |
| 2 | Обслуживание и консультирование по продаже текстильных, пушно-меховых, овчинно-шубных, товаров. | **12** |
| 3 | Обслуживание и консультирование по продаже хозяйственных и парфюмерно-косметических товаров. | **12** |
| 4 | Обслуживание и консультирование по продаже ювелирных товаров. | **6** |
| 5 | Обслуживание и консультирование по продаже товаров культурно-бытового назначения. | **12** |
| **Раздел 4. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.** | **ПО 1 Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров****З 5 Назначение и классификация систем защиты товаров, порядок их использования.**  | **12** | **2** |
| **Учебная практика:**ПО 1 Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаровЗ 5 Назначение и классификация систем защиты товаров, порядок их использования.**Виды работ:**1. Подготовка товаров к продаже: распаковка, осмотр внешнего вида, протирка, очистка, сборка, комплектование. Прикрепление защитных систем на отдельные виды товаров.
2. Подготовка товарно-материальных ценностей к инвентаризации.
 |  |  |
| **Тема 4.1. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.** | **Содержание** |  |  |
| 1 | Системы защиты в торговых предприятиях, порядок их использования.  | **6** |  |
|  2 | Подготовка товаров к инвентаризации. | **6** |  |
| **Всего** | **108** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств). Знать:

З 1 Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

З 2 Классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;

З 3 Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;

З 4 Назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;

З 5 Назначение, классификацию торгового инвентаря;

 З 6 Назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

З 7 Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

З 8 Закон о защите прав потребителей;

З 9 Правила охраны труда.

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); Уметь:

У1 Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);

У2 Оценивать качество по органолептическим показателям;

У3 Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

У4 Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

У5Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

У6Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

У7 Производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач). Иметь практический опыт:

ПО 1 Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

# 3.1. Общие требования к организации учебной практики.

 Реализация рабочей программы учебной практики проводится в учебном кабинете, а также на предприятиях и организациях Удмуртской Республики, на основе прямых договоров между БПОУ УР ИТИП» и организацией, куда направляется обучающийся.

**3.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Оборудование рабочих мест в учебном кабинете (магазине):

- рабочее место мастера;

- поурочные папки;

- тематические папки;

- контрольно-измерительные материалы;

- наглядные образцы товаров;

- КОСы;

- нормативная документация (ГОСТы);

- законодательные акты;

- типовые бланки бухгалтерского учёта.

Технические средства обучения:

**Маркировочное и этикетировочное оборудование:**

- этикет пистолет с ручным механизмом;

- портативный принтер;

- аппликатор готовых этикеток.

**Контрольно – кассовое оборудование:**

- POS терминал компьютерного типа;

- сканирующее устройство;

- системы охраны товаров;

- детектор;

-разные виды ККТ.

**Торговое оборудование:**

- камера хранения;

- подтоварники;

- столы для упаковки, фасовки.

**Торговый инвентарь:**

- для вскрытия тары и упаковки товара;

- для контроля качества товара;

- для подготовки товара к продаже;

- рекламно- выставочный;

- счётный инвентарь;

- санитарно гигиенический;

- противопожарный;

- корзинки и тележки для покупателей.

**3.3. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)**

**Основные источники:**

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир: Учебник. – 4-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.
2. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Микрюкова, А.А. Петухова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», -2012.
3. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования/Под ред. А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. - М.: ПрофОбрИздат, 2012.
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: «Феникс», 2012. – 448 с.

5.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебик для нач. НПО: Учебное. пособие для СПО – М: ПрофОбрИздат,2012г;

6. А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Л.И. Никитченко Контрольно – кассовые машины: учебное пособие для НПО – М: «Академия», 2012г.;

7. О.В. Памбухчиянц Технология розничной торговли: учебник для НПО – М; «Дашкова и К0», 2012г.;

8. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для НПО: учебное пособие для СПО – М: ПрофОбрИздат, 2013г.;

9. А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова «Торговые вычесления»

10Л. И. Никитченко Контрольно-кассовые машины: учебное пособие для НПО – М: «Академия»,2013г;

11.А. М. Новикова, Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова «Торговые вычисления».

**Дополнительные источники**

**Справочники:**

1. Справочник по товароведению непродовольственных товаров: в 3 т.: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». – Т.1: С.В.Золотова, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.

1. Справочник по товароведению непродовольственных товаров: в 3 т.: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». – Т.2: В.И. Самарин, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева и др.

3.Справочник по товароведению непродовольственных товаров: в 3 т.: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». – Т.3: С.В.Золотова, Т.А. Мягких, Д.А. Сорокин и др.

4. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 2 т.: справочник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». – Т1: Никифорова Н.С., Новикова А. М., Прокофьева С. А., – 2010. - 384 с

5. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 2 т.: справочник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО».– Т2: Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., – 2010. - 336 с

6. Барановский В.А., Рубцова Л.И., Тимофеева В.А. Продавец: учебное пособие для учащихся НПО – Ростов н/Д: издательство «Феникс», 2003г.;

**Интернет — ресурсы**

1. [http://www.uraledu](http://www.uraledu/).ru/node/23092
2. htpp://eor.edu.ru/
3. [www.ipkps.bsu.edu.ru/source/kafedra/prof07-08](http://www.ipkps.bsu.edu.ru/source/kafedra/prof07-08).asp
4. ou.tsu.ru/schooi/lusky/recomend.htmlhtpp://supercook.ru

**3.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика может проводиться в учебном кабинете (магазине) техникума, в организациях и предприятиях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

По итогам учебной практики руководителем практики оформляется аттестационный лист (совмещённый с характеристикой) на каждого обучающегося, в котором отражается заключение об уровне освоения профессиональных компетенции и в п. № 5 дается характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций.

С учетом заключения аттестационного листа и текущих оценок выставляется итоговая оценка по учебной практике.

**3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю профессии Продавец, контролер - кассир.

Мастера производственного обучения должны иметьна 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенный практический опыт и сформированные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ПМ. 01. Продажа непродовольственных товаров.****Практический опыт:** **обслуживания покупателей, продажи различных групп****непродовольственных товаров.** |
| **ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.** | 1. Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований, эксплуатации оборудования и инвентаря при выполнении работ по приёмке товаров;
2. Выполнение алгоритма работы по приемке поступивших товаров по количеству и качеству;
3. Уведомление администрации о поступлении товаров, несоответствующих сопроводительным документам.
4. Осуществление проверки сроков хранения непродовольственных товаров;
5. Проведение органолептической оценки качества различных групп непродовольственных товаров.
 | **Текущий контроль**: Оценка тестовых заданий графических диктантов, решение задач и проблемных, производственных ситуаций.Экспертное наблюдение и оценка на практических занятияхОценка демонстрации умений при выполнении работ по учебной практике (Аттестационные листы по УП) |
| **ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.** | 1. Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований, эксплуатации оборудования и инвентаря при выполнении работ по подготовке и выкладке товаров;
2. Отслеживание сроков хранения непродовольственных товаров;
3. Проведение органолептической оценки качества различных групп непродовольственных товаров;
4. Осуществление подготовки товаров к продаже: распаковка, осмотр внешнего вида, протирка, очистка, сборка, комплектование;
5. Размещение и выкладка товаров по группам, видам и сортам с учетом товарного соседства.
6. Осуществление проверки эксплуатационных свойств и соответствия наличия маркировки;
7. Выполнение подготовки рабочего места, проверка исправности торгово-технологического оборудования;
8. Заполнение и прикрепление ярлыков цен, контроль за их наличием;
9. Оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин;
10. Осуществление уборки нереализуемых товаров и тары;
 |
| **ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.** | 1. Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований, эксплуатации оборудования и инвентаря при выполнении работ по обслуживанию покупателей и продаже непродовольственных товаров;
2. Обслуживание, консультирование покупателей о потребительских свойствах товаров;
3. Предложение новых взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента;
4. Оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки использования;
5. Выполнение проверки сохранности потребительской упаковки товаров;
6. Упаковывание товаров, выдача и передача ее на контроль;
7. Изучение покупательского спроса;
8. Выполнение подсчета чеков (денег) и сдача их в установленном порядке, сверка суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков.
 |
| **ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.** | 1. Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований по инвентаризации товарно-материальных ценностей; 2. Выполнение алгоритма работы по подготовке товаров к продаже: распаковка, осмотр внешнего вида, протирка, очистка, сборка, комплектование. Прикрепление защитных систем на отдельные виды товаров;3. Осуществление подготовки товарно-материальных ценностей к инвентаризации. |

Формы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированные профессиональные компетенции, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. | - демонстрирует интерес к будущей профессии. | - интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы;- профессиональное портфолио. |
|  **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. | - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач. | - результаты наблюдений за обучающимися на производственной практике.- оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий. |
|  **ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы;- демонстрирует ответственность за результаты своего труда. | - результаты наблюдений за обучающимися на производственной практике;- оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий. |
|  **ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач. | - находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - оценка эффективности работы с источниками информации. |
|  **ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрирует навыки работы с компьютером, использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением. |
|  **ОК 6**. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | - интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы. |
|  **ОК 7.** Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | -организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм. | - результаты наблюдений за обучающимися на производственной практике. |
|  **ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - понимает суть воинской обязанности; -демонстрирует здоровый образ жизни;- применяет профессиональные знания для исполнения воинской обязанности. | - участие в общественной жизни, спортивных и профессиональных мероприятиях;- портфолио обучающихся. |

**РЕЦЕНЗИЯ**

**на рабочую программу учебной практики ПМ. 01 продажа непродовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир:**

**программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанную Мартынюк Еленой Юрьевной, заместителем директора по УПП; Захаровой Ольгой Николаевной, преподавателем МДК высшей квалификационной категории; Кузнецовой Тамарой Ивановной, мастером производственного обучения первой квалификационной категории; Морозовой Татьяной Михайловной, мастером производственного обучения первой квалификационной категории Бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»**

 Рабочая программа учебной практики ПМ 01продажа непродовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, разработана на основе ФГОС СПО (ППКРС). В содержание рабочей программы учебной практики входят следующие разделы:

-паспорт программы;

-результаты освоения;

-структура и содержание;

-условия реализации программы;

-контроль и оценка результатов освоения.

 Объём программы составляет 20 страниц. В паспорте программы рассмотрены пункты: область применения программы; место в структуре основной профессиональной образовательной программы; цели и задачи (требования к результатам освоения учебного материала на учебной практике); учебная практика рассчитана на 108 часов.

 В рассматриваемой программе все цели и задачи прописаны в полном объёме, согласно требованиям ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Для характеристики уровня усвоения учебного материала были использованы обозначения, в соответствии с требованиями макета программы: репродуктивный, продуктивный.

 Раздел 4 «Условия реализации программы» включает в себя следующие пункты: требования к минимальному материально-техническому обеспечению; информационное обеспечение обучения. Все виды источников информации: основные, дополнительные и Интернет-ресурс представлены подробно и в необходимой последовательности, в полном соответствии с требованиями к обеспечению образовательного процесса.

 Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения» представлен таблицами, где представлены формы и методы контроля и оценки результатов обучения, позволяющих проверять у обучающихся формирование практического опыта и профессиональных компетенций.

 Данный раздел содержит необходимую информацию по использованию контрольно-оценочных средств и учитывает реализуемый образовательный уровень в ходе прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ. 01 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Рабочая программа учебной практики, разработанная Мартынюк Еленой Юрьевной, заместителем директора по УПП; Захаровой Ольгой Николаевной, преподавателем МДК высшей квалификационной категории; Кузнецовой Тамарой Ивановной, мастером производственного обучения первой квалификационной категории; Морозовой Татьяной Михайловной, мастером производственного обучения первой квалификационной категории Бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания» полностью соответствует требованиям, предъявляемым к документам подобного рода и учитывает все требования ФГОС 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Рассматриваемая программа может служить эталоном для разработки рабочих программ учебных практик профессиональных модулей основных профессиональных образовательных программ и рекомендуется для использования в Бюджетном профессиональном образовательном учреждении Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»

Рецензент

доцент кафедры технологического и профессионального

образования ИПК и ПРО УР, к.п.н., доцент Ж.В. Морозова

10.05.15