

Министерство образования и науки Пермского края

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заместителя директора


_____ О.В.Казанцева
«01» сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ПО. Производственное обучение
по профессии **17353 Продавец продовольственных товаров**

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения:
10 месяцев
Категория слушателей: Инвалиды и лица
ограниченными возможностями здоровья

Пермь, 2021

Составитель: Исакина А.А., преподаватель ГБПОУ «Пермский химико-технологический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессиональной подготовки 17353 Продавец продовольственных товаров и адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы учебной практики:

Основной целью производственной практики является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин. За время производственной практики учащиеся должны научиться самостоятельно выполнять работу по профессии на рабочих местах торгового предприятия в соответствии с квалификационной характеристикой, применять правила организации труда. При этом необходимо соблюдать требования безопасности и гигиены труда, противопожарной безопасности, правила внутреннего распорядка, готовиться к выпускным квалификационным экзаменам.

В результате прохождения практики обучающийся должен **иметь представление:**

- об организации продажи продовольственных товаров, правилах продажи, особенностях продажи основных групп продовольственных товаров, подготовки различных групп продовольственных товаров к продаже. «Положение об административной ответственности за нарушение правил торговли»;
- об ассортиментном перечне;
- об эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- участвовать в приёмке товаров по количеству и качеству, иметь представление о документальном оформлении;
- о холодильном оборудовании магазина, правилах безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Немеханическом оборудовании, его назначении, видах, назначении торгового инвентаря;
- о признаках платежеспособности билетов Государственного банка;

- об основных поставщиках товаров, особенности ассортимента и качестве их продукции.

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

Обучающийся должен **уметь:**

- расфасовывать товар на весоизмерительном оборудовании;

- отслеживать информацию на ценниках;

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

Обучающийся должен **выполнять:**

- любую работу по обслуживанию покупателей, подготовке товаров к продаже в соответствии с требованиями квалификационных характеристик продавца, учитывая конкретные условия предприятия.

По окончании практики обучающийся обязан оформить дневник - отчет.

1.3. Количество часов производственного обучения – 360.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды работ производственной практики

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	360
Объем учебной практики	360
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	4

Содержание производственного обучения

Наименование профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Продажа продовольственных товаров		
1. Общее ознакомление с предприятием розничной торговли разных форм собственности.	<p>Инструктаж о прохождении учебной практики. Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, основными группами помещений. Ознакомление с порядком открытия и закрытия магазина, сдача магазина на охрану, хранения пломбира и ключей.</p> <p>Ознакомление с обязанностями работников магазина, в том числе по сохранению товароматериальных ценностей и денежных средств. Изучение видов материальной ответственности работников магазина. Ознакомление с квалификационными требованиями к профессии продавца (кассира) различных разрядов. Идентификация вида, класса и типа торговой организации. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Соблюдение этих правил в процессе прохождения учебной практики.</p>	90
3. Организация рабочего места продавца продовольственных товаров, согласно требований	<p>Ознакомление с рабочим местом продавца. Подготовка оборудования, инвентаря. Размещение упаковочного материала и инструментов на рабочем месте. Составление заявки на недостающие товары. Приемка товара по количеству и качеству</p> <p>Уход за рабочим местом, инвентарем, инструментом в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии</p>	90

<p>2. Приемка товаров в магазине</p>	<p>Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству: накладными, отвесами, удостоверениями о качестве (для пищевых продуктов), сертификатами соответствия и декларациями соответствия, в отдельных случаях санитарно-эпидемиологическими заключениями, ветеринарными свидетельствами (сертификатами) и др.</p> <p>Проверка соответствия принимаемого товара товарно-сопроводительным документам по основным идентифицирующим признакам: наименование товара, сорт, класс, артикул, марка и другие градации, а также наименование изготовителя, даты выпуска (изготовления) и т. п. Проверка сведений, указанных на маркировке товара и в товарно-сопроводительных документах.</p> <p>Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп продовольственных товаров по количеству и качеству на рабочем месте продавца.</p> <p>Осуществление приемки товаров по количеству и качеству.</p>	<p>90</p>
<p>3. Эксплуатация торгово-технологического оборудования</p>	<p>Оборудование торговых залов и подсобных помещений. Размещение и использование мебели.</p> <p>Виды торгового инвентаря, используемого в торгово-технологическом процессе.</p> <p>Весоизмерительное оборудование, имеющееся в магазине. Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования. Работа на весоизмерительном оборудовании.</p> <p>Ознакомление с весоизмерительным оборудованием в магазине. Проверка наличия на весах поверочных клейм</p> <p>Подготовка весоизмерительного оборудования к работе. Проверка правильности показаний весов. Взвешивание реализуемых товаров</p> <p>Измельчительно-режущее оборудование, имеющееся в магазине. Правила эксплуатации измельчительно-режущего оборудования. Холодильное оборудование, имеющееся в магазине. Правила эксплуатации холодильного оборудования.</p>	<p>90</p>

	<p>Фасовочно-упаковочное оборудование, имеющееся в магазине. Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования</p> <p>Подготовка контрольно-кассовой машины к работе . Визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовка рабочего места к работе. Получение в главной кассе ключа от ККТ, разменной монеты, чековой и контрольной лент. Заправка чековой и контрольной лент и включение ККТ в сеть. Проверка работоспособности ККТ. .</p>	
Дифференцированный зачет		
Всего		360

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы производственной практики требует наличия учебной мастерской.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

комплект бланков технологической документации;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (альбомы, натуральные образцы).

торговое оборудование:

ККМ различных модификаций;

электронные весы различных модификаций;

механические весы различных модификации;

рабочие места по количеству обучающихся;

приспособления, инвентарь, посуда, тара;

комплекты формы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.