

*Приложение 4 к ОПОП ПКРС по профессии  
38.01.02 Продавец, контролер-кассир*

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АНО ПОО  
«Московский колледж деловой  
карьеры»  
/ Неврова Л.В./  
20.08.2023г.



**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
по профессии**

**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Квалификации - Контролер-кассир Продавец непродовольственных товаров  
Продавец продовольственных товаров

**Форма обучения – очная, очно-заочная**

**сроки освоения программы -**

**По очной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 10 месяцев;

**По очно-заочной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев;

**Москва 2023**

Приложение 4.1 к ОПОП по профессии  
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АНО ПОО  
«Московский колледж деловой  
карьеры»  
/ Неврова Л.В./  
20.08.2023г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 ПРОДАЖА  
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**УП.01 «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»**

по профессии

**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Квалификации - Контролер-кассир Продавец непродовольственных товаров  
Продавец продовольственных товаров

**Форма обучения – очная, очно-заочная**

**сроки освоения программы -**

**По очной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 10 месяцев;

**По очно-заочной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев;

Москва 2023

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723, зарегистрированный Министерством юстиции (20 августа 2013 г. N 29470) с изменениями от 09 апреля 2015 года, приказ № 389 Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Зарегистрировано 08 мая 2015 года № 37216)

Организация АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО МКДК)  
разработчик:

Рабочая программа учебной практики УП.01 «Учебная практика» рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**.  
Протокол № 01 от 20.08.2023 г.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01Продажа непродовольственных товаров, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлена на формирование профессиональных (ПК), развитие общих (ОК) компетенций, получение практического опыта (ПО) по виду профессиональной деятельности (ВПД) Продажа непродовольственных товаров:

## **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам усвоения дисциплины:**

Целью и задачами учебной практики является формирование профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности Продажа непродовольственных товаров:

Профессиональные умения(У):

У 1. Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);

У 2. Оценивать качество по органолептическим показателям;

У 3. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

У 4. Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

У5. Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

У 6. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании

У 7. Осуществлять подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

У 8. Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров.

Первоначальный практический опыт:

ПО 1.1. Обслуживание покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров.

Освоение умений и приобретение первоначального практического опыта направлены на формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

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

ПК1.3. 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.

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.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение содержания учебной практики**

108 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

| Коды профессиональных умений, общих компетенций, практического опыта     | Наименование разделов                              | Количество часов |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------|
| У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ПО 1.1 | Раздел 1. Продажа непродовольственных товаров      | 84               |
| У1, У2, У3 ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7                                        | Раздел 2. Приёмка непродовольственных товаров      | 12               |
| У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ПО 1.1    | Раздел 3. Закон РФ «О защите прав потребителей»    | 6                |
| У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8. ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7. ПО 1.1           | Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет | 6                |
|                                                                          | Всего:                                             | 108              |

## 2.2. Содержание обучения по учебной практике

| Виды умений (ПО)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Виды учебно-производственных работ по формированию умений                                                                                      | Кол-во часов | Уровень усвоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| Раздел 1. Продажа непродовольственных товаров.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                | 84           |                  |
| <p>У 1. Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>У 2. Оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>У 3. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>У 4. Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>У 5. Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>У 6. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании.</p> <p>У 7. Осуществлять подготовку к работе весо-измерительного оборудования;</p> <p>У 8. Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров. ПО. Обслуживание покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров</p> |                                                                                                                                                |              | 3                |
| 1. Учебно-производственная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1. Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Ознакомиться с непродовольственным магазином: | 6            | 3                |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |          |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <p>экскурсия в магазин непродовольственных товаров.</p>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• с планировкой;</li> <li>• типом магазина;</li> <li>• расположением отделов, подсобных помещений;</li> <li>• режимом работы магазина, правилами внутреннего распорядка</li> <li>• специализацией и формой продажи товаров.</li> <li>• с обязанностями работников магазина по сохранению товаров и других материальных ценностей..</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      |          |          |
| <p>2.Обслуживание покупателей, продажа текстильных товаров.</p> | <p>2. Результаты выполненных заданий по экскурсии отразить в отчете</p> <p>1. Идентифицировать текстильные товары по видам и назначению.<br/>Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и символы по уходу;<br/>Осуществить подготовку и выкладку текстильных товаров на торгово-технологическом оборудовании.<br/>Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи текстильных товаров<br/>Подготовить рабочее место, оформить ценники, составить консультацию для покупателей.<br/>Отмерить разные виды тканей, определить метраж, производить упаковку,</p> | <p>6</p> | <p>3</p> |



|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                           | оформить товарный чек, вручать покупку                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
| 3. Обслуживание покупателей, продажа швейных товаров.     | 1. Идентифицировать швейные товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и символы по уходу; Осуществить подготовку, размещение и выкладку швейных товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи швейных товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.             | 6 | 3 |
| 4. Обслуживание покупателей, продажа трикотажных товаров. | 1. Идентифицировать трикотажные товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и символы по уходу; Осуществить подготовку, размещение и выкладку трикотажных товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи трикотажных товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку. | 6 | 3 |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 5. Обслуживание покупателей, продажа пушно-меховых товаров и овчинно-шубных изделий. | Идентифицировать пушно-меховые и овчинно-шубные полуфабрикаты по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям; Расшифровать маркировку и символы по уходу пушно-меховых товаров и овчинно-шубных изделий; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи пушно-меховых товаров и овчинно-шубных изделий; Оформить ценники. Оформить товарный чек                                                                                                                         | 6 | 3 |
| 6. Обслуживание покупателей, продажа обувных товаров.                                | Идентифицировать обувные товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку обувных товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи обувных товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку. | 6 | 3 |
| 7. Обслуживание покупателей, продажа галантерейных товаров.                          | Идентифицировать галантерейные товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку галантерейных товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и                                                                                                                                                                   | 6 | 3 |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |   |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
|                                                                       | продажи галантерейных товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Отмеривать, складывать и производить упаковку, оформлять товарный чек, вручать покупку                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |   |
| 8. Обслуживание покупателей, продажа парфюмерно-косметических товаров | Идентифицировать парфюмерно-косметические товары по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку парфюмерно-косметических товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи парфюмерно-косметических товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку. | 6  | 3 |
| 9. Обслуживание покупателей, продажа посуды-хозяйственных товаров.    | 1. Идентифицировать стеклянных изделий по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку стеклянных изделий на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи стеклянных изделий; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить                                                         | 46 | 3 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | товарный чек, вручать покупку                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
|  | 2. Идентифицировать керамические товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку керамических товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи керамических товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.                             | 4 | 3 |
|  | 3. Идентифицировать металло-хозяйственные товары по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку; металло-хозяйственные товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи металло-хозяйственные товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку. | 4 | 3 |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 10. Обслуживание покупателей продажа товаров бытовой химии. | 1. Идентифицировать товары бытовой химии по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку товаров бытовой химии на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи товаров бытовой химии; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку. | 4 | 3 |
| 11. Обслуживание покупателей, продажа игрушек.              | 1. Идентифицировать игрушки по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку игрушек на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи игрушек; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.                                          | 4 | 3 |
| 12. Обслуживание покупателей, продажа спорттоваров, товаров | 1. Идентифицировать спорттоваров, товаров для охоты и рыбалки по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4 | 3 |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| для охоты и рыбалки.                                                                     | Осуществить подготовку, размещение и выкладку спорттоваров, товаров для охоты и рыбалки на торгово-технологическом оборудовании;<br>Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи спорттоваров, товаров для охоты и рыбалки; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| 13. Обслуживание покупателей, продажа бытовой радиоэлектронной аппаратуры и фототоваров. | 1. Идентифицировать бытовую радиоэлектронную аппаратуру и фототовары по видам и назначению;<br>Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку бытовой радиоэлектронной аппаратуры и фототоваров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи бытовой радиоэлектронной аппаратуры и фототоваров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Оформить гарантийный талон и товарный чек, вручать покупку. | 4 | 3 |
| 14. Обслуживание покупателей, продажа электробытовых                                     | 1. Идентифицировать электробытовые товары по видам и назначению.<br>Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4 | 3 |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| товаров. Учебно-производственная экскурсия в магазины.                                                                               | <p>размещение и выкладку электробытовых товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи электробытовых товаров; Оформить ценники, консультировать покупателей. Оформить гарантийный талон и товарный чек. Ознакомление с ассортиментом электробытовых товаров. (Эльдорадо, М-видео, Электрон, DNS и др.)</p> <p>2. Результаты выполненных заданий по экскурсии отразить в отчете.</p>                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |
| <p>15. Обслуживание покупателей, продажа ювелирных товаров и бытовых часов.</p> <p>Учебно-производственная экскурсия в магазины.</p> | <p>1. Идентифицировать ювелирные товары и бытовые часы по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку ювелирных товаров и бытовых часов на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи. Подготовить рабочее место, Оформить ценники, консультировать покупателей. Оформить гарантийный талон и товарный чек, вручать покупку; Ознакомление с ассортиментом ювелирных товаров и бытовых часов в магазинах г. Иркутска. Результаты выполненных заданий по экскурсии отразить в отчете</p> | 4 | 3 |

|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| 16. Обслуживание покупателей, продажа строительных товаров                                                                                          | 1. Идентифицировать строительные товары по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровывать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку строительных товаров, на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи строительных товаров; Подготавливать рабочее место, оформлять ценники, консультировать покупателей; Производить взвешивание отдельных видов строительных товаров на механических весах типа РНЗЦ13У, РН6Ц13У и электронных весах. Производить упаковку, оформлять товарный чек, вручать покупку | 4         | 3 |
| 17. Обслуживание покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров. Декоративная упаковка непродовольственных товаров (Мастер-класс) | 1 Производить декоративную упаковку товаров, используя предложенные Инструкции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4         | 3 |
| <b>Раздел 2. Приёмка непродовольственных товаров</b>                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>12</b> |   |



| <b>У 1, У 2, У3 ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7</b>                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|
| 18.Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары, оценивать качество по органолептическим показателям.<br>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. | 1 Осуществить приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Инструкция № П-6.»О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству»; Инструкция № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» Оценить качество поступившего товара по органолептическим показателям.<br>Оформить сопроводительные документы: товарную накладную, счет фактуру | 12       | 3 |
| <b>Раздел 3. Закон РФ «О защите прав потребителей»</b>                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>6</b> |   |
| У 1, У 2, У3 ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |   |

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|
| 19. Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Решение торговых ситуаций | 1 Решить торговые ситуации, согласно Правилам продажи, Закону РФ «О защите прав потребителей» и санитарными нормами.                                                                                                                                                                                     | 6        | 3 |
|                                                                                            | <b>Самостоятельная работа:</b><br>12. Составление и описание тактики поведения торгового работника в зависимости от психологических особенностей личности покупателя.<br>13 Определение уровня владения невербальными компонентами и выбор приёмов саморегуляции поведения. в процессе делового общения. |          |   |
|                                                                                            | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b> |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики осуществляется в Лаборатории: учебный магазин.

##### ***Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:***

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- витринно-выставочное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- комплект торгового инструментария, инвентаря;
- мультимедийная установка;
- комплект бланков для оформления внутренних и внешних операций в деятельности продавца;
- комплект учебно-методической документации;
- учебно-методический комплекс (КОС, Практикум по учебной практике, и др.);
- натуральные образцы товаров;
- наглядные пособия (стенды, планшеты по охране труда и безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования)

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

1. Крайнова О.С. Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров : учебное пособие / Крайнова О.С.. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 130 с. — ISBN 978-5-4487-0268-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76926.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/76926>

2. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : тесты / Страхова С.А.. — Москва : Дашков и К, 2016. — 163 с. — ISBN 978-5-394-01724-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/60520.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Минько Э.В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Минько Э.В., Минько А.Э.. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/70617>

4. Памбухчиянц О.В. Организация торговли : учебник / Памбухчиянц О.В.. — Москва : Дашков и К, 2018. — 294 с. — ISBN 978-5-394-02189-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85609.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **Дополнительные источники**

1. Пигунова О.В. Стратегия организации торговли : учебное пособие / Пигунова О.В., Бондаренко О.Г.. — Минск : Вышэйшая школа, 2017. — 176 с. — ISBN 978-985-06-2821-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90827.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Башаримова С.И. Организация торговли. Практикум : учебное пособие / Башаримова С.И., Грицкова Я.В., Дасько М.В.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 295 с. — ISBN 978-985-503-941-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93390.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

<http://www.internet-law.ru/gosts/>

<http://znaytovar.ru;>

[http://revolution.allbest.ru/marketing/00145496\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/marketing/00145496_0.html)

<http://www.biblioclub.ru/book/83582>

<http://images.yandex.ru/yandsearch?text>

<http://images.yandex.ru/yandsearch?tex>

<http://www.labirint.ru/books/127250/>

<http://www.biblion.ru/product/458879>

### ***Общие требования к организации учебной практики:***

Учебная практика по виду профессиональной деятельности Продажа непродовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир направлена на формирование у студентов профессиональных умений, общих компетенций, приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности Продажа непродовольственных товаров для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по указанной профессии.

Учебная практика проводится мастером производственного обучения.

Формой проведения учебной практики являются учебные занятия в Лаборатории: учебный магазин.

Формой отчетности студентов о прохождении учебной практики по виду профессиональной деятельности Продажа непродовольственных товаров является дневник учета учебно-производственных работ, отчёт о прохождении учебной практики, аттестационный лист студента.

### **3.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения в АНО ПОО «МКДК» студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по ППССЗ студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в АНО ПОО «МКДК» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В АНО ПОО «МКДК» созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования студентами (слушателями) с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студентам (слушателям) необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания АНО ПОО «МКДК» и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицами с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования студентам (слушателям) с ограниченными возможностями здоровья АНО ПОО «МКДК» обеспечивается:

- для слушателей с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- для студентов (слушателей), имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения АНО ПОО «МКДК», а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими студентами (слушателями), так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в АНО ПОО «МКДК» обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в колледже предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения программы учебной практики и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Для промежуточной аттестации и текущего контроля создается фонд оценочных средств (ФОС). Фонд оценочных средств включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) уровня овладения компетенциями основным показателям оценки результатов подготовки

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные компетенции)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Основные<br/>показатели оценки<br/>результата</b>                                                               | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У1. Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);<br>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | соответствие<br>идентификация групп, видов и разновидностей непродовольственных товаров товароведной классификации | Наблюдение, собеседование, оценка процесса идентификации товарных групп непродовольственных товаров; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>                                                                                            |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>У2. Оценивать качество непроизводительных товаров по органолептическим показателям</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> | <p>соответствие определения качества непроизводительных товаров требованиям ГОСТ</p> | <p>Наблюдение, собеседование, оценка градации качества товарных групп непроизводительных товаров; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике.</p> |
| <p>У 3. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу</p>                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>соответствие расшифровки содержания товарной</p>                                  | <p>Наблюдение, собеседование, оценка результатов расшифровки товарной маркировки</p>                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения.</p> | <p>маркировки непродовольственных товаров требованиям нормативно-технической документации.</p>                                                                                                          | <p>непродовольственных товаров; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике</p>                                                                             |
| <p>У4. Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации непродовольственных товаров;</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>                                                                                                        | <p>. - лаконичность и достоверность предоставленной информации о качестве и потребительских свойствах товаров; - соответствие предоставленных покупателю сведений о безопасности товара требованиям</p> | <p>Наблюдение, собеседование, оценка предоставленной информации и ее достоверность при консультировании покупателей; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 8. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> | <p>технического паспорта, инструкции по эксплуатации; - соответствие результатов решения профессиональной задачи требованиям ФЗ «О защите прав потребителя» и Правилам продажи непродовольственных товаров.</p>          | <p>практике.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>У 5. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>ОК 8. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность,</p> | <p>- правильность распаковки тары и проверки качества и комплектности непродовольственных товаров; - правильность размещения и выкладки непродовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании с учетом</p> | <p>Наблюдение, собеседование, оценка эффективности применения приемов выкладки непродовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | установленных требований; - правильность эксплуатации торгово-технологического оборудования.                                                    | практике.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>У 6. Производить подготовку к работе весо-измерительного оборудования</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 8. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p> | - соответствие подготовки к работе весо-измерительного оборудования установленному алгоритму и требованиям нормативно-технической документации. | Наблюдение, собеседование, оценка подготовки к работе весо-измерительного оборудования установленному алгоритму и требованиям нормативно-технической документации.; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике. |
| У.7 Выполнять взвешивание отдельных видов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | соответствие правильности                                                                                                                       | Наблюдение, собеседование, оценка результатов                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>непродовольственных товаров.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 8. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> | <p>взвешивания отдельных видов непродовольственных товаров Правилам продажи.</p> | <p>взвешивания отдельных видов непродовольственных товаров; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только освоение профессиональных умений, но и формирование общих компетенций:

| <b>Результаты обучения</b><br><b>(освоенные компетенции)</b>                                                               | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение функций профессиональной деятельности</li> <li>- определение способов профессиональной деятельности</li> <li>- аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии</li> <li>- проявление активности при овладении профессией</li> </ul> | <p>наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи</p>                              |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановка задач исходя из цели</li> <li>- ранжирование способов деятельности</li> <li>- выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности</li> <li>- осуществление деятельности в соответствии с задачами</li> </ul>                                                                           | <p>наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете</p> |

|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | <ul style="list-style-type: none"> <li>. - определение способов деятельности</li> <li>- выбор средств деятельности</li> <li>- осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам</li> <li>- выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями</li> </ul>                               | наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор источников информации для выполнения профессиональных задач</li> <li>- пользование Интернет ресурсами, каталогами</li> <li>- анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного</li> <li>- представление информации в доступном виде для</li> </ul> | наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете |

|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                    | других.                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в процессе обучения;</li> <li>- выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе;</li> <li>- участие в планировании и организации групповой работы</li> </ul> | наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с покупателями, соблюдение правил продажи товаров;</li> <li>- объяснение санитарных норм и правил.</li> </ul>                                                                                                    | наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете |

***Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций***

**Для дифференцированного зачета:**



Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности: ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.

## Приложение 1

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

### **ОТЧЕТ**

о результатах прохождения учебной практики

Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров»

студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

---

*(фамилия, имя, отчество обучающегося)*

Москва 2023

## Приложение 2

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

### **Индивидуальное задание**

для обучающегося, выполняемое в период практики

Учебная практика

Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров»

студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Цель практики: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Планируемые результаты: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

### Приложение 3

#### Рабочий график (план) проведения практики

| №<br>п/п | Содержание практики:<br>виды работ и<br>индивидуальных заданий                                                                                                                                                                 | Сроки выполнения<br>работ и заданий           | Отметка о<br>выполнении |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|
| 1.       | Ознакомление с требованиями охраны труда.<br>Ознакомление с требованиями пожарной безопасности.<br>Ознакомление с требованиями техники безопасности.<br>Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка организации. | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 2.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 3.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 4.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 5.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 6.       | Систематизация материала и подготовка к зачету                                                                                                                                                                                 | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
|          | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>1 неделя</b>                               |                         |

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Обучающийся \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 4

### Отзыв руководителя практики от профильной организации

о работе студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения, по профессии  
**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**  
Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров»

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Инструктаж с обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка проведен.

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.п.

Зачет по практике принят с **оценкой** \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 5.

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ (примерный)

#### Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа недовольственных товаров»

\_\_\_\_\_ ФИО студента № группы  
форма обучения \_\_\_\_\_

**Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики \_\_\_\_\_

Критерии и показатели работы, выполненной студентом во время практики:

| № | Показатели работы              | Часы | Критерии (от 1 до 5 баллов) |
|---|--------------------------------|------|-----------------------------|
| 1 |                                |      |                             |
| 2 |                                |      |                             |
| 3 |                                |      |                             |
| 4 |                                |      |                             |
| 5 |                                |      |                             |
| 6 |                                |      |                             |
| 7 |                                |      |                             |
| 8 |                                |      |                             |
|   | <b>Всего баллов:</b>           |      |                             |
|   | <b>Оценка:</b>                 |      |                             |
|   | <b>Итого часов:</b> _____ часа |      |                             |

Место печати

Подпись директора Организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись ответственного лица от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Приложение 4.2 к ОПОП по специальности  
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АНО ПОО  
«Московский колледж деловой  
карьеры»  
/ Неврова Л.В./  
20.08.2023г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»**

#### **ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**Профессия: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**Форма обучения – очная, очно-заочная**

**сроки освоения программы -**

**По очной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 10 месяцев;

**По очно-заочной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев;

**Москва 2023**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723, зарегистрированный Министерством юстиции (20 августа 2013 г. N 29470) с изменениями от 09 апреля 2015 года, приказ № 389 Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Зарегистрировано 08 мая 2015 года № 37216)

Организация АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры»  
разработчик: (АНО ПОО МКДК)

Рабочая программа производственной практики ПП.01 «Производственная практика» рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**,  
Протокол №1 от 20.08.2023г.



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Продажа непродовольственных товаров

**Количество часов на освоение содержания производственной практики: 108 часов.**

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **профессиональные компетенции:**

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..

формирование **общих компетенций:**

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

**получение практического опыта:**

**ПО 1.1.** Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров  
**1.3.** Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

| Коды профессиональных умений, общих компетенций, практического опыта | Наименование разделов                                                                                 | Количество часов |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ПК 1.1. ОК1, ОК2, ОК3, ОК6                                           | Раздел 1. Ознакомление с торговым предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству от | 14               |

|                                                                |                                                                                                                                                                 |     |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                | поставщиков и со склада предприятия.                                                                                                                            |     |
| ПК 1.2. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.                                    | Раздел 2.Выявление ширины и глубины торгового ассортимента<br>Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании | 22  |
| ПК 1.3. ПК 1.4. ПО 1.1. ПО2. ОК1. ОК2. ОК3..                   | Раздел 3. Продажа непродовольственных товаров, обслуживание покупателей                                                                                         | 54  |
| ПК 1.4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6. ОК7.                               | Раздел 4. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.                                                                                    | 12  |
| У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7,У 8. ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7. ПО 1.1 | Промежуточная аттестация:<br>дифференцированный зачет                                                                                                           | 6   |
|                                                                | Всего:                                                                                                                                                          | 108 |

## 2.2. Содержание обучения по производственной практике

| Виды работ<br>(проверяемые компетенции)                                                                                                                                       | Виды учебно-производственных работ (практический опыт)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Кол-во часов | Уровень усвоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| <b>Раздел 1. Ознакомление с торговым предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия. ПК 1.1. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>14</b>    |                  |
| Ознакомление с характеристикой торгового предприятия<br>ОК 1                                                                                                                  | <p>1. Охарактеризовать торговую организацию (предприятие) по следующим показателям:</p> <p>1.1 название торгового предприятия (организации), его юридический адрес, организационно-правовая форма;</p> <p>1.2 площадь торгового зала, его планировка;</p> <p>1.3 товарная специализация предприятия;</p> <p>1.4 широта и глубина ассортимента (количество товарных групп);</p> <p>1.5 тип предприятия;</p> <p>1.6 методы продажи товаров;</p> <p>1.7 интерьер магазина (виды оборудования, рекламные указатели и т.д.).</p> <p>2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p> | 4            | 3                |
| Участие в приемке товаров по количеству                                                                                                                                       | 1.Принять участие в приемке продовольственных (непродовольственных) товаров от поставщика.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4            | 3                |

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| и качеству.<br>ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.                                                                                                                    | <p>2. Процесс приемки товаров на вашем предприятии сравнить с требованиями Инструкций П 6 и П 7, сделать заключение.</p> <p>3. Оформить бланк сопроводительного документа в соответствие с нормативными требованиями.</p> <p>4. Выявить на предприятии порядок возврата поставщиком недостающих или некачественных товаров, обнаруженных при приемке.</p> <p>5. Результаты выполнения заданий отразить в дневнике.</p> |    |   |
| <p>Проверка количества, качества, комплектности непродовольственных товаров при приемке их в отделе (секции) магазина.</p> <p>ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.</p> | <p>1. При приемке товаров в отделе:</p> <p>1.1. Подсчитывать количество товарных мест.</p> <p>1.2. Проверять качество, комплектность непродовольственных товаров.</p> <p>1.3. Сравнивать фактические количественные характеристики с данными накладной.</p> <p>1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса.</p> <p>2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p>             | 6  | 3 |
| <p><b>Раздел 2. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка их на торговом технологическом оборудовании. ПК 1.2. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.</b></p>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 22 |   |
| Участие в подготовке                                                                                                                                              | 1. Участвовать в санитарно - гигиенической подготовке торгового-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 22 |   |

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <p>непродовольственных товаров к продаже, в их размещении и выкладке на торгово-технологическом оборудовании.</p> <p>ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6</p> | <p>технологического оборудования. Принимать участие в подготовке непродовольственных товаров к продаже. Принимать участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале. Оформлять ценники на товары.</p> <p>Проанализировать рациональность использования торговой мебели при размещении товаров. Оценить эффективность применения приемов выкладки непродовольственных товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия.</p> <p>2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p> |    |  |
| <p><b>Раздел 3. Продажа непродовольственных товаров, обслуживание покупателей</b></p> <p><b>ПК 1.3.ПК 1.4. ПО1.1., ОК1.ОК2.ОК3.</b></p>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 54 |  |
| <p>Анализ соответствия продажи непродовольственных товаров в магазине нормативным требованиям</p> <p>ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 3. ОК 6. ОК 7. ПО 1.1.</p>      | <p>1. Ознакомиться с Правилами продажи непродовольственных товаров в вашем магазине, установить их соответствие нормативным требованиям. Сделать заключение.</p> <p>2. Участвовать в обслуживании покупателей. Устанавливать особенности продажи товаров методом самообслуживания и индивидуальным способом обслуживания.</p> <p>3. Анализировать соблюдение сотрудниками торгового зала магазина требований ФЗ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене товаров, при выполнении расчета с покупателями.</p>                       | 12 |  |

|                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|                                                                                                                                                                                                                                      | <p>4. Проанализировать выполнение сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей</p> <p>5. Принимать участие в решении производственных ситуаций в области продажи, обмена, возврата товаров.</p> <p>6. Результаты выполнения заданий кратко отразить в дневнике.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |  |
| <p>Продажа различных групп непродовольственных товаров, обслуживание покупателей, предоставление им достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, правилах их эксплуатации.</p> <p>ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 1.</p> | <p>1. При продаже непродовольственных товаров использовать алгоритм;</p> <p>1.1 Встречать покупателя.</p> <p>1.2 Выявлять спрос, намерений, предпочтений.</p> <p>1.3 Демонстрировать товар</p> <p>1.4 Предоставлять покупателю достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товара, требованиях при их эксплуатации.</p> <p>1.5 Складывать и упаковывать товар.</p> <p>1.6 Оформить товарный чек.</p> <p>1.7 Изучать покупательский спрос</p> <p>1.8 Проводить анкетирование.</p> <p>2. В отчете отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• этапы продажи реализуемых групп непродовольственных товаров и определить их особенности.</li> </ul> | 30 |  |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7.<br>ПО 1.1.                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• выявить предпочтения покупателей при выборе товаров (торговые марки, производители)</li> <li>• составить рейтинг популярности производителей и видов непродовольственных товаров (не менее пяти ).</li> </ul>                                                                                                                       |    |  |
| Участие в решении производственных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей.<br>ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ПО 1.1. | 1. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей.<br>2. Анализировать ситуации, осуществлять грамотный подход к ее решению, используя ФЗ «О защите прав потребителей».<br>3. Разработать мероприятия по предупреждению возникновения конфликтных ситуаций<br>4. Результаты выполненного задания отразить в дневнике | 12 |  |
| <b>Раздел 4. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. ПК 1.4. ПО 1. ОК1. ОК2. ОК3.</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12 |  |
| Контроль сохранности товарно-материальных ценностей.<br>ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3                                            | 1. Принять участие в проведении инвентаризации товаров в отделе (секции) магазина. Порядок проведения учета товарно-материальных ценностей в торговом предприятии представить в виде схемы или таблицы.<br>Проанализировать содержание деятельности сотрудников торгового зала по сохранности товарно-материальных ценностей в процессе текущей работы.                      | 12 |  |



|  |                                                                                                                           |            |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|  | 2. Результаты выполненных заданий отразить в дневнике.                                                                    |            |  |
|  | <b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов</b> | <b>6</b>   |  |
|  | <b>ВСЕГО по производственной практике ПМ.01</b>                                                                           | <b>108</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Реализация программы производственной практики**

Производственная практика по виду профессиональной деятельности Продажа непродовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир проводится на предприятиях торговли под руководством мастера производственного обучения и руководителя практики от предприятия на основе договора, заключаемых между Учреждением и Организацией.

Обязательным условием допуска студента к производственной практике является освоение студентом программы учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров. Формой проведения производственной практики является производственная деятельность студентов на предприятиях торговли. Формой отчетности студентов о прохождении производственной практики является характеристика профессиональной деятельности студента по производственной практике, аттестационный лист, дневник учета учебно-производственных работ, письменный отчет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### **Основная литература**

1. Крайнова О.С. Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров : учебное пособие / Крайнова О.С.. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 130 с. — ISBN 978-5-4487-0268-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

<http://www.iprbookshop.ru/76926.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/76926>

2. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : тесты / Страхова С.А.. — Москва : Дашков и К, 2016. — 163 с. — ISBN 978-5-394-01724-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/60520.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Минько Э.В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Минько Э.В., Минько А.Э.. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/70617>

4. Памбухчиянц О.В. Организация торговли : учебник / Памбухчиянц О.В.. — Москва : Дашков и К, 2018. — 294 с. — ISBN 978-5-394-02189-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85609.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **Дополнительные источники**

1. Пигунова О.В. Стратегия организации торговли : учебное пособие / Пигунова О.В., Бондаренко О.Г.. — Минск : Вышэйшая школа, 2017. — 176 с. — ISBN 978-985-06-2821-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90827.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Башаримова С.И. Организация торговли. Практикум : учебное пособие / Башаримова С.И., Грицкова Я.В., Дасько М.В.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 295 с. — ISBN 978-985-503-941-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR

BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93390.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

**Электронные издания (электронные ресурсы)**

<http://www.internet-law.ru/gosts/>

<http://znaytovar.ru;>

[http://revolution.allbest.ru/marketing/00145496\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/marketing/00145496_0.html)

<http://www.biblioclub.ru/book/83582>

<http://images.yandex.ru/yandsearch?text>

<http://images.yandex.ru/yandsearch?tex>

<http://www.labirint.ru/books/127250/>

<http://www.biblion.ru/product/458879>

**3.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения в АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по ППССЗ студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в ПОО «Московский колледж деловой карьеры» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования студентами (слушателями) с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего

профессионального студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студентам (слушателям) необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицам с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования студентам (слушателям) с ограниченными возможностями здоровья АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» обеспечивается:

- для слушателей с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- для студентов (слушателей), имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры», а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими студентами (слушателями), так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в колледже предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, оценки внеаудиторных самостоятельных работ

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные компетенции)</b>                                                 | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                     | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов<br/>обучения</b>                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров . | - соответствие приемки товаров требованиям Инструкций № П6; П7;<br>- правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров;<br>- правильность определения качества непродовольственных | Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики.<br>Наблюдение, беседа и оценка результатов освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | <p>товаров;</p> <p>- правильность и точность определения количества и комплектности поступившего товара;</p> <p>- правильность расшифровки содержания товарной маркировки непродовольственных товаров.</p>                                                                                              | <p>зачета на рабочем месте студента</p>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании</p> | <p>- правильность распаковки тары и проверки качества и комплектности непродовольственных товаров; - соблюдение этапов подготовки непродовольственных товаров к реализации; - соответствие размещения и выкладки непродовольственных товаров на торговом технологическом оборудовании с технологией</p> | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики.</p> <p>Наблюдение, беседа и оценка результатов освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного зачета на рабочем месте студента</p> |

|                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                               | <p>предприятия. -<br/>соответствие<br/>использования и<br/>эксплуатации торгово-<br/>технологического<br/>оборудования<br/>требованиям Правилам<br/>эксплуатации.</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>ПК 1.3. Обслуживать<br/>покупателей и<br/>предоставлять<br/>достоверную<br/>информацию о<br/>качестве,<br/>потребительских<br/>свойствах товаров,<br/>требованиях<br/>безопасности их<br/>эксплуатации</p> | <p>- лаконичность и<br/>достоверность<br/>представленной<br/>информации о качестве и<br/>потребительских<br/>свойствах товаров;<br/>- соответствие<br/>предоставленных<br/>покупателю сведений о<br/>безопасности товара<br/>требованиям<br/>технического паспорта,<br/>инструкции;<br/>- решение<br/>профессиональных задач<br/>в соответствии<br/>требований ФЗ «О<br/>защите прав<br/>потребителя» и<br/>Правилам продажи</p> | <p>Наблюдение, контроль<br/>и экспертная оценка<br/>выполнения<br/>самостоятельной<br/>работы студентов в<br/>период<br/>производственной<br/>практики.<br/>Наблюдение, беседа и<br/>оценка результатов<br/>освоения<br/>профессиональных<br/>компетенций при<br/>проведении<br/>дифференцированного<br/>зачета на рабочем<br/>месте студента.</p> |



|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               | непродовольственных товаров.                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. | . - правильность выполнения вычислительных операций на калькуляторе;<br>- ранжированность операций по проведению учета товарно-материальных ценностей;<br>- правильность оформления документов по инвентаризации товаров. | Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики.<br>Наблюдение, беседа и оценка результатов освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного зачета на рабочем месте студента |

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только освоение профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные компетенции)</b>                                   | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                               | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов<br/>обучения</b>   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней | - определение функции профессиональной деятельности -<br>определение способов профессиональной | Наблюдения за деятельностью студентов в процессе производственной практики |

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| устойчивый интерес                                                                                                                                           | <p>деятельности -</p> <p>аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии - проявление активности при овладении профессии</p>                                  |                                                                                            |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>                                    | <p>- постановка задач исходя из цели</p> <p>- ранжирование способов деятельности</p> <p>- выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности</p> <p>- осуществление деятельности в соответствии с задачами</p> | наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики |
| <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за</p> | <p>- определение способов деятельности - выбор средств деятельности - осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам -</p>                                          | наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| результаты своей работы.                                                                            | выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                         |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор источников информации для выполнения профессиональных задач</li> <li>- пользование Интернет-ресурсами, каталогами - анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного - представление информации в доступном виде для других.</li> </ul> | - экспертная оценка выполнения производственных заданий в процессе производственной практики            |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ -</li> </ul>                                                                                                        | экспертная оценка результатов выполнения производственных заданий в процессе производственной практики. |

|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с сотрудниками торгового предприятия в процессе производственного обучения;</li> <li>- выполнение обязанностей в соответствии с ролью в команде;</li> <li>- участие в планировании и организации групповой работы;</li> </ul> | наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с покупателями, соблюдение правил продажи товаров;</li> <li>- объяснение санитарных норм и правил.</li> </ul>                                                                                                                 | наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики |

**Форма аттестации – диф.зачет .**

**Критерии оценки и шкала оценивания:**

| <b>Шкала оценивания</b> | <b>Критерии оценки</b>                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>отлично</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены</li> </ul> |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | <p>соответствующие задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в ответах выделялось главное, все теоретические положения умело увязывались с требованиями руководящих документов;</li> <li>- ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности;</li> <li>- показано умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии.</li> </ul>                       |
| <b>хорошо</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания;</li> <li>- в ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов;</li> <li>- ответы в основном были краткими, но не всегда четкими.</li> </ul> |
| <b>удовлетворительно</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования, при решении практических задач студент использовал прежний опыт и не применял новые методики выполнения расчётов, однако на уточняющие вопросы даны в целом правильные ответы;</li> <li>- при ответах не выделялось главное;</li> <li>- ответы были многословными, нечеткими и без</li> </ul>                      |

|                            |                                                                                                                          |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>должной логической последовательности;</p> <p>- на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.</p> |
| <b>неудовлетворительно</b> | <p>Выставляется обучающемуся, если не выполнены требования, соответствующие оценке «удовлетворительно».</p>              |

## Приложение 1

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

### **ОТЧЕТ**

о результатах прохождения производственной практики

Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров»

студента \_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

---

*(фамилия, имя, отчество обучающегося)*

Москва 2023

## Приложение 2

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

**Индивидуальное задание**

для обучающегося, выполняемое в период практики

Производственная практика

Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров»

студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Цель практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Планируемые результаты: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)



### Приложение 3

#### Рабочий график (план) проведения практики

| №<br>п/п | Содержание практики:<br>виды работ и<br>индивидуальных заданий                                                                                                                                                                 | Сроки выполнения<br>работ и заданий           | Отметка о<br>выполнении |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|
| 1.       | Ознакомление с требованиями охраны труда.<br>Ознакомление с требованиями пожарной безопасности.<br>Ознакомление с требованиями техники безопасности.<br>Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка организации. | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 2.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 3.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 4.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 5.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 6.       | Систематизация материала и подготовка к зачету                                                                                                                                                                                 | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
|          | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>1 неделя</b>                               |                         |

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Обучающийся \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 4

### Отзыв руководителя практики от профильной организации

о работе студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения, по профессии  
**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**  
Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров»

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Инструктаж с обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка проведен.

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.п.

Зачет по практике принят с **оценкой** \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 5.

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (примерный)

#### Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров»

\_\_\_\_\_ ФИО студента № группы  
форма обучения \_\_\_\_\_

**Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики \_\_\_\_\_

Критерии и показатели работы, выполненной студентом во время практики:

| № | Показатели работы    | Часы       | Критерии (от 1 до 5 баллов) |
|---|----------------------|------------|-----------------------------|
| 1 |                      |            |                             |
| 2 |                      |            |                             |
| 3 |                      |            |                             |
| 4 |                      |            |                             |
| 5 |                      |            |                             |
| 6 |                      |            |                             |
| 7 |                      |            |                             |
| 8 |                      |            |                             |
|   | <b>Всего баллов:</b> |            |                             |
|   | <b>Оценка:</b>       |            |                             |
|   | <b>Итого часов:</b>  | _____ часа |                             |

Место печати \_\_\_\_\_

Подпись директора Организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Подпись ответственного лица от организации** \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Приложение 4.3 к ОПОП по профессии  
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АНО ПОО  
«Московский колледж деловой  
карьеры»  
/ Неврова Л.В./  
20.08.2023г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 ПРОДАЖА  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**УП.02 «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»**

по профессии

**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Квалификации - Контролер-кассир Продавец непродовольственных товаров  
Продавец продовольственных товаров

**Форма обучения – очная, очно-заочная**

**сроки освоения программы -**

**По очной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 10 месяцев;

**По очно-заочной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев;

Москва 2023

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723, зарегистрированный Министерством юстиции (20 августа 2013 г. N 29470) с изменениями от 09 апреля 2015 года, приказ № 389 Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Зарегистрировано 08 мая 2015 года № 37216)

Организация АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО МКДК)  
разработчик:

Рабочая программа учебной практики УП.02 «Учебная практика» рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**.  
Протокол № 01 от 20.08.2023 г.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлена на формирование профессиональных (ПК), развитие общих (ОК) компетенций, получение практического опыта (ПО) по виду профессиональной деятельности (ВПД) Продажа продовольственных товаров:

## **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам усвоения дисциплины:**

Целью и задачами учебной практики является формирование профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности Продажа продовольственных товаров:

профессиональных умений:

У1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;

У2. Устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У3. Оценивать качество продовольственных товаров по органолептическим показателям;

У4. Распознавать дефекты пищевых продуктов;

У5. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У7. Осуществлять подготовку измерительного, контрольно-кассового оборудования к работе;

У8. Использовать в технологическом процессе измерительное, контрольно-кассовое оборудование. общих компетенций:

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.

первоначального практического опыта:

ПО 2.1: продажи различных групп продовольственных товаров

Целью и задачами учебной практики является формирование профессиональных умений, общих компетенций и получение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности Продажа продовольственных товаров.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение содержания учебной практики**

108 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Коды профессиональных умений, общих компетенций, практического опыта         | Наименование разделов                                                                     | Количество часов |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| У1, У2, У3, У4, У5, У6.<br>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6,<br>ОК 7 ПО 2.1            | Раздел 1. Продажа продовольственных товаров                                               | 84               |
| У7, У8 ОК 1, ОК 2, ОК 3,<br>ОК 4, ОК 6,<br>ОК 7, ПО 2.1.                     | Раздел 2 Работа на весо-измерительном, технологическом и контрольно-кассовом оборудовании | 12               |
| У1, У2, У3 ОК 1, ОК 3,<br>ОК 6, ОК 7                                         | Раздел 3. Приёмка товаров                                                                 | 6                |
| У1, У2, У3, У4, У5, У6,<br>У7, ОК 1, ОК 2, ОК 3,<br>ОК 4, ОК 6, ОК 7 ПО 1.1. | Раздел 4. Решение торговых ситуаций                                                       | 6                |
| У1, У2, У3, У4, У5, У6,<br>У7, У8. ОК 1, ОК 3, ОК 6,<br>ОК 7. ПО 1.1         | Промежуточная аттестация:<br>дифференцированный зачет                                     | 6                |
|                                                                              | Всего:                                                                                    | 108              |



## 2.2. Содержание обучения по учебной практике

| Виды умений (ПО)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Виды учебно-производственных работ по формированию умений                                                                                                                                                                                          | Кол-во часов | Уровень усвоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| <b>Раздел 1. Продажа продовольственных товаров.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>84</b>    |                  |
| У1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;<br>У2. Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;<br>У3. Расшифровывать содержание маркировки товаров;<br>У4. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники;<br>У5. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;<br>У6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;<br>У7. Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе;<br>У8. Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. |                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                  |
| Учебно-производственная экскурсия в магазин продовольственных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1. Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности.<br><br>Ознакомиться с планировкой, типом магазина, обязанностями работников магазина, правилами внутреннего распорядка магазина, специализацией и | <b>2</b>     | <b>3</b>         |

|                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| товаров.                                                                                                                                                                                                                                   | <p>формой продажи товаров ,организацией рабочего места продавца, подготовкой инвентаря, оборудования и инструментов к работе, уход за рабочим местом, инвентарем и оборудованием.</p> <p>Экскурсия в магазин.</p> <p>Составить отчет по экскурсии.</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |           |   |
| <b>Продажа зерномучных товаров и пищевых концентратов</b>                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>12</b> |   |
| <p>Идентифицировать зерномучные товары и пищевых концентратов</p> <p>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;</p> <p>Расшифровывать содержание маркировки товаров;</p> | <p>2. Идентифицировать крупы по виду зерновых культур, распознать ассортимент круп, оценить качество по органолептическим показателям, Установить товарные сорта, расшифровать основное содержание производственной маркировки круп. Выполнить подготовку круп к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения круп. Рассчитать энергетическую ценность образцов крупы. Составить консультацию о потребительских свойствах круп.</p> | 2         | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                                            | <p>3. Идентифицировать виды муки, распознать ассортимент муки, оценить качество по органолептическим показателям, Установить товарные сорта, расшифровать основное содержание производственной маркировки круп. Выполнить подготовку муки к продаже, оформить ценники в соответствии с</p>                                                                                                                                                                                                               | 2         | 3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <p>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров.</p> <p>на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники; Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара.</p> | <p>действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения муки. Рассчитать энергетическую ценность образцов крупы. Составить консультацию о потребительских свойствах круп.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>4. Идентифицировать макаронные изделия, , распознать ассортимент, оценить качество по органолептическим показателям, Установить товарные сорта, расшифровать основное содержание производственной маркировки. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения круп. Рассчитать энергетическую ценность образцов крупы. Составить консультацию о потребительских свойствах макаронных изделий.</p>            | 2 | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>5. Идентифицировать пищевые концентраты, распознать ассортимент в зависимости от назначения, оценить качество по органолептическим показателям расшифровать основное содержание производственной маркировки. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов пищевых концентратов. Составить консультацию о потребительских свойствах пищевых концентратов.</p> | 2 | 3 |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |   |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|
| ОК1, ОК2, ОК3, ОК4,<br>ОК5, ОК6, ОК7 ПК 2.1            | 6. Идентифицировать хлеб и хлебобулочные изделия, распознать ассортимент в зависимости от вида муки, рецептуре, способу выпечки, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов пищевых концентратов. Составить консультацию о потребительских свойствах хлеба и хлебобулочных изделий. | 2        | 3 |
|                                                        | 7. Идентифицировать бараночные и сухарные изделия, распознать ассортимент в зависимости от вида муки, рецептуре, форме и размеру, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов пищевых концентратов. Составить консультацию о потребительских свойствах бараночных и сухарных изделий | 2        | 3 |
| <b>Продажа свежих и переработанных овощей и плодов</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>8</b> |   |
| Идентифицировать                                       | 8. Идентифицировать свежие овощи, распознать ассортимент в зависимости от                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2        | 3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <p>свежие и переработанные овощи и плоды . Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;. Расшифровывать содержание маркировки товаров;. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании,</p> | <p>строения и употребляемой в пищу части растения, по сортам, цвету, форме, размеру и назначению, оценить качество по органолептическим показателям</p> <p>Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения.</p> <p>Рассчитать энергетическую ценность образцов овощей. Составить консультацию о потребительских свойствах овощей.</p>                                                                            |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>9. Идентифицировать свежие плоды, распознать ассортимент в зависимости от строения и употребляемой в пищу части растения, по сортам, цвету, форме, размеру и назначению, оценить качество по органолептическим показателям.</p> <p>Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения.</p> <p>Рассчитать энергетическую ценность образцов плодов. Составить консультацию о потребительских свойствах плодов.</p> | 2 | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>10. Идентифицировать переработанные овощи, распознать ассортимент в зависимости от способа переработки, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и</p>                                                                                                                                                  | 2 | 3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| оформлять ценники;<br>Устанавливать<br>оптимальные условия<br>хранения<br>продовольственных<br>товаров;..<br>Рассчитывать<br>энергетическую<br>ценность продуктов;<br>Консультировать<br>покупателей о свойстве<br>и назначение товара.<br>ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК<br>5,ОК6,ОК7 ПК 2.1 | сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов плодов.<br>Составить консультацию о потребительских свойствах переработанных<br>овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 11. Идентифицировать переработанные плоды, распознать ассортимент в<br>зависимости от способа переработки, оценить качество по органолептическим<br>показателям, расшифровать основное содержание производственной<br>маркировки и наносимую информацию на крышках металлических банок с<br>консервами. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в<br>соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и<br>сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов плодов.<br>Составить консультацию о потребительских свойствах переработанных<br>овощей. | 2         | 3 |
| <b>Продажа сахара, крахмала, мёда, кондитерских изделий</b>                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>14</b> |   |
| Идентифицировать<br>сахар, крахмал, мёд,<br>кондитерские изделия.                                                                                                                                                                                                                 | 12. Идентифицировать сахар и его заменители, крахмал, мёд по способу<br>получения. Определить виды, оценить качество по органолептическим<br>показателям, расшифровать основное содержание производственной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2         | 3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <p>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта. Расшифровывать содержание маркировок. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники. Устанавливать оптимальные условия хранения</p> | <p>маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить покупателей и проконсультировать покупателей с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>                                                                                                                                                                                                               |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>13. Идентифицировать фруктово-ягодные, пастильные изделия и мармелад по сырью и способу получения. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей, с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p> | 2 | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>14. Идентифицировать карамель по рецептуре и способу приготовления. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность</p>                                                                                                                                                            | 2 | 3 |

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <p>продовольственных товаров.</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность продуктов.</p> <p>Консультировать покупателей о свойстве и назначение товара.</p> <p>ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 ПК 2.1</p> | предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара .Изучить спрос покупателей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|                                                                                                                                                                                                        | 15. Идентифицировать шоколад и какао-порошок по рецептуре и способу приготовления. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей                   | 2 | 3 |
|                                                                                                                                                                                                        | 16. Идентифицировать конфеты, ирис и драже по внешнему оформлению способу приготовления и отделки. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.. | 2 | 3 |



|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |          |   |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|
|                                 | <p>17. Идентифицировать мучные кондитерские изделия по рецептуре и способу приготовления и отделки. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществлять выкладку, оформлять ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей..</p>                                        | 2        | 3 |
|                                 | <p>18. Идентифицировать халву и восточные сладости, лечебные и диетические изделия по сырью, особенностям рецептуры и способу приготовления. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей..</p> | 2        | 3 |
| <b>Продажа вкусовых товаров</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>8</b> |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <p>Идентифицировать вкусовые товары;<br/>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;<br/>Расшифровывать содержание маркировки товаров;<br/>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники;</p> | 19. Идентифицировать чай и чайные напитки по сырью и особенностям производства. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей             | 2 | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 20. Идентифицировать кофе и кофейные напитки по сырью, видам и особенностям производства. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.. | 2 | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 21. Идентифицировать пряности и приправы по группам, видам и назначению. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 | 3 |

|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| <p>Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 ПК 2.1</p> | <p>расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей..</p>                                                                                                                                 |           |   |
|                                                                                                                                                                                                                              | <p>22. Идентифицировать минеральные воды и соковую продукцию по назначению и способу производства. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p> | 2         | 3 |
| <b>Продажа молочных товаров, яиц и яичных товаров</b>                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>12</b> |   |
| <p>Идентифицировать молочные товары, яйца и яичные товары</p>                                                                                                                                                                | <p>23 Идентифицировать молоко, молочные напитки и сливки молочные консервов, по содержанию жира и тепловой обработке. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2         | 3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| <p>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;<br/>Расшифровывать содержание маркировки товаров;<br/>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники;<br/>Устанавливать оптимальные условия</p> | <p>содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>                                                                                                                                                                                        |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>24. Идентифицировать кисломолочные напитки, сметану, творог и творожные изделия по жирности. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p> | 2 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>25. Идентифицировать масло коровье по видам и жирности. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и</p>                                                                                                                                                                                  | 2 |  |

|                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| <p>хранения<br/>продовольственных<br/>товаров; Рассчитывать<br/>энергетическую<br/>ценность продуктов;<br/>Консультировать<br/>покупателей о свойстве<br/>и назначение товара.<br/>ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,<br/>ОК5,ОК6,ОК7 П0 2.1</p> | <p>проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с<br/>соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |  |
|                                                                                                                                                                                                                                | <p>26. Идентифицировать сыры по способу изготовления и содержания жира.<br/>Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное<br/>содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже<br/>(нарезка сыров), осуществить выкладку, оформлять ценники. Определить<br/>параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных<br/>образцов Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских<br/>свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p> | 2        |  |
|                                                                                                                                                                                                                                | <p>27. Идентифицировать яйца по видам, срокам хранения и массе. Оценить<br/>качество по органолептическим показателям, расшифровать основное<br/>содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже,<br/>осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения.<br/>Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и<br/>проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с<br/>соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>                         | 4        |  |
| <p><b>Продажа пищевых жиров</b></p>                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>8</b> |  |

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <p>Идентифицировать пищевые жиры.</p> <p>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;</p>                        | <p>28 Идентифицировать растительные масла в зависимости от вида сырья и способа очистки. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники.</p> <p>Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей</p> | 4 | 3 |
| <p>Расшифровывать содержание маркировки товаров;</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники;</p> | <p>29. Идентифицировать маргарин и спред по сырью и консистенции, содержанию жира. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники.</p> <p>Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>       | 4 |   |

|                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| <p>Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара.</p> <p>ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 П0 2.1</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |  |
| <b>Продажа мясных товаров</b>                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>12</b> |  |
| <p>Идентифицировать мясные товары.</p> <p>Оценивать качество по органолептическим показателям,</p>                                                                                                                                  | <p>30 Идентифицировать полуфабрикаты в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов (категории А,Б,В,Г,Д) и технологии изготовления. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения.</p> | 4         |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| <p>распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;</p> <p>Расшифровывать содержание маркировки товаров;</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники;</p> <p>Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; Рассчитывать</p> | <p>Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>31. Идентифицировать колбасные изделия по особенностям приготовления и категориям( в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре).</p> <p>Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения.</p> <p>Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p> | 4 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>32. Идентифицировать мясные копчёности , мясные и мясосодержащие консервы по способу термической обработки, вида и части мясной туши.</p> <p>Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения.</p> <p>Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с</p>                                                                 | 4 |  |



|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| <p>энергетическую ценность продуктов;<br/>Консультировать покупателей о свойстве и назначение товара.<br/>ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 ПО 2.1</p>                                    | <p>соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |  |
| <b>Продажа рыбных товаров</b>                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>8</b> |  |
| <p>Идентифицировать рыбные товары<br/>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;<br/>Расшифровывать содержание</p> | <p>33. Идентифицировать рыбу по основным промысловым семействам, по видам разделки, способам посола и копчения. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи..<br/>Изучить спрос покупателей.</p> | 4        |  |
|                                                                                                                                                                                      | 34. Идентифицировать рыбные консервы и пресервы, морепродукты(нерыбные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>маркировки товаров;<br/>Осуществлять<br/>подготовку,<br/>размещение и выкладку<br/>товаров на торгово –<br/>технологическом<br/>оборудовании,<br/>оформлять ценники;<br/>Устанавливать<br/>оптимальные условия<br/>хранения<br/>продовольственных<br/>товаров; Рассчитывать<br/>энергетическую<br/>ценность продуктов;<br/>Консультировать<br/>покупателей о свойстве<br/>и назначение товара.</p> | <p>объекты) в зависимости от сырья и особенностей приготовления. Оценить<br/>качество по органолептическим показателям, расшифровать основное<br/>содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже,<br/>осуществлять выкладку, оформлять ценники. Определять параметры хранения.<br/>Рассчитывать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и<br/>проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с<br/>соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p> |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,<br>ОК5,ОК6,ОК7 ПО 2.1                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |  |
| <b>Раздел 2. Работа на весо-измерительном, технологическом и контрольно-кассовом оборудовании</b>                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>12</b> |  |
| Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование. | 35. Подготовить весо-измерительное оборудование к работе, соблюдать правила безопасной подготовки, установить механические весы. Проверить на точность взвешивания механические весы. Взвесить одиночные покупки. Взвесить товар в таре. Взвесить товар на механических весах с использованием таро компенсатора, подсчитать стоимость покупки. Выбить чеки                                                                                     | 2         |  |
|                                                                                                                                                                                                                                  | 36. Подготовить весо-измерительное оборудование к работе, соблюдать правила безопасной эксплуатации. Установить электронные весы. Проверить на точность взвешивания электронные весы. Программировать цены на электронных весах. Работать на электронных весах в режиме калькулятора.. Взвесить товар на электронных весах, подсчитывать его стоимость. Взвесить товар в тару покупателя, подсчитать стоимость взвешенного товара. Выбить чеки. | 2         |  |
|                                                                                                                                                                                                                                  | 37. Применить в технологическом процессе основные виды современного торгового оборудования и инвентаря. Эксплуатировать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2         |  |

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                                                                                                                                                                                                   | измельчительно-режущее оборудование (слайсеры, мясорубки, кофемолки). Эксплуатировать упаковочное оборудование (устройство «холодный стол», «горячий стол», вакуум-упаковочное оборудование). Эксплуатировать холодильное оборудование, сканирующее оборудования.                                                                                                                            |   |  |
| Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары, оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых. | 38. Осуществить приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Инструкция № П6.»О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» Инструкция № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» | 2 |  |
|                                                                                                                                                                                                   | 39. Оформить сопроводительные документы: товарную накладную, счет, счет фактуру.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |  |
|                                                                                                                                                                                                   | 40. Оценить качество поступившего товара по органолептическим показателям; распознать дефекты образцов продовольственных товаров.                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 |  |
| <b>Раздел 4. Решение торговых ситуаций.</b>                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6 |  |
| Соблюдать правила реализации товаров в                                                                                                                                                            | 41. Решить торговую ситуацию (связанную продажей различного ассортимента товаров, приёмкой товаров, работой на весо-измерительном                                                                                                                                                                                                                                                            | 6 |  |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                         |            |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | оборудовании и технологическом оборудовании и контрольно-кассового оборудования) согласно Правил продажи, Закона РФ «О защите прав потребителей» и санитарными нормами. |            |  |
|                                                                                                       | <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b><br>Выполнить профессиональную задачу и практические работы                                           | <b>6</b>   |  |
|                                                                                                       | <b>Всего по учебной практике ПМ.02</b>                                                                                                                                  | <b>108</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики осуществляется в Лаборатории - учебный магазин продовольственных товаров.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- витринно-выставочное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- комплект торгового инструментария, инвентаря;
- персональный компьютер,
- мультимедийная установка;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект бланков для оформления внутренних и внешних операций в деятельности продавца; - комплект учебно-методической документации;
- натуральные образцы товаров; - наглядные пособия (стенды, планшеты).

Учебная практика по виду профессиональной деятельности Продажа продовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир направлена на формирование у студентов профессиональных умений, общих компетенций, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по указанной профессии. Учебная практика проводится мастером производственного обучения. Формой проведения учебной практики являются учебные занятия в учебной лаборатории: Учебный магазин (мастерской продовольственных товаров). Формой отчетности студентов о прохождении учебной практики является дневник учета учебно-производственных работ и отчёта о прохождении учебной практики, аттестационный лист по учебной практике.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Рябкова Д.С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Рябкова Д.С., Левкин Г.Г.. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Макарова Н.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Макарова Н.В., Быкова Т.О.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/106865.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Мезенцева Г.В. Контроль качества продовольственных товаров : учебное пособие / Мезенцева Г.В.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-377-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88427.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров / Памбухчиянц О.В.. — Москва : Дашков и К, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-394-02234-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85174.html>— Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / Щетилина И.П.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86287.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **Дополнительные источники**

1. Киселева Е.Н. Рынок продовольственных товаров : учебное пособие / Киселева Е.Н., Власова О.В., Коннова Е.Б.. — Москва : Вузовский учебник, 2009. — 134 с. — ISBN 978-5-9558-0105-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/935.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров : учебник / Микулович Л.С.. — Минск : Вышэйшая школа, 2010. — 416 с. — ISBN 978-985-06-1876-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20157.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / Кажаяева О.И., Манихина Л.А.. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 211 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Кажаяева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров : учебное пособие / Кажаяева О.И.. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.



— 125 с. — ISBN 978-5-7410-1329-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/54111.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов : пособие / Афанасенко О.Я.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 132 с. — ISBN 978-985-503-575-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67765.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/67765>

#### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. [www.garant-park.ru](http://www.garant-park.ru)
2. [www.vsegost.com](http://www.vsegost.com)
3. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)
4. [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru) – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
5. [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
6. [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
7. [www.retailer.ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
8. [www.reteilerclub.ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница
9. <http://www.consultant.ru/on>
- 10.
11. [www.garant-park.ru](http://www.garant-park.ru) – Сан Пин «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### **3.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения в АНО ПОО «МКДК» студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по ППССЗ студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в АНО ПОО «МКДК» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В АНО ПОО «МКДК» созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования студентами (слушателями) с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студентам (слушателям) необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания АНО ПОО «МКДК» и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицами с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования студентам (слушателям) с ограниченными возможностями

здоровья АНО ПОО «МКДК» обеспечивается:

- для слушателей с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- для студентов (слушателей), имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения АНО ПОО «МКДК», а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими студентами (слушателями), так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в АНО ПОО «МКДК» обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в колледже предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения программы учебной практики и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Для промежуточной аттестации и текущего контроля создается фонд оценочных средств (ФОС). Фонд оценочных средств включает в себя

педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) уровня овладения компетенциями основным показателям оценки результатов подготовки

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные компетенции)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Основные<br/>показатели оценки<br/>результата</b>                                                                                                                                                                           | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>У 1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии.</p> <p>ОК 2. Организовать собственную деятельность исходя из цели и способов.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> | <p>- идентификация групп, видов и разновидностей продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ.</p> <p>- наблюдение, собеседование, оценка процесса идентификации товарных групп продовольственных товаров;</p> | <p>- наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике.</p> |
| <p>У2. Устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <p>У3. Оценивать качество продовольственных товаров по</p>                                                                                                                                                                                                                                      | <p>- определение качества продовольственных товаров в соответствии с требованиями</p>                                                                                                                                          | <p>наблюдение, контроль и оценка освоения профессиональных умений в период учебной практики. - наблюдение и оценка</p>                                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>органолептическим показателям;</p> <p>У4. Распознавать дефекты пищевых продуктов.</p> <p>ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии.</p> <p>ОК 2.Организовать собственную деятельность исходя из цели и способов.</p> <p>ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять, текущий и итоговой контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <p>стандартов -</p>                                                                                                                          | <p>результатов освоения профессиональных умений на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>                                                                           |
| <p>У5. Устанавливать параметры оптимальных условий и сроков хранения продовольственных товаров;.</p> <p>ОК 2.Организовать собственную деятельность исходя из цели и способов.</p> <p>ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой</p>                                                                                                                                                                                             | <p>- установление параметров сроков годности, сроков реализации и хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ.</p> | <p>- наблюдение, контроль и оценка освоения профессиональных умений в период учебной практики.</p> <p>- наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений на</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>                                 |                                                                                                                                                                                                  | <p>дифференцированном зачете по учебной практике.</p>                                                                       |
| <p>У6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>ОК 2.Организовать собственную деятельность исходя из цели и способов.</p> <p>ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> | <p>- определение пищевой ценности продуктов по составу в соответствии с формулой расчета.</p> <p>- наблюдение, контроль и оценка освоения профессиональных умений в период учебной практики.</p> | <p>- наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений на дифференцированном зачете по учебной практике.</p> |
| <p>У7.Осуществлять подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового</p>                                                                                                                                             | <p>- соответствие подготовки к работе весо-измерительного оборудования</p> <p>Руководству по эксплуатации;</p>                                                                                   | <p>- наблюдение, контроль и оценка освоения профессиональных умений в период учебной практики.</p>                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>оборудования к работе</p> <p>Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.</p> <p>ОК 2.Организовать собственную деятельность исходя из цели и способов.</p> <p>ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять, текущий и итоговой контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 6.Работать в команде , эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>- соответствие правильности взвешивания на весах различной марки требованиям Руководства по эксплуатации;</p> <p>- соответствие подготовки к работе немеханического и механического оборудования правилам их эксплуатации.</p> <p>- соответствие использования немеханического и механического оборудования в соответствии с назначением и Руководству по эксплуатации.</p> | <p>- наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений на дифференцированном зачете по учебной практике.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только освоение профессиональных умений, но и формирование общих компетенций:

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные компетенции)</b>                                                                                | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов<br/>обучения</b>                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать<br>сущность и социальную<br>значимость своей<br>будущей профессии,<br>проявлять к ней<br>устойчивый интерес.           | - определение функции<br>профессиональной<br>деятельности -<br>определение способов<br>профессиональной<br>деятельности -<br>аргументированное и<br>доказательное<br>представление своей<br>точки зрения<br>относительно<br>значимости профессии -<br>проявление активности<br>при овладении<br>профессии | Наблюдения за<br>деятельностью<br>студентов в процессе<br>учебной практики                                                      |
| ОК 2. Организовывать<br>собственную<br>деятельность, исходя из<br>цели и способов ее<br>достижения,<br>определенных<br>руководителем. | -постановка задач<br>исходя из цели -<br>ранжирование способов<br>деятельности -выбор<br>средств, адекватных<br>целям и задачам<br>деятельности -<br>осуществление<br>деятельности в                                                                                                                      | наблюдение и оценка<br>формирования общей<br>компетенции в<br>процессе учебно-<br>производственной<br>деятельности<br>студентов |



|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                               | соответствии с задачами                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                     |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -определение способов деятельности<br>-выбор средств деятельности<br>-осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам<br>-выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями                            | наблюдение и оценка уровня формирования общей компетенции в процессе учебно-производственной деятельности студентов |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                                          | -выбор источников информации для выполнения профессиональных задач<br>-пользование Интернет-ресурсами, каталогами - анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного -представление информации в доступном виде для | наблюдение и оценка уровня формирования общей компетенции в процессе учебно-производственной деятельности студентов |

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                           | других.                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                     |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                                              | -решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;<br>-оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ                              | наблюдение, контроль и оценка результатов формирования ОК в процессе выполнения учебно-производственных заданий по учебной практике |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                                          | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в процессе обучения; -выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; -участие в планировании и организации групповой работы | наблюдение, контроль и оценка результатов формирования ОК в процессе выполнения учебно-производственных заданий по учебной практике |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи | -взаимодействие с покупателями, соблюдение правил продажи товаров; -объяснение санитарных норм и правил.                                                                                          | наблюдение, контроль и оценка результатов формирования ОК в процессе выполнения учебно-производственных заданий по учебной          |

|          |  |          |
|----------|--|----------|
| товаров. |  | практике |
|----------|--|----------|

### ***Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций***

#### **Для дифференцированного зачета:**

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности: ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.

## Приложение 1

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

### **ОТЧЕТ**

о результатах прохождения учебной практики

Профессиональный модуль ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

---

*(фамилия, имя, отчество обучающегося)*

Москва 2023

## Приложение 2

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

**Индивидуальное задание**

для обучающегося, выполняемое в период практики

Учебная практика

Профессиональный модуль ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Цель практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Планируемые результаты: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

### Приложение 3

#### Рабочий график (план) проведения практики

| №<br>п/п | Содержание практики:<br>виды работ и<br>индивидуальных заданий                                                                                                                                                                 | Сроки выполнения<br>работ и заданий           | Отметка о<br>выполнении |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|
| 1.       | Ознакомление с требованиями охраны труда.<br>Ознакомление с требованиями пожарной безопасности.<br>Ознакомление с требованиями техники безопасности.<br>Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка организации. | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 2.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 3.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 4.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 5.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 6.       | Систематизация материала и подготовка к зачету                                                                                                                                                                                 | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
|          | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>1 неделя</b>                               |                         |

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Обучающийся \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 4

### Отзыв руководителя практики от профильной организации

о работе студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения, по профессии  
**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**  
Профессиональный модуль ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Инструктаж с обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка проведен.

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.п.

Зачет по практике принят с **оценкой** \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 5.

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ (примерный)

#### Профессиональный модуль ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

\_\_\_\_\_ ФИО студента № группы  
форма обучения \_\_\_\_\_

**Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики \_\_\_\_\_

Критерии и показатели работы, выполненной студентом во время практики:

| № | Показатели работы    | Часы       | Критерии (от 1 до 5 баллов) |
|---|----------------------|------------|-----------------------------|
| 1 |                      |            |                             |
| 2 |                      |            |                             |
| 3 |                      |            |                             |
| 4 |                      |            |                             |
| 5 |                      |            |                             |
| 6 |                      |            |                             |
| 7 |                      |            |                             |
| 8 |                      |            |                             |
|   | <b>Всего баллов:</b> |            |                             |
|   | <b>Оценка:</b>       |            |                             |
|   | <b>Итого часов:</b>  | _____ часа |                             |

Место печати

Подпись директора Организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Подпись ответственного лица от организации** \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Приложение 4.4 к ОПОП по специальности  
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АНО ПОО  
«Московский колледж деловой  
карьеры»  
/ Неврова Л.В./  
20.08.2023г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»**

#### **ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**Профессия: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**Форма обучения – очная, очно-заочная**

**сроки освоения программы -**

**По очной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 10 месяцев;

**По очно-заочной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев;

**Москва 2023**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723, зарегистрированный Министерством юстиции (20 августа 2013 г. N 29470) с изменениями от 09 апреля 2015 года, приказ № 389 Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Зарегистрировано 08 мая 2015 года № 37216)

Организация                      АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры»  
разработчик:                      (АНО ПОО МКДК)

Рабочая программа производственной практики ПП.02 «Производственная практика» рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**,  
Протокол №1 от 20.08.2023г.

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Продажа продовольственных товаров

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **профессиональные компетенции:**

профессиональных компетенций:

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 хранения, 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.

формирование **общих компетенций:**

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

**получение практического опыта:**

**ПО 2.1.** Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

**Количество часов на освоение содержания производственной практики:**

**144 часа.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Коды профессиональных умений, общих компетенций, практического опыта | Наименование разделов                                                                                       | Количество часов |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ПК 2.1.<br>ОК1.ОК2.ОК3.ОК6.                                          | Раздел 1. Ознакомление с предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству.                  | 14               |
| ПК 2.2.<br>ОК1.ОК2.ОК3.ОК6.                                          | Раздел 2. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании | 22               |
| ПК 2.3. ПК 2.4. ПО 2.1.<br>ПО2. ОК1.ОК2.ОК3                          | . Раздел 3. Продажа продовольственных товаров, обслуживание покупателей.                                    | 54               |
| ПК 2.5. ОК1.ОК2.ОК3.                                                 | Раздел 4. Работа на торгово-технологическом оборудовании.                                                   | 12               |
| ПК 2.6. ОК1.ОК2.ОК3.<br>ОК6.ОК7..                                    | Раздел 5. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей                                 | 18               |

|                                          |                                                             |     |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----|
| ПК 2.7. ОК1.ОК2.ОК3..                    | Раздел 6. Изучение<br>покупательского спроса                | 18  |
| ПК 2.1.ПК 2.2. ПК2.3.<br>ПК 2.4. ПО 2.1. | Промежуточная<br>аттестация:<br>дифференцированный<br>зачет | 6   |
|                                          | Всего:                                                      | 144 |

## 2.2. Содержание обучения по производственной практике

| Виды работ (проверяемые компетенции)                                                                                                                                           | Виды учебно-производственных работ (практический опыт)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Кол-во часов | Уровень усвоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| <b>Раздел 1. Ознакомление с предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия. ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 1.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>14</b>    |                  |
| Ознакомление с характеристикой торгового предприятия<br>ПК 2.1. ОК 1. ОК 2.<br>ОК 3. ОК 6. ОК 1.                                                                               | 1.Ознакомиться с торговой организации (предприятия) по следующим показателям:<br>тип предприятия; методы продажи товаров; виды оборудования, рекламные указатели и т.д.). 2.Принять участие в приемке товаров и контроле за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары<br>3.Результаты выполненной работы отразить в отчёте. зале<br>4.Результаты выполненной работы отразить в отчёте | 4            | 3                |
| Проверять количество, качество продовольственных товаров при приемке на рабочем месте.<br>ПК 2.1. ОК 1. ОК 2.<br>ОК 3. ОК 6.                                                   | 1. При приемке товаров в отделе:<br>1.1. Подсчитывать количество товарных мест.<br>1.2. Проверять качество, комплектность непродовольственных товаров.<br>1.3. Сравнивать фактические количественные характеристики с данными накладной.<br>1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса.<br>2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.                                    | 10           | 3                |

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| <b>Раздел 2. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании.</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>22</b> |  |
| Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании.<br>ПК 2.2. ОК 1. ОК 2.<br>ОК 3. ОК 6.                    | 1. Участвовать в санитарно - гигиенической подготовке торгово-технологического оборудования. Принимать участие в подготовке продовольственных товаров к продаже.<br><br>Принимать участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале.<br><br>Оформлять ценники на товары.                                          | 8         |  |
| Участвовать в подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке, в создании оптимального режима хранения продовольственных товаров.<br>ПК 2.2 ОК1 ОК2 ОК3 | Анализировать рациональность использования торговой мебели при размещении товаров.<br><br>Оценивать эффективность применения приемов выкладки продовольственных товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия<br><br>Результаты выполненной работы отразить в дневнике. | 14        |  |



| Раздел 3. Продажа продовольственных товаров, обслуживание покупателей.                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 54 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <p>Анализировать соответствие продажи продовольственных товаров в магазине нормативным требованиям</p> <p>ПК 2.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7.</p> | <p>1. Ознакомиться с Правилами продажи продовольственных товаров в вашем магазине, установить их соответствие нормативным требованиям. Сделать заключение.</p> <p>2. Участвовать в обслуживании покупателей. Устанавливать особенности продажи товаров методом самообслуживания и индивидуальным способом обслуживания.</p> <p>3. Анализировать соблюдение сотрудниками торгового зала магазина требований ФЗ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене товаров, при выполнении расчета с покупателями.</p> <p>4. Проанализировать выполнение сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>5. Результаты выполнения заданий кратко отразить в отчёте.</p> | 12 |  |
| <p>Продавать различные группы продовольственных товаров, обслуживать покупателей,</p>                                                                     | <p>1. При продаже продовольственных товаров использовать алгоритм:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-встречать покупателя;</li> <li>-выявлять спрос намерений, предпочтений;</li> <li>-предоставлять покупателю достоверную информацию о пищевой ценности, вкусовых особенностях и других потребительских свойствах товара.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 30 |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <p>предоставлять им достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей.</p> <p>ПК 2.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7</p> | <p>-упаковывать товар.</p> <p>2. Оформлять товарный чек.</p> <p>3. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей. Анализировать ситуации, осуществлять профессионально грамотный подход к ее решению, используя ФЗ «О защите прав потребителей»</p> <p>4. Изучать покупательский спрос. Проводить анкетирование.</p> <p>5. В отчёте отразить: -этапы продажи реализуемых продовольственных товаров и</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определить их особенности.</li> <li>-предпочтения покупателей при выборе товаров (торговые марки, производители).</li> <li>-рейтинг популярности производителей и видов продовольственных товаров.</li> <li>-результаты решения производственных ситуаций.</li> </ul> |    |  |
| <p>Соблюдать режим хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях</p>                                                                                                                                                                   | <p>Соблюдать условия и сроки хранения продовольственных товаров в торговом зале (в холодильных витринах, в морозильных камерах, на багетах, горках, стеллажах и т. п.).</p> <p>Соблюдая сроки реализации, своевременно осуществлять ротацию товаров,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 12 |  |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| ПК 2.4 ОК1 ОК2 ОК3<br>ОК7                                                                                  | расположенных на торгово-технологическом оборудовании.<br>Результаты выполненной работы отразить в дневнике.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |  |
| <b>Раздел 4. Работа на торгово-технологическом оборудовании</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>12</b> |  |
| Подготавливать и выполнять работу на торгово-технологическом оборудовании.<br>ПК 2.5. ОК 2. ОК 3.<br>ОК 7. | 1. Приводить виды немеханического оборудования торгового зала в надлежащее санитарное состояние.<br>2. Соблюдать безопасность труда при санитарной обработке торгового оборудования.<br>3. Выполнять расфасовку и упаковку товаров на вакуумно-упаковочном оборудовании.<br>4. Осуществлять загрузку продовольственных товаров в холодильные прилавки, морозильные камеры, охлаждаемые шкафы с учетом соблюдения правил товарного соседства, санитарно-гигиенических требований и режима хранения.<br>5. Результаты выполнения заданий отразить в отчёте. | 6         |  |
| Подготавливать и выполнять работу на весо-измерительном оборудовании.<br>ПК 2.5. ОК 1. ОК 2.               | Подготавливать к работе и осуществлять взвешивание отдельных видов продовольственных товаров на весо-измерительном оборудовании. Результаты выполненной работы отразить в отчёте                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6         |  |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| ОК 3                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |  |
| <b>Раздел 5. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>18</b>  |  |
| Контролировать сохранность товарно-материальных ценностей.<br>ПК 2.6 ОК1 ОК2<br>ОК3 ОК6 ОК7 | 1. Принять участие в проведении инвентаризации товаров в торговом зале магазина. Порядок проведения инвентаризации в магазине отразить в дневнике в виде схемы или таблицы.<br>2. Проанализировать содержание деятельности сотрудников торгового зала по сохранности товарно-материальных ценностей. Результаты выполнения заданий отразить в дневнике. | 18         |  |
| <b>Раздел 6. Изучение покупательского спроса.</b>                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>18</b>  |  |
| Выявлять покупательский спрос.<br>ПК 2.7 ОК1 ОК2 ОК3<br>ОК4 ОК5 ОК6                         | 1. Принять участие в изучении спроса покупателей.<br>2. Выявить покупательский спрос на товары реализуемые на предприятии.<br>3. Проанализировать результаты исследования покупательского спроса (удовлетворённость покупателей ассортиментом товаров на предприятии).<br>4. Результаты выполненной работы отразить в отчёте.                           | 18         |  |
|                                                                                             | <b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.</b><br>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>   |  |
|                                                                                             | <b>ВСЕГО по производственной практике ПМ.02</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>144</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Реализация программы производственной практики**

Производственная практика по виду профессиональной деятельности Продажа непродовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир проводится на предприятиях торговли под руководством мастера производственного обучения и руководителя практики от предприятия на основе договора, заключаемых между Учреждением и Организацией.

Обязательным условием допуска студента к производственной практике является освоение студентом программы учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров. Формой проведения производственной практики является производственная деятельность студентов на предприятиях торговли. Формой отчетности студентов о прохождении производственной практики является характеристика профессиональной деятельности студента по производственной практике, аттестационный лист, дневник учета учебно-производственных работ, письменный отчет.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

#### **Основная литература**

1. Рябкова Д.С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Рябкова Д.С., Левкин Г.Г.. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система

IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Макарова Н.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Макарова Н.В., Быкова Т.О.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/106865.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Мезенцева Г.В. Контроль качества продовольственных товаров : учебное пособие / Мезенцева Г.В.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-377-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88427.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров / Памбухчиянц О.В.. — Москва : Дашков и К, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-394-02234-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85174.html>— Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / Щетилина И.П.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86287.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **Дополнительные источники**

1. Киселева Е.Н. Рынок продовольственных товаров : учебное пособие / Киселева Е.Н., Власова О.В., Коннова Е.Б.. — Москва : Вузовский учебник, 2009. — 134 с. — ISBN 978-5-9558-0105-6. — Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/935.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров : учебник / Микулович Л.С.. — Минск : Вышэйшая школа, 2010. — 416 с. — ISBN 978-985-06-1876-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20157.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / Кажаяева О.И., Манихина Л.А.. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 211 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Кажаяева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров : учебное пособие / Кажаяева О.И.. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 125 с. — ISBN 978-5-7410-1329-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/54111.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов : пособие / Афанасенко О.Я.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 132 с. — ISBN 978-985-503-575-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67765.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/67765>

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. [www.garant-park.ru](http://www.garant-park.ru)
2. [www.vsegost.com](http://www.vsegost.com)

3. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)
4. [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru) – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
5. [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
6. [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
7. [www.retailer.ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
8. [www.retailerclub.ru](http://www.retailerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница
9. <http://www.consultant.ru/on>
- 10.
11. [www.garant-park.ru](http://www.garant-park.ru) – Сан Пин «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### **3.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения в АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по ППССЗ студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в ПОО «Московский колледж деловой карьеры» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования студентами (слушателями) с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего



профессионального студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студентам (слушателям) необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицам с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования студентам (слушателям) с ограниченными возможностями здоровья АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» обеспечивается:

- для слушателей с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- для студентов (слушателей), имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры», а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими студентами (слушателями), так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в колледже предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, оценки внеаудиторных самостоятельных работ

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные компетенции)</b>                                                                    | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                                                             | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1.<br>Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | - соответствие приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П6 и П7;<br>- правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров;<br>- правильность определения качества | Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и |

|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                      | <p>продовольственных товаров;</p> <p>- правильность и точность определения количества поступившего товара;</p> <p>- правильность расшифровки содержания товарной маркировки продовольственных товаров..</p>                           | <p>общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике</p>                                                                                                                                                                                            |
| <p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, их размещение и выкладку.</p> <p>Соответствие предпродажной подготовки продовольственных товаров Правилам торговли;</p> | <p>- соответствие выполнения размещения и выкладки продовольственных товаров Правилам торговли;</p> <p>- соответствие выполнения санитарных норм и правил при подготовке, размещении и выкладке товаров установленным требованиям</p> | <p>. Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике.</p> |
| ПК 2.3. Обслуживать                                                                                                                                                                  | - распознавание групп,                                                                                                                                                                                                                | Наблюдение, контроль                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> | <p>подгрупп и видов продовольственных товаров в соответствии с существующей классификацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества продовольственных товаров в соответствии с требованиями стандартов;</li> <li>- соответствие обслуживания покупателей Правилам торговли; ФЗ «О защите прав потребителей»;</li> <li>-консультирование покупателей о пищевой ценности продуктов в соответствии с алгоритмом.</li> </ul> | <p>и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике.</p> |
| <p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие определения показателей качества реализуемых товаров требованиям стандарта.</li> <li>- соответствие соблюдения сроков реализации товаров содержанию товарной маркировки, требованиям НТД.</li> </ul>                                                                                                                                                                                         | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка</p>                                                                                                           |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             | -установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму..                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике                                                                                                                                                      |
| ПК 2.5.<br>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатация торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и Руководством по эксплуатации.</li> <li>- соответствие подготовки к работе весо-измерительного оборудования Правилам их эксплуатации;</li> <li>- соответствие правильности взвешивания на весах различной марки требованиям Инструкции по эксплуатации.</li> <li>- соответствие подготовки к работе и использования немеханического и</li> </ul> | Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          | механического<br>оборудования правилам их<br>эксплуатации..                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                           |
| ПК 2.6.<br>Осуществлять<br>контроль<br>сохранности товарно-<br>материальных<br>ценностей | . - Выполнение операций<br>по сохранности товарно-<br>материальных ценностей в<br>соответствии с<br>требованиями нормативно<br>технической<br>документации.<br>- правильность<br>оформления документов по<br>инвентаризации товаров. | Наблюдение и<br>экспертная оценка<br>профессиональной<br>деятельности<br>студентов<br>самостоятельной<br>работы в период<br>производственной<br>практики; |
| ПК 2.7. Изучать<br>спрос покупателей                                                     | - Обоснованность выбора<br>методов исследования<br>покупательского спроса<br>. - анализ результатов<br>исследования<br>покупательского спроса.                                                                                       | Наблюдение и<br>экспертная оценка<br>профессиональной<br>деятельности<br>студентов в период<br>производственной<br>практики;                              |

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только освоение профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные<br/>компетенции)</b> | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b> | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов<br/>обучения</b> |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать                                             | - определение функции                            | Наблюдение, контроль                                                     |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>                       | <p>профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение способов профессиональной деятельности</li> <li>- аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии</li> <li>- проявление активности при овладении профессии</li> </ul> | <p>и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p>                      |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановка задач исходя из цели</li> <li>- ранжирование способов деятельности</li> <li>- выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности</li> <li>- осуществление деятельности в соответствии с задачами</li> </ul>                                                  | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p> |
| <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль,</p>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение способов деятельности</li> <li>- выбор средств деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                          | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе</p>                           |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам</li> <li>- выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями</li> </ul>                                                                                                                            | производственной практики                                                                            |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор источников информации для выполнения профессиональных задач</li> <li>- пользование Интернет-ресурсами, каталогами</li> <li>- анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного</li> <li>- представление информации в доступном виде для других.</li> </ul> | Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                               | Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности                                                |



|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| технологии в профессиональной деятельности                                                                                                         | самостоятельно найденной информации;<br>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ                                                                                         | студентов в процессе производственной практики                                                       |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                 | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в процессе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - участие в планировании и организации групповой работы | Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | - взаимодействие с покупателями, соблюдение правил продажи товаров; - объяснение санитарных норм и правил.                                                                                           | Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики |

**Форма аттестации – диф.зачет .**

**Критерии оценки и шкала оценивания:**

| Шкала оценивания         | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>отлично</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены соответствующие задачи;</li> <li>- в ответах выделялось главное, все теоретические положения умело увязывались с требованиями руководящих документов;</li> <li>- ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности;</li> <li>- показано умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии.</li> </ul> |
| <b>хорошо</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания;</li> <li>- в ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов;</li> <li>- ответы в основном были краткими, но не всегда четкими.</li> </ul>                                                                                                                            |
| <b>удовлетворительно</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования, при решении практических задач студент использовал прежний опыт и не применял новые методики выполнения расчётов, однако на уточняющие вопросы даны в целом правильные ответы;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- при ответах не выделялось главное;</li> <li>- ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности;</li> <li>- на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.</li> </ul> |
| <b>неудовлетворительно</b> | Выставляется обучающемуся, если не выполнены требования, соответствующие оценке «удовлетворительно».                                                                                                                                                             |

## Приложение 1

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

### **ОТЧЕТ**

о результатах прохождения производственной практики

Профессиональный модуль ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

---

*(фамилия, имя, отчество обучающегося)*

Москва 2023

## Приложение 2

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

**Индивидуальное задание**

для обучающегося, выполняемое в период практики

Производственная практика

Профессиональный модуль ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Цель практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Планируемые результаты: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

### Приложение 3

#### Рабочий график (план) проведения практики

| №<br>п/п | Содержание практики:<br>виды работ и<br>индивидуальных заданий                                                                                                                                                                 | Сроки выполнения<br>работ и заданий           | Отметка о<br>выполнении |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|
| 1.       | Ознакомление с требованиями охраны труда.<br>Ознакомление с требованиями пожарной безопасности.<br>Ознакомление с требованиями техники безопасности.<br>Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка организации. | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 2.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 3.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 4.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 5.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 6.       | Систематизация материала и подготовка к зачету                                                                                                                                                                                 | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
|          | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>1 неделя</b>                               |                         |

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Обучающийся \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 4

### Отзыв руководителя практики от профильной организации

о работе студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения, по профессии  
**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**  
Профессиональный модуль ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Инструктаж с обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка проведен.

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.п.

Зачет по практике принят с **оценкой** \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 5.

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (примерный)

#### Профессиональный модуль ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

\_\_\_\_\_ ФИО студента № группы  
форма обучения \_\_\_\_\_

#### Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики \_\_\_\_\_

Критерии и показатели работы, выполненной студентом во время практики:

| № | Показатели работы    | Часы       | Критерии (от 1 до 5 баллов) |
|---|----------------------|------------|-----------------------------|
| 1 |                      |            |                             |
| 2 |                      |            |                             |
| 3 |                      |            |                             |
| 4 |                      |            |                             |
| 5 |                      |            |                             |
| 6 |                      |            |                             |
| 7 |                      |            |                             |
| 8 |                      |            |                             |
|   | <b>Всего баллов:</b> |            |                             |
|   | <b>Оценка:</b>       |            |                             |
|   | <b>Итого часов:</b>  | _____ часа |                             |

Место печати

Подпись директора Организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись ответственного лица от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Приложение 4.5 к ОПОП по профессии  
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**



УТВЕРЖДАЮ  
Директор АНО ПОО  
«Московский колледж деловой  
карьеры»  
/ Неврова Л.В./  
20.08.2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 РАБОТА НА  
КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С  
ПОКУПАТЕЛЯМИ**

**УП.03 «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»**

по профессии

**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Квалификации - Контролер-кассир Продавец непродовольственных товаров  
Продавец продовольственных товаров

**Форма обучения – очная, очно-заочная**

**сроки освоения программы -**

**По очной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 10 месяцев;

**По очно-заочной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев;

Москва 2023

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723, зарегистрированный Министерством юстиции (20 августа 2013 г. N 29470) с изменениями от 09 апреля 2015 года, приказ № 389 Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Зарегистрировано 08 мая 2015 года № 37216)

Организация АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО МКДК)  
разработчик:

Рабочая программа учебной практики УП.03 «Учебная практика» рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**.  
Протокол № 01 от 20.08.2023 г.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ. 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлена на формирование профессиональных (ПК), развитие общих (ОК) компетенций, получение практического опыта (ПО) по виду профессиональной деятельности (ВПД) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями:

### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам усвоения дисциплины:**

Целью и задачами учебной практики является формирование профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

#### ***профессиональных умений:***

- У 1. Осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- У 2. Работать на ККТ различных видов, в т.ч., на компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах;
- У 3. Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- У 4. Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- У 5. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- У 6. Оформлять документы по кассовым операциям;
- У 7. Соблюдать правила по технике безопасности.

#### ***общих компетенций:***

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.

### ***Профессиональных компетенций:***

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

### ***первоначального практического опыта:***

#### **ПО 3.1: Эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)**

Целью и задачами учебной практики является формирование профессиональных умений, общих компетенций и получение первоначального

практического опыта по виду профессиональной деятельности Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение содержания учебной практики**

**108 часов;**

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

| Коды профессиональных умений, общих компетенций, практического опыта           | Наименование разделов                                                                                                                                                                                                                                                                      | Количество часов |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Раздел 1. Эксплуатация контрольно-кассовой техники                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 60               |
| У1. У2. У3. У4. У5. У7.<br>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.<br>ОК 5. ОК 6. ОК 7. ПО 3.1 | Подготовить к работе различные виды электронной контрольно-кассовой техники, работать на ККТ с соблюдением правил безопасной эксплуатации, устранять мелкие неисправности, распознавать платежеспособность государственных денежных знаков, осуществлять операции окончания работы на ККМ. | 60               |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Раздел 2. Документальное оформление кассовых операций                 |                                                                                                                                                                                             | 42  |
| У 6. ПК 3.4. ОК 1. ОК 2.<br>ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.<br>ОК 7. ПО 3.1   | Оформить договор о материальной ответственности кассира-операциониста.<br>Оформить журнал кассира-операциониста .<br>Оформить приходный и расходный кассовый ордер Составить кассовый отчет | 42  |
| У1. У2. У3. У4. У5. У6.<br>У7. ОК 1. ОК 2. ОК 3.<br>ОК 4. ОК 5 ПО 3.1 | Промежуточная аттестация:<br>дифференцированный зачет                                                                                                                                       | 6   |
|                                                                       | Всего:                                                                                                                                                                                      | 108 |

## 2.2. Содержание обучения по учебной практике

| Виды умений (ПО)                                                                                                                                                    | Виды учебно-производственных работ по формированию умений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Кол-во часов | Уровень усвоения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| <b>Раздел 1. Эксплуатация контрольно-кассовой техники</b><br><b>У1. У2. У3. У4. У5.У7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7, ПО 3.1.</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>60</b>    |                  |
| У 7. Соблюдать правила по технике безопасности. Проведение учебно-производственной экскурсии в торговое предприятие.<br>ОК1, ОК2 , ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПО 3.1. | 1. Провести инструктаж по теме: Безопасная эксплуатация контрольно-кассовой техники.<br>Инструкция «Охрана труда для студентов ИТК по профессии контролер-кассир» и допуск к работе.<br>Учебно-производственная экскурсия: Ознакомиться с размещением кассового оборудования в торговом зале.<br>Ознакомиться с видами кассового оборудования, используемого на предприятиях розничной торговли г. Иркутск. Проанализировать состояние размещения кассового оборудования в торговых предприятиях с целью создания комфорта для покупателей. Сделать заключение. | <b>6</b>     | 2,3              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <p>У 1. Осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>У 7. Соблюдать правила безопасной эксплуатации ККТ.</p> <p>ОК1, ОК2 , ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПО 3.1.</p>                                                                                                                        | <p>2. Осуществить визуальный осмотр POS терминала «IBM-4614», ККМ «Дримкас Ф» с целью их безопасной эксплуатации. Разместить на рабочем месте кассира кассовый инвентарь. Заправить ленту в чековое устройство. Включать машины в сеть электропитания и тумблер. Оформить книгу кассира-операциониста на начало рабочего дня.</p>                                                                                                                                                                                                       | 6  | 2,3 |
| <p>У 2. Работать на ККТ различных видов, в т.ч., на компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах;</p> <p>У 3. Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;,,</p> <p>У 7. Соблюдать правила безопасной эксплуатации ККТ.</p> <p>ОК1, ОК2 , ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПО 3.1.</p> | <p>3. Осуществить визуальный осмотр POS терминала «IBM-4614», ККМ «Дримкас Ф» с целью их безопасной эксплуатации. Выполнить регистрацию одного наименования товара считыванием штрих кода. Произвести регистрацию нескольких единиц одного наименования товара. Выполнить корректировку записей в режиме «Продажа». Выполнить арифметические операции в режиме «Калькулятор». Выполнить операцию «возврат товара». Устранить мелкие неисправности при работе на контрольно-кассовой технике «POS терминала «IBM-4614», ККМ «Дримкас</p> | 12 | 3   |



|                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
|                                                                                                                                                                                                                                         | Ф».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |     |
| <p>У 5. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>У 7. Соблюдать правила безопасной эксплуатации ККТ.</p> <p>ОК1, ОК2 , ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,ОК7, ПО 3.1.</p>                                                        | <p>4. Осуществить визуальный осмотр POS терминала «IBM-4614», ККМ «Дримкас Ф» с целью их безопасной эксплуатации. Выполнить работу на POS терминала «IBM-4614», ККМ «Дримкас Ф». Снять показания суммирующих счетчиков (Z и X отчеты). Определить сумму выручки. Оформить книгу кассира-операциониста на конец рабочего дня. Составить опись сдаваемых денег.. Сверить наличие денег в кассе с показаниями счетчиков. Сдать деньги старшему кассиру (администратору).</p> | 6 | 3   |
| <p>У 1. Осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>У 2. Работать на ККТ различных видов,</p> <p>У 3. Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>У 5. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> | <p>5. Подготовить к работе POS терминала «IBM-4614», ККМ «Дримкас Ф». Выполнить работу на POS терминала «IBM-4614», ККМ «Дримкас Ф».</p> <p>Осуществить операции окончания работы на POS терминала «IBM4614», ККМ «Дримкас Ф».</p>                                                                                                                                                                                                                                        | 6 | 2,3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <p>У 7. Соблюдать правила<br/>ОК 1, ОК2 , ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,<br/>ОК 7, ПО 3.1.</p>                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |     |
| <p>У 1. Осуществлять подготовку ККТ различных видов;<br/>У 2. Работать на ККТ различных видов,<br/>У 3. Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;<br/>У 5. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;<br/>У 7. Соблюдать правила безопасной эксплуатации ККТ.<br/>ОК1, ОК2 , ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,<br/>ОК7, ПО 3.1.</p> | <p>6. Осуществить визуальный осмотр контрольно – кассовой техники с целью ее безопасной эксплуатации. Заправить чековую ленту. Составить Х –отчет. Выбить нулевой чек. Оформить книгу кассира – операциониста на начало дня. Выполнить работу на контрольно – кассовой технике Выбить различные виды чеков. Произвести расчеты с покупателями Устранить мелкие неисправности при работе на контрольно-кассовой технике Снять показания суммирующих счетчиков (Z и X отчеты).</p> <p>7. Определить сумму выручки. Оформить книгу кассира – операциониста на конец рабочего дня. Составить покупную опись сдаваемых денег.. Сверить наличие</p> | 12 | 2,3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | денег в кассе с показаниями счетчиков. Сдать деньги старшему кассиру (администратору). Отключить контрольно-кассовую машину от электросети.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |     |
| <p>У 4. Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; Итоговое занятие по разделу .</p> <p>У 1. Осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>У 2. Работать на ККТ различных видов,</p> <p>У 3. Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>У 5. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>У 7. Соблюдать правила</p> <p>ОК 1, ОК2 , ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК 7, ПО 3.1</p> | <p>8. Перечислить признаки подлинности модифицированных банкнот Банка России. Определить подлинность образцов банкнот в соответствии с установленными признаками подлинности. Определить признаки платежеспособности банкнот монет с дефектами на возможность их приема в торговые предприятия или обмена в банке России. Подготовить к работе POS терминала «IBM-4614», ККМ «Дримкас Ф». Выполнить работу на POS терминале «IBM-4614», ККМ «Дримкас Ф». Выполнить операции окончания работы на POS терминале «IBM-4614», ККМ «Дримкас Ф».</p> | 12        | 2,3 |
| <p align="center"><b>Раздел 2 Документальное оформление кассовых операций</b><br/> <b>У6, ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>42</b> |     |
| У 6.Оформлять документы по кассовым                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 9 Оформить договор о материальной ответственности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 14        | 2,3 |

|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |     |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
| операциям; ОК 1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК5, ОК6, ОК7.                  | кассира-операциониста. Оформить акт на возврат денег по неиспользованному чеку.                                                                                                                                                                                                                                                     |            |     |
|                                                                  | 10. Перечислить требования к журналу кассира-операциониста и его оформлению в соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККТ. Оформить журнал кассира-операциониста на начало рабочего дня. Оформить журнал кассира-операциониста на конец рабочего дня. Оформить приходный кассовый ордер<br>Оформить расходный кассовый ордер | 14         | 2,3 |
|                                                                  | 11. Составить кассовый отчет. Оформить приходную и расходную части кассового отчета, определить итоговую сумму по приходу, итоговую сумму по расход, остаток денег в кассе на конец рабочего дня. Осуществить контроль за правильным ведением кассовой книги                                                                        | 14         | 2,3 |
| У1, У2, У3, У4,У5, У6, У7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5. ПО 3.1. | <b>Промежуточная аттестация в форме диф. зачета</b><br>Выполнить профессиональную задачу и практические работы                                                                                                                                                                                                                      | <b>6</b>   |     |
|                                                                  | <b>Всего по учебной практике ПМ.03</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>108</b> |     |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики осуществляется в Лаборатории:  
Учебный- магазин.

Оборудование лаборатория: Учебный - магазин:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- витринно-выставочное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- комплект торгового инструментария, инвентаря;
- мультимедийная установка;
- комплект бланков для оформления внутренних и внешних операций в деятельности продавца;
- комплект учебно-методической документации;
- учебно-методический комплекс по учебной практике ПМ 03.
- натуральные образцы товаров;
- наглядные пособия по безопасной эксплуатации ККТ (стенды, планшеты).

Учебная практика по виду профессиональной деятельности ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир направлена на формирование у студентов профессиональных умений, общих компетенций, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по указанной профессии.

Учебная практика проводится мастером производственного обучения.

Формой проведения учебной практики являются учебные занятия в лаборатории: Учебный магазин.

Формой отчетности студентов о прохождении учебной практики по виду профессиональной деятельности ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями является дневник учета учебно-производственных работ, аттестационный лист студента, отчет о прохождении учебной практики.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основная литература**

1. Артёмова, С. А. Ведение кассовых операций : учебное пособие для СПО / С. А. Артёмова. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 162 с. — ISBN 978-5-4488-0643-8, 978-5-4497-0262-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89996.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Мезена, Т. К. Торговое оборудование : учебное пособие / Т. К. Мезена. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 328 с. — ISBN 978-985-503-413-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/67770.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/67770>
3. Мезена, Т. К. Торговое оборудование. Практикум : учебное пособие / Т. К. Мезена. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 112 с. — ISBN 978-985-503-414-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/67769.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/67769>
4. Кайль, А. Н. Комментарий к Федеральному закону от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных

карт» (2-е издание переработанное и дополненное) / А. Н. Кайль, И. И. Комаркова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2015. — 76 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/30505.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **Дополнительные источники**

1. Масло, Р. В. Методика выявления подлогов в кассовых операциях : учебное пособие / Р. В. Масло. — 2-е изд. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 225 с. — ISBN 978-5-4487-0397-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/79763.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Андреева, О. Н. Профессия продавец (2-е издание) : практическое пособие / О. Н. Андреева. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 232 с. — ISBN 978-5-394-01665-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/57027.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под редакцией М. П. Могильный. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 181 с. — ISBN 978-5-4377-0051-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40921.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=115645>,
2. [http://www.rza.org.ua/knigi/open/Oborudovanie\\_torgovih\\_predpriyatiyi\\_Uchebnik\\_43331](http://www.rza.org.ua/knigi/open/Oborudovanie_torgovih_predpriyatiyi_Uchebnik_43331).

3. <http://book.ru/> - электронная библиотека

### **3.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения в АНО ПОО «МКДК» студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по ППССЗ студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в АНО ПОО «МКДК» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В АНО ПОО «МКДК» созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования студентами (слушателями) с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студентам (слушателям) необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания АНО ПОО «МКДК» и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицам с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального



образования студентам (слушателям) с ограниченными возможностями здоровья АНО ПОО «МКДК» обеспечивается:

- для слушателей с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- для студентов (слушателей), имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения АНО ПОО «МКДК», а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими студентами (слушателями), так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в АНО ПОО «МКДК» обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в колледже предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения программы учебной практики и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Для промежуточной аттестации и текущего контроля создается фонд

оценочных средств (ФОС). Фонд оценочных средств включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) уровня овладения компетенциями основным показателям оценки результатов подготовки

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные компетенции)</b>                                  | <b>Основные<br/>показатели оценки<br/>результата</b>                                                                                                                                                     | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У 1. Осуществлять подготовку контрольно-кассовой техники (ККТ) различных видов к работе | - соблюдение техники безопасности и типовых правил подготовки ККТ к работе в соответствии с Руководством по эксплуатации;<br>- выполнение алгоритма подготовки ККТ к работе в соответствии с алгоритмом; | Собеседование, контроль и оценка профессиональных умений в период учебной практики.<br>Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений на дифференцированном зачете по учебной практике |
| У 2. Работать на ККТ различных видов                                                    | - выполнение работы на контрольно-кассовой технике в соответствии с алгоритмом и Руководством по эксплуатации.                                                                                           | Собеседование, контроль и оценка профессиональных умений в период учебной практики.<br>Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений на                                               |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                      |                                                                                                                                                                                                 | дифференцированном зачете по учебной практике.                                                                                                                                                         |
| У 3. Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ                | -устранение мелких неисправностей в соответствии с Руководством по эксплуатации                                                                                                                 | Собеседование, контроль и оценка профессиональных умений в период учебной практики. Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений на дифференцированном зачете по учебной практике. |
| У 4. Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков | - распознавание средств защиты государственных денежных знаков в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;<br>- определение признаков платежеспособности государственных | Собеседование, контроль и оценка профессиональных умений в период учебной практики. Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений на дифференцированном зачете по учебной практике. |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                             | денежных знаков в соответствии с установленными требованиями                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                        |
| У 5. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ | <ul style="list-style-type: none"> <li>. - соблюдение подготовки денежной выручки к сдаче в главную кассу в соответствии с алгоритмом;</li> <li>- соблюдение правил сдачи денежной выручки в главную кассу в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- выполнение операций окончания работы на ККТ в соответствии с алгоритмом.</li> </ul> | Собеседование, контроль и оценка профессиональных умений в период учебной практики. Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений на дифференцированном зачете по учебной практике. |
| У 6. Оформлять документы по кассовым операциям.             | - оформление журнала кассира-операциониста на конец рабочего дня в соответствии с установленными требованиями;                                                                                                                                                                                                                                          | Собеседование, контроль и оценка профессиональных умений в период учебной практики. Наблюдение и оценка результатов освоения                                                                           |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | <p>- оформление акта возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам в соответствии установленной форме;</p> <p>- оформление кассовых ордеров в соответствии установленной форме и правилами.</p> | <p>профессиональных умений на дифференцированном зачете по учебной практике</p>                                                                                                                               |
| У 7. . Соблюдать правила по технике безопасности | <p>Подготовка, работа и окончание работы на различных типах ККТ в соответствии с соблюдением техники безопасности и правилами эксплуатации</p>                                                                          | <p>Собеседование, контроль и оценка профессиональных умений в период учебной практики. Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений на дифференцированном зачете по учебной практике.</p> |

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только освоение профессиональных умений, но и формирование общих компетенций:

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные компетенции)</b>                                                              | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов<br/>обучения</b>                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.        | - определение функции профессиональной деятельности -определение способов профессиональной деятельности - аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии - проявление активности при овладении профессии | Наблюдения за деятельностью студентов в процессе учебной практики                                            |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | -постановка задач исходя из цели -ранжирование способов деятельности - выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности - осуществление деятельности в соответствии с задачами                                                                           | наблюдение и оценка формирования общей компетенции в процессе учебно-производственной деятельности студентов |

|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -определение способов деятельности<br>-выбор средств деятельности<br>-осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам<br>-выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями                                  | наблюдение и оценка уровня формирования общей компетенции в процессе учебно-производственной деятельности студентов |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                                          | -выбор источников информации для выполнения профессиональных задач - пользование Интернет-ресурсами, каталогами - анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного -представление информации в доступном виде для других. | наблюдение и оценка уровня формирования общей компетенции в процессе учебно-производственной деятельности студентов |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные                                                                                                                              | -решение нетиповых профессиональных задач с привлечением                                                                                                                                                                                                                   | наблюдение, контроль и оценка результатов формирования ОК в                                                         |

|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                        | самостоятельно найденной информации; -оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ                                                                                          | процессе выполнения учебно-производственных заданий по учебной практике                                                             |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                                                   | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в процессе обучения; -выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; -участие в планировании и организации групповой работы | наблюдение, контроль и оценка результатов формирования ОК в процессе выполнения учебно-производственных заданий по учебной практике |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | -взаимодействие с покупателями, соблюдение правил продажи товаров; -объяснение санитарных норм и правил.                                                                                          | наблюдение, контроль и оценка результатов формирования ОК в процессе выполнения учебно-производственных заданий по учебной практике |

***Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций***

**Для дифференцированного зачета:**

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности: ответ самостоятельный.



Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.

## Приложение 1

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

### **ОТЧЕТ**

о результатах прохождения учебной практики

Профессиональный модуль ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и  
расчеты с покупателями»

студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

---

*(фамилия, имя, отчество обучающегося)*

Москва 2023

## Приложение 2

### Автономная некоммерческая организация профессиональная образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры» (АНО ПОО «МКДК»)

#### Индивидуальное задание

для обучающегося, выполняемое в период практики

Учебная практика

Профессиональный модуль ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и  
расчеты с покупателями»

студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Цель практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Планируемые результаты: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

### Приложение 3

#### Рабочий график (план) проведения практики

| №<br>п/п | Содержание практики:<br>виды работ и<br>индивидуальных заданий                                                                                                                                                                 | Сроки выполнения<br>работ и заданий           | Отметка о<br>выполнении |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|
| 1.       | Ознакомление с требованиями охраны труда.<br>Ознакомление с требованиями пожарной безопасности.<br>Ознакомление с требованиями техники безопасности.<br>Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка организации. | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 2.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 3.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 4.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 5.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 6.       | Систематизация материала и подготовка к зачету                                                                                                                                                                                 | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
|          | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>1 неделя</b>                               |                         |

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Обучающийся \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 4

### Отзыв руководителя практики от профильной организации

о работе студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения, по профессии  
**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**  
Профессиональный модуль ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и  
расчеты с покупателями»

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Инструктаж с обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка проведен.

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.п.

Зачет по практике принят с **оценкой** \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 5.

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ (примерный)

#### Профессиональный модуль ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

\_\_\_\_\_ ФИО студента № группы  
форма обучения \_\_\_\_\_

#### Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики \_\_\_\_\_

Критерии и показатели работы, выполненной студентом во время практики:

| № | Показатели работы    | Часы       | Критерии (от 1 до 5 баллов) |
|---|----------------------|------------|-----------------------------|
| 1 |                      |            |                             |
| 2 |                      |            |                             |
| 3 |                      |            |                             |
| 4 |                      |            |                             |
| 5 |                      |            |                             |
| 6 |                      |            |                             |
| 7 |                      |            |                             |
| 8 |                      |            |                             |
|   | <b>Всего баллов:</b> |            |                             |
|   | <b>Оценка:</b>       |            |                             |
|   | <b>Итого часов:</b>  | _____ часа |                             |

Место печати

Подпись директора Организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись ответственного лица от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Приложение 4.6 к ОПОП по специальности  
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АНО ПОО  
«Московский колледж деловой  
карьеры»  
/ Неврова Л.В./  
20.08.2023г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»**

#### **ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 «РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ»**

**Профессия: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**Форма обучения – очная, очно-заочная**

**сроки освоения программы -**

**По очной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 10 месяцев;

**По очно-заочной форме обучения:**

на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев;

**Москва 2023**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723, зарегистрированный Министерством юстиции (20 августа 2013 г. N 29470) с изменениями от 09 апреля 2015 года, приказ № 389 Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Зарегистрировано 08 мая 2015 года № 37216)

Организация АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры»  
разработчик: (АНО ПОО МКДК)

Рабочая программа производственной практики ПП.03 «Производственная практика» рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**,  
Протокол №1 от 20.08.2023г.



# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **профессиональные компетенции:**

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

формирование **общих компетенций:**

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

**получение практического опыта:**

**ПО 3.1.** эксплуатации контрольно- кассовой техники и обслуживания покупателей..

**Количество часов на освоение содержания производственной практики:**

**108 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Коды профессиональных умений, общих компетенций, практического опыта                             | Наименование разделов                                                                                           | Количество часов |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ПК 2.5., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5<br>ПО 1., ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7 | Раздел 1. Обслуживание покупателей на контрольно-кассовой технике. Оформление документов по кассовым операциям. | 102              |
| ПК 3.1., 3.2., 3.3., 3.4,<br>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4..<br>ОК 6. ОК 7.                             | Промежуточная аттестация:<br>дифференцированный зачет                                                           | 6                |
|                                                                                                  | Всего:                                                                                                          | 108              |

## 2.2. Содержание обучения по производственной практике

| Виды работ<br>(проверяемые<br>компетенции)                                                                                                                                                                                               | Виды учебно-производственных работ (практический опыт)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Кол-во<br>часов | Уровень<br>усвоени<br>я |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|
| <b>Раздел 1. Обслуживание покупателей на контрольно-кассовой технике. Оформление документов по кассовым операциям</b>                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>102</b>      |                         |
| <p>Участие в подготовке к работе на Onlain ККТ</p> <p>Участие в организации обслуживания и расчетов с покупателями на контрольно-кассовой технике.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 2.5. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ПО 3.1</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнять операции по подготовке контрольно-кассовой машины к работе с соблюдением требований техники безопасности.</li> <li>2. Результаты работы по подготовке ККМ к работе представить в виде схемы</li> <li>3. Проанализировать соответствие соблюдения техники безопасности на предприятии при подготовке ККМ к работе Типовым правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин, утвержденных Минфином РФ.</li> <li>4. Оформлять бланк журнала кассира-операциониста на начало рабочего дня в соответствии его оформлением на предприятии.</li> <li>5. Принять участие в размещении товаров в прикассовой зоне.</li> </ol> <p>Проанализировать рациональность использования торговой мебели и размещения товаров</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Оформлять ценники на товар, размещенный в кассовой зоне</li> <li>7. Выполнять операции считывания информации о товаре и деактивации</li> </ol> | 24              | 3                       |

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
|                                                                                                             | <p>противокражной метки на Pos – терминале. Указать виды оборудования, используемые при проведении данной операции.</p> <p>8. Проанализировать соответствие информации на товаре 10 показаниям дисплея контрольно-кассовой машины. Указать действия кассира при несоответствии товара штрих-коду</p> <p>9. Проанализировать качество продаваемых в магазине товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары</p> <p>10. Проанализировать порядок окончательного расчета с покупателями на контрольно-кассовой машине в соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККМ и отразить данный процесс в виде схемы (таблицы).</p> <p>11. Указать признаки подлинности модифицированных банкнот Банка России и условия сохранности денежных средств в кассе торгового предприятия.</p> <p>12. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p> |    |     |
| <p>Выполнение работы по оформлению возврата покупателю денежной суммы.</p> <p>ПК 3.4. ОК 3. ОК 4. ОК 5.</p> | <p>1. Проанализировать причины возврата товара. Разработать мероприятия возможного устранения причин возврата товаров в магазин.</p> <p>2. Оформить акт «Возврат денежной суммы покупателю» в соответствии с порядком, установленным на данном предприятии. Операции оформления возврата денег отразить в дневнике.</p> <p>3. Проанализировать соответствие порядка оформления возврата денежной</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 16 | 2,3 |

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| ОК 6. ПО 3.1.                                                                                                   | суммы покупателю на предприятии Типовым правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин (акт №54).<br>4. Результаты выполнения заданий отразить в дневнике..                                                                                                                                                                                                                                                              |    |  |
| Участие в работе по устранению простейших неисправностей на Onlain ККТ.<br>ПК 3.1. ПК 3.4. ОК 3.<br>ОК 4. ОК 7. | 1. Принять участие в работе по устранению простейших неисправностей на контрольно-кассовой машине.<br>2. Проанализировать причины возникновения неисправностей и порядок их устранения на данном предприятии.<br>3. Разработать мероприятия максимального устранения причин на предприятии, ведущих к возникновению неисправностей на контрольно-кассовой машине<br>4. Результаты выполненной работы отразить в дневнике. | 16 |  |
| Выполнение операций окончания работы на Onlain ККТ.<br>ПК 3.2. ПК 3.4. ОК 2.<br>ОК 3. ОК 5. ПО 3.1.             | 1. Выполнять операции окончания работы на контрольно-кассовой машине:<br>1.1. снять показания суммирующих счетчиков;<br>1.2. определить сумму выручки.<br>2. Принять участие в подготовке денег к сдаче в главную кассу (администратору кассовой зоны).<br>2.1 разложить банкноты Банка России по номиналам, проверяя их подлинность;<br>2.2 составить купюрную опись;                                                    | 24 |  |

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|                                                                                       | <p>2.3 определить общую выручку за рабочую смену.</p> <p>3. Принять участие в процессе сдачи денег в главную кассу (администратору кассовой зоны):</p> <p>3.1. передать деньги и купюрную опись старшему кассиру (администратору);</p> <p>3.2 оформить приходный кассовый ордер;</p> <p>3.3 оформить расходный кассовый ордер;</p> <p>4. Проанализировать соответствие сдачи денег в главную кассу предприятия Типовым правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин.</p> <p>5. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p>                                    |    |  |
| <p>Определение результатов работы за день.</p> <p>ПК 3.4. ПК3.5.</p> <p>ОК 3 ОК 5</p> | <p>1. Принять участие в выполнении операции «Получение Z – отчета».</p> <p>2. Определить сумму выручки по контрольно-кассовой машине.</p> <p>Проанализировать результаты работы за день (рабочую смену), отразить их в журнале.</p> <p>3. Оформить бланк журнала кассира-операциониста на конец рабочего дня в соответствии его оформлением на предприятии. Проанализировать соответствие оформления журнала кассира-операциониста на предприятии Типовым правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин.</p> <p>4. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p> | 12 |  |
| Выполнение работы                                                                     | 1. Проанализировать результаты сохранности товарно-материальных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4  |  |

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| продавцов, кассиров по сохранности товарно-материальных ценностей.<br>ПК 3.5. ОК 1. ОК 2, ОК 3. ОК 5.<br>ОК 6. ПО 3.1 | ценностей кассирами за рабочую смену.<br>2. Порядок данной работы на предприятии представить в виде схемы или таблицы<br>3. Оформить бланк кассового отчета, приложив к нему приходный и расходный кассовые ордера.<br>4. Результаты выполненной работы отразить в дневнике. |            |  |
| Участие в работе по документальному оформлению кассовых операций.<br>ПК 3.4. ОК 2. ОК 4.<br>ОК 5. ОК 6. ПО3.1.        | 1. Оформить приходный кассовый ордер<br>2. Оформить расходный кассовый ордер<br>3. Оформить акт проверки наличных денежных средств в кассе<br>4. Результаты выполнения заданий отразить в дневнике..                                                                         | 6          |  |
|                                                                                                                       | <b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.</b><br>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики                                                                                                              | 6          |  |
|                                                                                                                       | <b>ВСЕГО по производственной практике ПМ.02</b>                                                                                                                                                                                                                              | <b>108</b> |  |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Реализация программы производственной практики**

Производственная практика профессионального модуля ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир проводится на предприятиях торговли под руководством мастера производственного обучения и руководителя практики от предприятий на основе договоров, заключаемых между Учреждением и Организацией.

Обязательным условием допуска студента к производственной практике является освоение программы учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Формой проведения производственной практики является производственная деятельность студентов на предприятиях торговли в составе бригад квалифицированных рабочих.

Формой отчетности студентов о прохождении производственной практики является дневник учета учебно-производственных работ по производственной практике, отчет по производственной практике, характеристика профессиональной деятельности, аттестационный лист.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

#### **Основная литература**

1. Артёмова, С. А. Ведение кассовых операций : учебное пособие для СПО / С. А. Артёмова. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 162 с. — ISBN 978-5-4488-0643-8, 978-5-4497-0262-3. — Текст :

электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89996.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Мезена, Т. К. Торговое оборудование : учебное пособие / Т. К. Мезена. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 328 с. — ISBN 978-985-503-413-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/67770.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/67770>

3. Мезена, Т. К. Торговое оборудование. Практикум : учебное пособие / Т. К. Мезена. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 112 с. — ISBN 978-985-503-414-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/67769.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/67769>

4. Кайль, А. Н. Комментарий к Федеральному закону от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» (2-е издание переработанное и дополненное) / А. Н. Кайль, И. И. Комаркова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2015. — 76 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/30505.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **Дополнительные источники**

1. Масло, Р. В. Методика выявления подлогов в кассовых операциях : учебное пособие / Р. В. Масло. — 2-е изд. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 225 с. — ISBN 978-5-4487-0397-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/79763.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Андреева, О. Н. Профессия продавец (2-е издание) : практическое пособие / О. Н. Андреева. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 232 с. — ISBN 978-5-394-01665-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/57027.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под редакцией М. П. Могильный. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 181 с. — ISBN 978-5-4377-0051-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40921.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

4. <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=115645>,
5. [http://www.rza.org.ua/knigi/open/Oborudovanie\\_torgovih\\_predpriyatij\\_i\\_Uchebnik\\_43331](http://www.rza.org.ua/knigi/open/Oborudovanie_torgovih_predpriyatij_i_Uchebnik_43331).
6. <http://book.ru/> - электронная библиотека

### **3.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения в АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по ППССЗ студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в ПОО «Московский колледж деловой карьеры» с учетом особенностей психофизического развития,

индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования студентами (слушателями) с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студентам (слушателям) необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицам с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования студентам (слушателям) с ограниченными возможностями здоровья АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» обеспечивается:

- для слушателей с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- для студентов (слушателей), имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения АНО ПОО

«Московский колледж деловой карьеры», а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими студентами (слушателями), так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в колледже предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, оценки внеаудиторных самостоятельных работ

| <b>Результаты обучения (освоенные компетенции)</b>         | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>        |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой | - соблюдение техники безопасности и типовых правил подготовки ККТ к работе в соответствии с | Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| технике и выполнять расчетные операции с покупателями.                | <p>Руководством по эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение алгоритма подготовки ККТ к работе в соответствии с алгоритмом;</li> <li>- выполнение работы на контрольно-кассовой технике в соответствии с алгоритмом и Руководством по эксплуатации.</li> </ul>                           | <p>работы студентов в период</p> <p>производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике.</p>                                                           |
| ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание средств защиты государственных денежных знаков в соответствии с требованиями нормативно технической документации;</li> <li>- определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с установленными требованиями</li> </ul> | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период</p> <p>производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной</p> |

|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                     | практике                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. | Качество продаваемых в магазине товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары проанализированы в соответствии с требованиями к маркировке и Закона РФ «О защите прав потребителей»                                                     | Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике |
| ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление журнала кассира-операциониста на конец рабочего дня в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- оформление акта возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам в</li> </ul> | Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и                                                                                            |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              | соответствии установленной форме;<br>- оформление кассовых ордеров в соответствии с установленной формой и правилами оформления.                                                 | общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике                                                                                                                                                                                         |
| ПК 3.5.<br>Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | - выполнение операций по сохранности денежных средств в кассе в соответствии с требованиями нормативно технической документации. - правильность оформления кассовых документов.. | Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике |
| ПК 2.5.<br>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.  | Выкладка и размещение товаров в прикассовой зоне осуществлена в соответствии с правилами мерчандайзинга и типом торговой мебели.                                                 | Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период                                                                                                                                                                                      |



|  |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                       |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Рациональное использование торговой мебели и размещения товаров в торговом предприятии проанализированы в соответствии с правилами мерчандайзинга. | производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике. |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только освоение профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные компетенции)</b>                                                      | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов<br/>обучения</b>                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение функции профессиональной деятельности</li> <li>- определение способов профессиональной деятельности</li> <li>- аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно</li> </ul> | Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики |

|                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                       | <p>значимости профессии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление активности при овладении профессии</li> </ul>                                                                                                                                                                                     |                                                                                                             |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановка задач исходя из цели</li> <li>- ранжирование способов деятельности</li> <li>- выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности</li> <li>- осуществление деятельности в соответствии с задачами</li> </ul>                                               | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p> |
| <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение способов деятельности</li> <li>- выбор средств деятельности</li> <li>- осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам</li> <li>- выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями</li> </ul> | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p> |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации,</p>                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор источников информации для</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                               | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка</p>                                                             |

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                               | <p>выполнения профессиональных задач</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользование Интернет-ресурсами, каталогами</li> <li>- анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного</li> <li>- представление информации в доступном виде для других.</li> </ul> | <p>деятельности студентов в процессе производственной практики</p>                                          |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> <li>- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ</li> </ul>                                                                                        | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p> |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в процессе обучения;</li> <li>- выполнение обязанностей в</li> </ul>                                                                                                                                              | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p> |

|                                                                                                                                                    |                                                                                                            |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                    | соответствии с ролью в группе; - участие в планировании и организации групповой работы                     |                                                                                                      |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | - взаимодействие с покупателями, соблюдение правил продажи товаров; - объяснение санитарных норм и правил. | Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики |

**Форма аттестации – диф.зачет .**

**Критерии оценки и шкала оценивания:**

| <b>Шкала оценивания</b> | <b>Критерии оценки</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>отлично</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены соответствующие задачи;</li> <li>- в ответах выделялось главное, все теоретические положения умело увязывались с требованиями руководящих документов;</li> <li>- ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности;</li> <li>- показано умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии.</li> </ul> |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>хорошо</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания;</li> <li>- в ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов;</li> <li>- ответы в основном были краткими, но не всегда четкими.</li> </ul>                                                                                                |
| <b>удовлетворительно</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования, при решении практических задач студент использовал прежний опыт и не применял новые методики выполнения расчётов, однако на уточняющие вопросы даны в целом правильные ответы;</li> <li>- при ответах не выделялось главное;</li> <li>- ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности;</li> <li>- на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.</li> </ul> |
| <b>неудовлетворительно</b> | <p>Выставляется обучающемуся, если не выполнены требования, соответствующие оценке «удовлетворительно».</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Приложение 1

**Автономная некоммерческая организация профессиональная  
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»  
(АНО ПОО «МКДК»)**

### **ОТЧЕТ**

о результатах прохождения производственной практики

Профессиональный модуль ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике  
и расчеты с покупателями»

студента \_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения

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

---

*(фамилия, имя, отчество обучающегося)*

Москва 2023

## Приложение 2

### Автономная некоммерческая организация профессиональная образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры» (АНО ПОО «МКДК»)

#### Индивидуальное задание

для обучающегося, выполняемое в период практики

Производственная практика

Профессиональный модуль ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике  
и расчеты с покупателями»

студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Цель практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Планируемые результаты: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

(подпись)

### Приложение 3

#### Рабочий график (план) проведения практики

| №<br>п/п | Содержание практики:<br>виды работ и<br>индивидуальных заданий                                                                                                                                                                 | Сроки выполнения<br>работ и заданий           | Отметка о<br>выполнении |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|
| 1.       | Ознакомление с требованиями охраны труда.<br>Ознакомление с требованиями пожарной безопасности.<br>Ознакомление с требованиями техники безопасности.<br>Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка организации. | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 2.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 3.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 4.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 5.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
| 6.       | Систематизация материала и подготовка к зачету                                                                                                                                                                                 | с «__» _____ 20__ г.<br>по «__» _____ 20__ г. |                         |
|          | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>1 неделя</b>                               |                         |

Руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

Обучающийся \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



## Приложение 4

### Отзыв руководителя практики от профильной организации

о работе студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения, по профессии  
**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**  
Профессиональный модуль ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике  
и расчеты с покупателями»

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Инструктаж с обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка проведен.

Руководитель практики от профильной организации  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.п.

Зачет по практике принят с **оценкой** \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение 5.

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (примерный)

#### Профессиональный модуль ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

\_\_\_\_\_ ФИО студента № группы  
форма обучения \_\_\_\_\_

**Профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики \_\_\_\_\_

Критерии и показатели работы, выполненной студентом во время практики:

| № | Показатели работы    | Часы       | Критерии (от 1 до 5 баллов) |
|---|----------------------|------------|-----------------------------|
| 1 |                      |            |                             |
| 2 |                      |            |                             |
| 3 |                      |            |                             |
| 4 |                      |            |                             |
| 5 |                      |            |                             |
| 6 |                      |            |                             |
| 7 |                      |            |                             |
| 8 |                      |            |                             |
|   | <b>Всего баллов:</b> |            |                             |
|   | <b>Оценка:</b>       |            |                             |
|   | <b>Итого часов:</b>  | _____ часа |                             |

Место печати \_\_\_\_\_

Подпись директора Организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Подпись ответственного лица от организации** / \_\_\_\_\_ /