

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./

26.08.2024г.



**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 2024

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./
26.08.2024г.



**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 2024

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

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 26.08.2024 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"> • с планировкой; • типом магазина; • расположением отделов, подсобных помещений; • режимом работы магазина, правилами внутреннего распорядка • специализацией и формой продажи товаров. • с обязанностями работников магазина по сохранению товаров и других материальных ценностей.. 		
<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. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и символы по уходу; Осуществить подготовку и выкладку текстильных товаров на торгово-технологическом оборудовании. Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи текстильных товаров Подготовить рабочее место, оформить ценники, составить консультацию для покупателей. Отмерить разные виды тканей, определить метраж, производить упаковку,</p>	6	3

	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

<p>5. Обслуживание покупателей, продажа пушно-меховых товаров и овчинно-шубных изделий.</p>	<p>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</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>6. Обслуживание покупателей, продажа обувных товаров.</p>	<p>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.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>7. Обслуживание покупателей, продажа галантерейных товаров.</p>	<p>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</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

	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		
	<p>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.</p>	4	3
	<p>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.</p>	4	3

<p>10. Обслуживание покупателей продажа товаров бытовой химии.</p>	<p>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.</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
<p>11. Обслуживание покупателей, продажа игрушек.</p>	<p>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.</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
<p>12. Обслуживание покупателей, продажа спорттоваров, товаров</p>	<p>1. Идентифицировать спорттоваров, товаров для охоты и рыбалки по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке;</p>	<p>4</p>	<p>3</p>

для охоты и рыбалки.	<p>Осуществить подготовку, размещение и выкладку спорттоваров, товаров для охоты и рыбалки на торгово-технологическом оборудовании;</p> <p>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.</p>		
13. Обслуживание покупателей, продажа бытовой радиоэлектронной аппаратуры и фототоваров.	<p>1. Идентифицировать бытовую радиоэлектронную аппаратуру и фототовары по видам и назначению;</p> <p>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.</p>	4	3
14. Обслуживание покупателей, продажа электробытовых	<p>1. Идентифицировать электробытовые товары по видам и назначению.</p> <p>Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку,</p>	4	3

<p>товаров. Учебно-производственная экскурсия в магазины.</p>	<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. 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>	<p>4</p>	<p>3</p>

<p>16. Обслуживание покупателей, продажа строительных товаров</p>	<p>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</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
<p>17. Обслуживание покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров. Декоративная упаковка непродовольственных товаров (Мастер-класс)</p>	<p>1 Производить декоративную упаковку товаров, используя предложенные Инструкции.</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
<p>Раздел 2. Приёмка непродовольственных товаров</p>		<p>12</p>	

У 1, У 2, У3 ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7			
<p>18.Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары, оценивать качество по органолептическим показателям.</p> <p>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p>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.</p> <p>Оформить сопроводительные документы: товарную накладную, счет фактуру</p>	12	3
Раздел 3. Закон РФ «О защите прав потребителей»		6	
<p>У 1, У 2, У3 ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>			

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
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>12. Составление и описание тактики поведения торгового работника в зависимости от психологических особенностей личности покупателя.</p> <p>13 Определение уровня владения невербальными компонентами и выбор приёмов саморегуляции поведения. в процессе делового общения.</p>		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	

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://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 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

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У1. Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	соответствие 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 непродовольственных 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 непродовольственных товаров требованиям ГОСТ</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка градации качества товарных групп непродовольственных 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 торговом-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 торговом-технологическом оборудовании с учетом</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка эффективности применения приемов выкладки непродовольственных товаров на торговом-технологическом оборудовании; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной</p>

<p>исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>установленных требований; - правильность эксплуатации торгово-технологического оборудования.</p>	<p>практике.</p>
<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>	<p>- соответствие подготовки к работе весо-измерительного оборудования установленному алгоритму и требованиям нормативно-технической документации.</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка подготовки к работе весо-измерительного оборудования установленному алгоритму и требованиям нормативно-технической документации.;</p> <p>Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>
<p>У.7 Выполнять взвешивание отдельных видов</p>	<p>соответствие правильности</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка результатов</p>

<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:

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение функций профессиональной деятельности - определение способов профессиональной деятельности - аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии - проявление активности при овладении профессией 	<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"> - постановка задач исходя из цели - ранжирование способов деятельности - выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности - осуществление деятельности в соответствии с задачами 	<p>наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете</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>. - определение способов деятельности - выбор средств деятельности - осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам - выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями</p>	<p>наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- 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</p>	<p>наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете</p>

	других.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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"> - взаимодействие с покупателями, соблюдение правил продажи товаров; - объяснение санитарных норм и правил. 	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 2024

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

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

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 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			
	Всего баллов:		
	Оценка:		
	Итого часов:	___ 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./

26.08.2024г.



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 2024

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 разработчик: АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры» (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 26.08.2024г.

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 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: дифференцированный зачет	6
	Всего:	108

2.2. Содержание обучения по производственной практике

Виды работ (проверяемые компетенции)	Виды учебно-производственных работ (практический опыт)	Кол-во часов	Уровень усвоени я
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.		14	
Ознакомление с характеристикой торгового предприятия 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

<p>и качеству. ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.</p>	<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. 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. Сравнить 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>Раздел 2. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка их на торговом-технологическом оборудовании. ПК 1.2. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.</p>		22	
<p>Участие в подготовке</p>	<p>1. Участвовать в санитарно - гигиенической подготовке торгового-</p>	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>Раздел 3. Продажа непродовольственных товаров, обслуживание покупателей</p> <p>ПК 1.3.ПК 1.4. ПО1.1., ОК1.ОК2.ОК3.</p>		<p>54</p>	
<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>	<p>12</p>	

	<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"> • этапы продажи реализуемых групп непродовольственных товаров и определить их особенности. 	30	

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

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

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://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

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров .	- соответствие приемки товаров требованиям Инструкций № П6; П7; - правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров; - правильность определения качества непродовольственных	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. 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. - соответствие использования и эксплуатации торгово- технологического оборудования требованиям Правилам эксплуатации.</p>	
<p>ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации</p>	<p>- лаконичность и достоверность представленной информации о качестве и потребительских свойствах товаров; - соответствие предоставленных покупателю сведений о безопасности товара требованиям технического паспорта, инструкции; - решение профессиональных задач в соответствии требований ФЗ «О защите прав потребителя» и Правилам продажи</p>	<p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Наблюдение, беседа и оценка результатов освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного зачета на рабочем месте студента.</p>

	непродовольственных товаров.	
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	. - правильность выполнения вычислительных операций на калькуляторе; - ранжированность операций по проведению учета товарно-материальных ценностей; - правильность оформления документов по инвентаризации товаров.	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. 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.

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

<p>устойчивый интерес</p>	<p>деятельности - 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 - ранжирование способов деятельности - выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности - осуществление деятельности в соответствии с задачами</p>	<p>наблюдение 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</p>	<p>- определение способов деятельности - выбор средств деятельности - осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам -</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p>

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"> - 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. 	- экспертная оценка выполнения производственных заданий в процессе производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ - 	экспертная оценка результатов выполнения производственных заданий в процессе производственной практики.

<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- взаимодействие с сотрудниками торгового предприятия в процессе производственного обучения;</p> <p>- выполнение обязанностей в соответствии с ролью в команде;</p> <p>- участие в планировании и организации групповой работы;</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p>
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>- взаимодействие с покупателями, соблюдение правил продажи товаров;</p> <p>- объяснение санитарных норм и правил.</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p>

Форма аттестации – диф.зачет .

Критерии оценки и шкала оценивания:

Шкала оценивания	Критерии оценки
<p>отлично</p>	<p>- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены</p>

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

	<p>должной логической последовательности;</p> <p>- на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.</p>
неудовлетворительно	<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 2024

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

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

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			
	Всего баллов:		
	Оценка:		
	Итого часов:	___ 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./
26.08.2024г.



**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 2024

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

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 26.08.2024 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. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7 ПО 2.1	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров	84
У7, У8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ПО 2.1.	Раздел 2 Работа на весо-измерительном, технологическом и контрольно-кассовом оборудовании	12
У1, У2, У3 ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7	Раздел 3. Приемка товаров	6
У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ПО 1.1.	Раздел 4. Решение торговых ситуаций	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 продовольственных товаров.		84	
	<p>У1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;</p> <p>У2. Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;</p> <p>У3. Расшифровывать содержание маркировки товаров;</p> <p>У4. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники;</p> <p>У5. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>У6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>У7. Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе;</p> <p>У8. Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара.</p>		
<p>Учебно-производственная экскурсия в магазин продовольственных</p>	<p>1. Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомить с планировкой, типом магазина, обязанностями работников магазина, правилами внутреннего распорядка магазина, специализацией и</p>	2	3

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>		
Продажа зерномучных товаров и пищевых концентратов		12	
<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. 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

<p>ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5, ОК6,ОК7 ПК 2.1</p>	<p>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.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
	<p>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</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Продажа свежих и переработанных овощей и плодов</p>		<p>8</p>	
<p>Идентифицировать</p>	<p>8. Идентифицировать свежие овощи, распознать ассортимент в зависимости от</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

<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

<p>оформлять ценники; 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>сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов плодов. Составить консультацию о потребительских свойствах переработанных овощей.</p>		
	<p>11. Идентифицировать переработанные плоды, распознать ассортимент в зависимости от способа переработки, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки и наносимую информацию на крышках металлических банок с консервами. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов плодов. Составить консультацию о потребительских свойствах переработанных овощей.</p>	2	3
Продажа сахара, крахмала, мёда, кондитерских изделий		14	
<p>Идентифицировать сахар, крахмал, мёд, кондитерские изделия.</p>	<p>12. Идентифицировать сахар и его заменители, крахмал, мёд по способу получения. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной</p>	2	3

<p>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта.</p> <p>Расшифровывать содержание маркировк.</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники.</p> <p>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>предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара .Изучить спрос покупателей.</p>		
<p>Рассчитывать энергетическую ценность продуктов. Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 ПК 2.1</p>	<p>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</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
	<p>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..</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

	<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
Продажа вкусовых товаров		8	

<p>Идентифицировать вкусовые товары;</p> <p>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;</p>	<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</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Расшифровывать содержание маркировки товаров;</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании,</p>	<p>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..</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>оформлять ценники;</p>	<p>21. Идентифицировать пряности и приправы по группам, видам и назначению. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям,</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

<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
Продажа молочных товаров, яиц и яичных товаров		12	
<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;</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</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 продовольственных товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 П0 2.1</p>	<p>проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>		
	<p>26. Идентифицировать сыры по способу изготовления и содержания жира. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже (нарезка сыров), осуществить 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	
	<p>27. Идентифицировать яйца по видам, срокам хранения и массе. 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>	4	
<p>Продажа пищевых жиров</p>		<p>8</p>	

<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. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 П0 2.1</p>			
Продажа мясных товаров		12	
<p>Идентифицировать мясные товары. 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>Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>		
<p>Расшифровывать содержание маркировки товаров; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом</p>	<p>31. Идентифицировать колбасные изделия по особенностям приготовления и категориям(в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре). 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>	4	
<p>оборудовании, оформлять ценники; Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; Рассчитывать</p>	<p>32. Идентифицировать мясные копчености , мясные и мясосодержащие консервы по способу термической обработки, вида и части мясной туши. 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</p>	4	

<p>энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 ПО 2.1</p>	<p>соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>		
Продажа рыбных товаров		8	
<p>Идентифицировать рыбные товары Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта; 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.. Изучить спрос покупателей.</p>	4	
	<p>34. Идентифицировать рыбные консервы и пресервы, морепродукты(нерыбные</p>	4	

<p>маркировки товаров; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров 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>объекты) в зависимости от сырья и особенностей приготовления. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществлять выкладку, оформлять ценники. Определять параметры хранения. Рассчитывать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>		
--	---	--	--

ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 ПО 2.1			
Раздел 2. Работа на весо-измерительном , технологическом и контрольно-кассовом оборудовании		12	
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 № Пб.»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	
Раздел 4. Решение торговых ситуаций.		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.		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета Выполнить профессиональную задачу и практические работы	6	
	Всего по учебной практике ПМ.02	108	

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. Кажяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / Кажяева 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. Кажяева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров : учебное пособие / Кажяева 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
2. www.vsegost.com
3. www.znaytovar.ru
4. www.gsen.ru – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
5. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
6. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
7. www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
8. www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница
9. <http://www.consultant.ru/on>
- 10.
11. 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

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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. 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; ОК 2.Организовать собственную деятельность исходя из цели и способов. ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- определение пищевой ценности продуктов по составу в соответствии с формулой расчета. - 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 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:

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

	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 -выбор средств деятельности -осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам -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	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; -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 2024

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

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

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			
	Всего баллов:		
	Оценка:		
	Итого часов:	___ 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./
26.08.2024г.



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 2024

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 разработчик: АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры»
(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 26.08.2024г.

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. ОК1.ОК2.ОК3.ОК6.	Раздел 1. Ознакомление с предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству.	14
ПК 2.2. ОК1.ОК2.ОК3.ОК6.	Раздел 2. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании	22
ПК 2.3. ПК 2.4. ПО 2.1. ПО2. ОК1.ОК2.ОК3	. Раздел 3. Продажа продовольственных товаров, обслуживание покупателей.	54
ПК 2.5. ОК1.ОК2.ОК3.	Раздел 4. Работа на торговом технологическом оборудовании.	12
ПК 2.6. ОК1.ОК2.ОК3. ОК6.ОК7..	Раздел 5. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	18

ПК 2.7. ОК1.ОК2.ОК3..	Раздел 6. Изучение покупательского спроса	18
ПК 2.1.ПК 2.2. ПК2.3. ПК 2.4. ПО 2.1.	Промежуточная аттестация: дифференцированный 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
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.		14	
Ознакомление с характеристикой торгового предприятия ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 1.	1.Ознакомиться с торговой организации (предприятия) по следующим показателям: 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 3.Результаты выполненной работы отразить в отчёте. зале 4.Результаты выполненной работы отразить в отчёте	4	3
Проверять количество, качество продовольственных товаров при приемке на рабочем месте. ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.	1. При приемке товаров в отделе: 1.1. Подсчитывать количество товарных мест. 1.2. Проверять качество, комплектность непродовольственных товаров. 1.3. Сравнить фактические количественные характеристики с данными накладной. 1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса. 2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.	10	3

Раздел 2. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании.		22	
Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании. ПК 2.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.	1. Участвовать в санитарно - гигиенической подготовке торгового технологического оборудования. Принимать участие в подготовке продовольственных товаров к продаже. Принимать участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале. Оформлять ценники на товары.	8	
Участвовать в подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке, в создании оптимального режима хранения продовольственных товаров. ПК 2.2 ОК1 ОК2 ОК3	Анализировать рациональность использования торговой мебели при размещении товаров. Оценивать эффективность применения приемов выкладки продовольственных товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия 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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с Правилами продажи продовольственных товаров в вашем магазине, установить их соответствие нормативным требованиям. Сделать заключение. 2. Участвовать в обслуживании покупателей. Устанавливать особенности продажи товаров методом самообслуживания и индивидуальным способом обслуживания. 3. Анализировать соблюдение сотрудниками торгового зала магазина требований ФЗ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене товаров, при выполнении расчета с покупателями. 4. Проанализировать выполнение сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей. 5. Результаты выполнения заданий кратко отразить в отчёте. 	12	
<p>Продавать различные группы продовольственных товаров, обслуживать покупателей,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. При продаже продовольственных товаров использовать алгоритм: <ul style="list-style-type: none"> -встречать покупателя; -выявлять спрос намерений, предпочтений; -предоставлять покупателю достоверную информацию о пищевой ценности, вкусовых особенностях и других потребительских свойствах товара. 	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"> - определить их особенности. -предпочтения покупателей при выборе товаров (торговые марки, производители). -рейтинг популярности производителей и видов продовольственных товаров. -результаты решения производственных ситуаций. 		
<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 ОК7	расположенных на торгово-технологическом оборудовании. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.		
Раздел 4. Работа на торгово-технологическом оборудовании		12	
Подготавливать и выполнять работу на торгово-технологическом оборудовании. ПК 2.5. ОК 2. ОК 3. ОК 7.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приводить виды немеханического оборудования торгового зала в надлежащее санитарное состояние. 2. Соблюдать безопасность труда при санитарной обработке торгового оборудования. 3. Выполнять расфасовку и упаковку товаров на вакуумно-упаковочном оборудовании. 4. Осуществлять загрузку продовольственных товаров в холодильные прилавки, морозильные камеры, охлаждаемые шкафы с учетом соблюдения правил товарного соседства, санитарно-гигиенических требований и режима хранения. 5. Результаты выполнения заданий отразить в отчёте. 	6	
Подготавливать и выполнять работу на весо-измерительном оборудовании. 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			
Раздел 5. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.		18	
Контролировать сохранность товарно-материальных ценностей. ПК 2.6 ОК1 ОК2 ОК3 ОК6 ОК7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять участие в проведении инвентаризации товаров в торговом зале магазина. Порядок проведения инвентаризации в магазине отразить в дневнике в виде схемы или таблицы. 2. Проанализировать содержание деятельности сотрудников торгового зала по сохранности товарно-материальных ценностей. Результаты выполнения заданий отразить в дневнике. 	18	
Раздел 6. Изучение покупательского спроса.		18	
Выявлять покупательский спрос. ПК 2.7 ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять участие в изучении спроса покупателей. 2. Выявить покупательский спрос на товары реализуемые на предприятии. 3. Проанализировать результаты исследования покупательского спроса(удовлетворённость покупателей ассортиментом товаров на предприятии). 4. Результаты выполненной работы отразить в отчёте. 	18	
	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики	6	
	ВСЕГО по производственной практике ПМ.02	144	

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
2. www.vsegost.com

3. www.znaytovar.ru
4. www.gsen.ru – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
5. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
6. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
7. www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
8. www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница
9. <http://www.consultant.ru/on>
- 10.
11. 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

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- соответствие приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П6 и П7; - правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров; - 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>
<p>ПК 2.3. Обслуживать</p>	<p>- распознавание групп,</p>	<p>Наблюдение, контроль</p>

<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"> - определение качества продовольственных товаров в соответствии с требованиями стандартов; - соответствие обслуживания покупателей Правилам торговли; ФЗ «О защите прав потребителей»; - консультирование покупателей о пищевой ценности продуктов в соответствии с алгоритмом. 	<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"> - соответствие определения показателей качества реализуемых товаров требованиям стандарта. - соответствие соблюдения сроков реализации товаров содержанию товарной маркировки, требованиям НТД. 	<p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка</p>

	<p>-установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму..</p>	<p>уровня освоения профессиональных и общих компетенций в процессе сдачи дифференцированного зачета по производственной практике</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования.</p>	<p>- эксплуатация торгового-технологического оборудования в соответствии с назначением и Руководством по эксплуатации. - соответствие подготовки к работе весо-измерительного оборудования Правилам их эксплуатации; - соответствие правильности взвешивания на весах различной марки требованиям Инструкции по эксплуатации. - соответствие подготовки к работе и использования немеханического и</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>

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

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

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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"> - определение способов профессиональной деятельности - аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии - проявление активности при овладении профессии 	<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"> - постановка задач исходя из цели - ранжирование способов деятельности - выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности - осуществление деятельности в соответствии с задачами 	<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"> - определение способов деятельности - выбор средств деятельности 	<p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе</p>

<p>оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам</p> <p>- выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями</p>	<p>производственной практики</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>- выбор источников информации для выполнения профессиональных задач</p> <p>- пользование Интернет-ресурсами, каталогами</p> <p>- анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного</p> <p>- представление информации в доступном виде для других.</p>	<p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные</p>	<p>- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением</p>	<p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка деятельности</p>

технологии в профессиональной деятельности	самостоятельно найденной информации; - 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
отлично	<ul style="list-style-type: none"> - даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены соответствующие задачи; - в ответах выделялось главное, все теоретические положения умело увязывались с требованиями руководящих документов; - ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности; - показано умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии.
хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания; - в ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов; - ответы в основном были краткими, но не всегда четкими.
удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - при ответах не выделялось главное; - ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности; - на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.
неудовлетворительно	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 2024

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

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

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			
	Всего баллов:		
	Оценка:		
	Итого часов:	___ 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./

26.08.2024г.



**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 2024

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)

АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры»
Организация (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 26.08.2024 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. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. 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. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ПО 3.1	Оформить договор о материальной ответственности кассира-операциониста. Оформить журнал кассира-операциониста . Оформить приходный и расходный кассовый ордер Составить кассовый отчет	42
У1. У2. У3. У4. У5. У6. У7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ПО 3.1	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. Эксплуатация контрольно-кассовой техники У1. У2. У3. У4. У5.У7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7, ПО 3.1.		60	
<p>У 7. Соблюдать правила по технике безопасности. Проведение учебно-производственной экскурсии в торговое предприятие.</p> <p>ОК1, ОК2 , ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПО 3.1.</p>	<p>1. Провести инструктаж по теме: Безопасная эксплуатация контрольно-кассовой техники.</p> <p>Инструкция «Охрана труда для студентов ИТК по профессии контролер-кассир» и допуск к работе.</p> <p>Учебно-производственная экскурсия: Ознакомиться с размещением кассового оборудования в торговом зале.</p> <p>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.</p>	6	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>	<p>6</p>	<p>2,3</p>
<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>	<p>12</p>	<p>3</p>

	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 ОК 1, ОК2 , ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК 7, ПО 3.1.</p>			
<p>У 1. Осуществлять подготовку ККТ различных видов; У 2. Работать на ККТ различных видов, У 3. Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; У 5. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; У 7. Соблюдать правила безопасной эксплуатации ККТ. ОК1, ОК2 , ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПО 3.1.</p>	<p>6. Осуществить в 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>	<p>12</p>	<p>2,3</p>

	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».</p> <p>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>Раздел 2 Документальное оформление кассовых операций У6, ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.</p>		42	
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 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.	Промежуточная аттестация в форме диф. зачета Выполнить профессиональную задачу и практические работы	6	
	Всего по учебной практике ПМ.03	108	

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.

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 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

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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; - выполнение алгоритма подготовки ККТ к работе в соответствии с алгоритмом;	Собеседование, контроль и оценка профессиональных умений в период учебной практики. 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. 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; - 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"> . - соблюдение подготовки денежной выручки к сдаче в главную кассу в соответствии с алгоритмом; - соблюдение правил сдачи денежной выручки в главную кассу в соответствии с установленными требованиями; - выполнение операций окончания работы на ККТ в соответствии с алгоритмом. 	<p>Собеседование, контроль и оценка профессиональных умений в период учебной практики.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>
У 6. Оформлять документы по кассовым операциям.	- оформление журнала кассира-операциониста на конец рабочего дня в соответствии с установленными требованиями;	<p>Собеседование, контроль и оценка профессиональных умений в период учебной практики.</p> <p>Наблюдение и оценка результатов освоения</p>

	<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>
<p>У 7. . Соблюдать правила по технике безопасности</p>	<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:

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- определение функции профессиональной деятельности -определение способов профессиональной деятельности - аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии - проявление активности при овладении профессии</p>	<p>Наблюдения за деятельностью студентов в процессе учебной практики</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-постановка задач исходя из цели -ранжирование способов деятельности - выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности - осуществление деятельности в соответствии с задачами</p>	<p>наблюдение и оценка формирования общей компетенции в процессе учебно-производственной деятельности студентов</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>-определение способов деятельности -выбор средств деятельности -осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам -выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями</p>	<p>наблюдение и оценка уровня формирования общей компетенции в процессе учебно-производственной деятельности студентов</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>-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.</p>	<p>наблюдение и оценка уровня формирования общей компетенции в процессе учебно-производственной деятельности студентов</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные</p>	<p>-решение нетиповых профессиональных задач с привлечением</p>	<p>наблюдение, контроль и оценка результатов формирования ОК в</p>

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 2024

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

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

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			
	Всего баллов:		
	Оценка:		
	Итого часов:	___ 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./
26.08.2024г.



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 2024

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 разработчик: АНО ПОО «Московский колледж деловой карьеры»
(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 26.08.2024г.

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 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, ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.. ОК 6. ОК 7.	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6
	Всего:	108

2.2. Содержание обучения по производственной практике

Виды работ (проверяемые компетенции)	Виды учебно-производственных работ (практический опыт)	Кол-во часов	Уровень усвоени я
Раздел 1. Обслуживание покупателей на контрольно-кассовой технике. Оформление документов по кассовым операциям		102	
<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"> 1. Выполнять операции по подготовке контрольно-кассовой машины к работе с соблюдением требований техники безопасности. 2. Результаты работы по подготовке ККМ к работе представить в виде схемы 3. Проанализировать соответствие соблюдения техники безопасности на предприятии при подготовке ККМ к работе Типовым правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин, утвержденных Минфином РФ. 4. Оформлять бланк журнала кассира-операциониста на начало рабочего дня в соответствии его оформлением на предприятии. 5. Принять участие в размещении товаров в прикассовой зоне. Проанализировать рациональность использования торговой мебели и размещения товаров 6. Оформлять ценники на товар, размещенный в кассовой зоне 7. Выполнять операции считывания информации о товаре и деактивации 	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>	<p>16</p>	<p>2,3</p>

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

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

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.
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

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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

<p>технике и выполнять расчетные операции с покупателями.</p>	<p>Руководством по эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение алгоритма подготовки ККТ к работе в соответствии с алгоритмом; - выполнение работы на контрольно-кассовой технике в соответствии с алгоритмом и <p>Руководством по эксплуатации.</p>	<p>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 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание средств защиты государственных денежных знаков в соответствии с требованиями нормативно технической документации; - определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с установленными требованиями 	<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</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.	- оформление журнала кассира-операциониста на конец рабочего дня в соответствии с установленными требованиями; - оформление акта возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам в	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. Беседа, наблюдение и оценка уровня освоения профессиональных и

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

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

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

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

	<p>значимости профессии</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление активности при овладении профессии 	
<p>ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели - ранжирование способов деятельности - выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности - осуществление деятельности в соответствии с задачами 	<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"> - определение способов деятельности - выбор средств деятельности - осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам - выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями 	<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"> - выбор источников информации для 	<p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка</p>

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

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

<p style="text-align: center;">хорошо</p>	<ul style="list-style-type: none"> - даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания; - в ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов; - ответы в основном были краткими, но не всегда четкими.
<p style="text-align: center;">удовлетворительно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - при ответах не выделялось главное; - ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности; - на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.
<p style="text-align: center;">неудовлетворительно</p>	<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 2024

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

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

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			
	Всего баллов:		
	Оценка:		
	Итого часов:	___ часа	

Место печати

Подпись директора Организации _____ / _____ /

Подпись ответственного лица от организации ___ / _____ /