

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)  
комиссии социально-экономических дисциплин  
Протокол № 9 от 24 июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель директора по УВиМР  
  
2 О.В. Князева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ  
И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю  
**ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

для специальности

**38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»**

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 года № 835 (Зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2014 года № 33769) укрупненная группа специальностей 38.00.00 «Экономика и управление».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Щепалова А.В. – преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## **ПМ.03 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

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

Рабочая программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;

ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;

ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;

ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;

ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;

ПК 4.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;

ПК 4.7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки в сфере товародвижения в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

Реализация программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики может осуществляться при наличии у обучающихся основного общего, среднего (полного) общего, а также среднего профессионального образования, опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

**Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):** закрепление и совершенствование приобретённого в процессе обучения опыта практической деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций; адаптация обучающихся к конкретным условиям профессиональной деятельности в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (базовый уровень).

### **Требования к результатам освоения учебной и производственной (по профилю специальности) практики**

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

#### **иметь практический опыт:**

ПО1 - приемки товаров по количеству и качеству;

ПО2 - подготовки товаров к продаже;

ПО3 - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

ПО4 - проверки условий и сроков хранения товаров;

ПО5 - оформления товаросопроводительных документов;

ПО 6- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

ПО7 - эксплуатации торгово-технологического оборудования и ККТ при обслуживании покупателей;

ПО8 - участия в проведении инвентаризации товаров;

ПО9 - участия в изучении покупательского спроса.

**уметь:**

У1 - осуществлять приемку товаров;

У2 - распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам;

У3 - оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты;

У4 - оформлять сопроводительные документы и проверять правильность их оформления;

У5 - осуществлять подготовку товаров к продаже;

У6 - группировать товары по назначению, видам и сортам;

У7 - выкладывать товар наиболее рациональным и безопасным способом;

У8 - обслуживать покупателей;

У9 - консультировать покупателей по ассортименту, качеству, законодательным нормам, проблемам покупателей;

У10 - правильно производить расчет с покупателями различными средствами оплаты, используя контрольно-кассовое оборудование;

У11 - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У12 - контролировать температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режимы, а также сроки хранения;

У13 - производить подготовку и использовать измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У14 - соблюдать правила техники безопасности;

У15 - применять правила торговли в профессиональной деятельности;

У16 - соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

У17 - учитывать факторы, влияющие на ассортимент в процессе товародвижения;

У18 - формировать торговый ассортимент по результатам анализа изучения покупательского спроса;

У19 - определять критерии конкурентоспособности товаров на основе покупательского спроса;

У20 - подготавливать необходимые информационные материалы по товарам, размещать их в местах продажи.

**знать:**

З1 - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров,

- 32 - порядок приемки товаров по количеству и качеству;
- 33 - требования к качеству и показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- 34 - дефекты продуктов;
- 35 - методы визуального определения качества товаров;
- 36 - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- 37 - сопроводительные документы приемки товаров;
- 38 - виды, способы и средства выкладки товаров;
- 39 - приемы и методы обслуживания покупателей разного возраста и пола, уровня образования и психологической характеристики личности;
- 310 - особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- 311 - правила торговли;
- 312 - обязанности продавца и права потребителей по Федеральному закону «О защите прав потребителей»;
- 313 - основы санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям;
- 314 - классификацию и назначение отдельных видов торгово-технологического оборудования;
- 315 - технические требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию и типовые правила эксплуатации оборудования;
- 316 - устройство и принципы работы оборудования;
- 317 - порядок учета и инвентаризации товаров;
- 318 - материальную ответственность работников розничных торговых предприятий;
- 319 - основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;
- 320 - особенности товарооборота и основы товароснабжения в торговле продовольственными товарами;
- 321 - основные виды тары и упаковочных материалов.

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики:**

Всего – **4 недели (144 часа)** в том числе:

- учебная практика – **2 недели (72 часа)**;
- производственная практика (по профилю специальности) – **2 недели (72 часа)**.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) Результатом освоения программы учебной практики, является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

б) Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование
<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>	
ПК 4.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 4.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 4.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 4.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 4.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 4.7	Изучать спрос покупателей
<b>Общие компетенции (ОК)</b>	
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Профессиональные компетенции	Практика	
		учебная (часов)	производственная (по профилю специальности)
1	2	3	4
<b>ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<b>72</b>	<b>72</b>
МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров	ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары; ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку; ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов; ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования; ПК 4.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей; ПК 4.7. Изучать спрос покупателей.	72	72

#### 3.2 Содержание практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ	Объем часов
<b>ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		
<b>МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров</b>  <b>Профессиональные компетенции:</b> ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары; ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку; ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов; ПК 4.7. Изучать спрос покупателей.	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>	
	1. Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.	2
	2. Организация приемки товаров по качеству.	8
	3. Организация приемки товаров по количеству.	8
	4. Изучение содержания сопроводительных документов. Составление и оформление сопроводительных документов.	6
	5. Предпродажная подготовка продовольственных товаров.	8
	6. Обслуживание покупателей.	8
	7. Особенности продажи отдельных групп продовольственных товаров.	8
	8. Обмен и возврат некачественных товаров.	4
	9. Контроль за соблюдением сроков и условий хранения и реализации продовольственных товаров.	6
	10. Изучение покупательского спроса.	8
11. Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	6	
<b>Всего учебной практики</b>		<b>72</b>
<b>МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров</b>  <b>Профессиональные компетенции:</b> ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары; ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b>	
	1. Инструктаж по технике и пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка;	2
	2. Характеристика предприятия: цели, задачи, сфера профессиональной деятельности, организационная структура предприятия; форма собственности; основные показатели торговой деятельности, документы, регламентирующие деятельность торгового предприятия,	4
	3. Изучение правил работы торгового предприятия.	2
4. Изучение основных правил продажи отдельных продовольственных	6	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов	
<p>продаже, размещение и выкладку;  ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;  ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;  ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;  ПК 4.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;  ПК 4.7. Изучать спрос покупателей.</p>		товаров в соответствии с реализуемым в торговом предприятии ассортиментом товаров и типом предприятия.		
	5.	Схема планировки торгового предприятия (базы практики) и характеристика основных и вспомогательных помещений торгового предприятия.	6	
	6.	Характеристика торгово-технологического оборудования торгового предприятия.	6	
	7.	Организация торгово-технологического процесса.	6	
	8.	Приемка товаров по количеству и качеству в торговом предприятии	6	
	9.	Составление и оформления документов (накладная, заявка и пр.).	4	
	10.	Подготовка продовольственных товаров к продаже.	6	
	11.	Размещение и выкладкам продовольственных товаров в торговом зале торгового предприятия.	6	
	12.	Оформление ценников на товары.	4	
	13.	Информирование и консультирование покупателей.	4	
	14.	Организация изучения покупательского спроса в торговом предприятии. Изучение покупательского спроса на отдельные продовольственные товары	4	
	15.	Разработка мероприятий, направленных на совершенствование деятельности торгового предприятия.	2	
	16.	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	4	
			<b>Всего производственной практики</b>	<b>72</b>
			<b>Итого практики ПМ.04</b>	<b>144</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики предполагает наличие материально-технической базы, включающей:

- лаборатории:
  - товароведения и экспертизы продовольственных товаров;
  - товароведения и экспертизы непродовольственных товаров;
  - технического оснащения торговых организаций.
- мастерские:
  - учебный магазин.

Оборудование лабораторий и мастерских и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия;
- весоизмерительное оборудование, контрольно–кассовое оборудование, немеханическое, механическое оборудование и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

## 4.2. Информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Иванов, Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Иванов Г.Г. — Москва : КноРус, 2019. — 222 с. — ISBN 978-5-406-07185-4. — URL: <https://book.ru/book/931826>
2. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: <https://book.ru/book/931895>
3. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Красильникова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 264 с. — ISBN 978-5-406-07671-2. — URL: <https://book.ru/book/934403>
4. Лифиц, И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия : учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2019. — 299 с. — ISBN 978-5-406-06539-6. — URL: <https://book.ru/book/931803>

Дополнительные источники:

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2018. — 225 с. — ISBN 978-5-406-06178-7. — URL: <https://book.ru/book/924216>
2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2018. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06328-6. — URL: <https://book.ru/book/927096>
3. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2019. — 160 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07481-7. — URL: <https://book.ru/book/932692>
4. Парамонова, Т.Н. Мерчандайзинг : учебное пособие / Парамонова Т.Н., Рамазанов И.А. — Москва : КноРус, 2018. — 143 с. — ISBN 978-5-406-06273-9. — URL: <https://book.ru/book/926470>
5. Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М.В. Елифанова. — Москва: Издательский центр «Академия», 2019г.
6. Гаделева, Х.К. Функциональные продукты питания : учебное пособие / Гаделева Х.К., Кунакова Р.В., Аверьянова Е.В., Зайнуллин Р.А., Школьникова

М.Н. — Москва : КноРус, 2016. — 303 с. — ISBN 978-5-406-00884-3. — URL: <https://book.ru/book/919540>

Интернет- источники:

- Министерство экономического развития Российской Федерации - <https://www.economy.gov.ru/>
- Министерство финансов Российской Федерации - <https://www.minfin.ru/ru/>
- Федеральная налоговая служба – <https://www.nalog.gov.ru/>
- Федеральная служба государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/>
- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>
- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
- Библиотека ГОСТов - <http://www.vsegost.com/>
- Техническая литература (действующие стандарты) - <http://www.tehlit.ru/>
- Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза (обзор товаров) - <https://znaytovar.ru>
- КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>
- База данных исследований и бизнес-планов по всем отраслям и рынкам экономики России и других стран. Магазин по продаже маркетинговых исследований. <https://marketing.rbc.ru/>
- Открытые данные Министерство экономического развития Российской Федерации [https://www.economy.gov.ru/material/open\\_data/](https://www.economy.gov.ru/material/open_data/)
- Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
- Министерство промышленности и торговли - <https://minpromtorg.gov.ru/>
- Российский продуктовый портал - <http://foodmarkets.ru/>

#### **4.2. Общие требования к организации учебной и производственной (по профилю специальности) практики**

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности ВПД. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Организация и проведение учебной и производственной (по профилю специальности) практики по ПМ.04. Выполнение работ по одной или

нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и календарным графиком.

Базами практики являются торговые организации (предприятия) различных организационно-правовых форм собственности, с которыми Техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Договор включает все вопросы, касающиеся организации и проведения практики. Основными условиями прохождения практики в данных предприятиях являются наличие квалифицированного персонала и оснащённость современным технологическим оборудованием, т.е. имеются все условия для отработки обучающимися программного материала по практике.

Учебная практика проводится концентрированно в 4 семестре по завершению изучения междисциплинарного курса МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров. Учебная практика также может проводиться на базе Техникума в его структурных подразделениях, для выполнения учебно-производственных работ программы учебной практики возможно деление группы на подгруппы (не менее 8).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в 4 семестре. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля является освоение всего теоретического курса модуля и программы учебной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Техникума. Руководитель от Техникума назначается приказом директора из числа преподавателей профессионального модуля и/или мастеров производственного обучения. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения документов по практике.

Руководитель практики обучающихся от предприятия (базы практик) назначается приказом руководителя предприятия из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Перед началом практики проводится организационное собрание с целью ознакомления обучающихся с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением

необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – база практики (отзыв-характеристика, дневник, отчет).

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих проведение практики.**

Реализация программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, не реже 1 раза в 3 года получают с учетом расширения спектра профессиональных компетенций дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится руководителем практики в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ и индивидуальных заданий.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Учебная практика:

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит приемку товаров по количеству и качеству на основе сопроводительных документов;</li> <li>- выполняет требования проверки качества, количественных характеристик продовольственных товаров;</li> <li>- оформляет сопроводительные документы на поступившие товары, соблюдая требования к их оформлению</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по учебной практике</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты учебной практики (дифференцированный зачет)</p>
ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит выбор торгового инвентаря и инструментария для подготовки товаров к продаже в соответствии с группой продовольственных товаров;</li> <li>- выполняет подготовку отдельных видов продовольственных товаров к продаже в технологической последовательности;</li> <li>- выполняет размещение продовольственных товаров в торговом зале в соответствии с санитарными, технологическими требованиями;</li> <li>- осуществляет выкладку</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по учебной практике</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты учебной практики (дифференцированный зачет)</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>продовольственных товаров на прилавочные и внутри магазинные витрины с использованием основных методов и приемов размещения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформляет витрины, демонстрационные стенды эстетической выкладкой товаров с учетом правил оформления торговых предложений, используя новые технологии или их элементы при выкладке товаров</li> </ul>	
<p>ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживает покупателей, соблюдая правила обслуживания покупателей, информирует их достоверной информацией о качестве и потребительских свойствах товаров согласно Закона РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- консультирует их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</li> <li>- выполняет расчет с покупателями в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- определяет методы продажи товаров в соответствии с представленными образцами (схемами) планировки торгового предприятия, использует новые технологии продажи товаров</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по учебной практике</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты учебной практики (дифференцированный зачет)</p>
<p>ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает и соблюдает оптимальный режим хранения товаров в соответствии с потребительскими свойствами продовольственных товаров;</li> <li>- проверяет сроки годности и реализации продаваемых товаров в соответствии с их пищевой ценностью;</li> <li>- выполняет правила санитарно-гигиенического состояния при хранении и реализации продовольственных товаров</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по учебной практике</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты учебной практики (дифференцированный зачет)</p>
<p>ПК 4.7. Изучать спрос покупателей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет отбор и оформление рекламной информации для потребителей;</li> <li>- выявляет покупательский спрос на продовольственные товары в</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по учебной практике</p> <p>Экспертная оценка по</p>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	соответствии с объемом продаж; - учитывает изменения покупательского спроса в соответствии с объемом продаж; - определяет потребности в товаре на основании прослеживания и изучения спроса покупателей	итогах защиты учебной практики (дифференцированный зачет)

**Производственная практика (по профилю специальности):**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	- производит приемку товаров по количеству и качеству на основе сопроводительных документов; - выполняет требования проверки качества, количественных характеристик продовольственных товаров; - оформляет сопроводительные документы на поступившие товары, соблюдая требования к их оформлению	Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по производственной практике  Экспертная оценка по итогам защиты производственной практики (дифференцированный зачет)
ПК 4.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	- проводит выбор торгового инвентаря и инструментария для подготовки товаров к продаже в соответствии с группой продовольственных товаров; - выполняет подготовку отдельных видов продовольственных товаров к продаже в технологической последовательности; - выполняет размещение продовольственных товаров в торговом зале в соответствии с санитарными, технологическими требованиями; - осуществляет выкладку продовольственных товаров на прилавочные и внутри магазинные витрины с использованием основных методов и приемов размещения; - оформляет витрины, демонстрационные стенды эстетической выкладкой товаров с учетом правил оформления торговых предложений, используя новые технологии или их элементы при	Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по производственной практике  Экспертная оценка по итогам защиты производственной практики (дифференцированный зачет)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	выкладке товаров	
ПК 4.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживает покупателей, соблюдая правила обслуживания покупателей, информирует их достоверной информацией о качестве и потребительских свойствах товаров согласно Закона РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- консультирует их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</li> <li>- выполняет расчет с покупателями в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- определяет методы продажи товаров в соответствии с представленными образцами (схемами) планировки торгового предприятия, использует новые технологии продажи товаров</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по производственной практике</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты производственной практики (дифференцированный зачет)</p>
ПК 4.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает и соблюдает оптимальный режим хранения товаров в соответствии с потребительскими свойствами продовольственных товаров;</li> <li>- проверяет сроки годности и реализации продаваемых товаров в соответствии с их пищевой ценностью;</li> <li>- выполняет правила санитарно-гигиенического состояния при хранении и реализации продовольственных товаров</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по производственной практике</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты производственной практики (дифференцированный зачет)</p>
ПК 4.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит подготовку к эксплуатации, использует в технологическом процессе различные виды торгово-технологического оборудования;</li> <li>- соблюдает санитарные нормы, предъявляемых к торгово-технологическому оборудованию в соответствии с СанПиНом;</li> <li>- выполняет требования безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по производственной практике</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты производственной практики (дифференцированный зачет)</p>
ПК 4.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет требования по контролю за сохранностью товарно-материальных ценностей;</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по производственной</p>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает условия хранения товаров и нормативных товарных запасов;</li> <li>- соблюдает порядок и сроки проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей;</li> <li>- оформляет отчетные документы по сохранности товарно-материальных ценностей</li> </ul>	<p>практике</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты производственной практики (дифференцированный зачет)</p>
ПК 4.7. Изучать спрос покупателей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет отбор и оформление рекламной информации для потребителей;</li> <li>- выявляет покупательский спрос на продовольственные товары в соответствии с объемом продаж;</li> <li>- учитывает изменения покупательского спроса в соответствии с объемом продаж;</li> <li>- определяет потребности в товаре на основании прослеживания и изучения спроса покупателей</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по производственной практике</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты производственной практики (дифференцированный зачет)</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по практикам</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты практик (дифференцированный зачет)</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;</li> <li>- определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по практикам</p> <p>Экспертная оценка по итогам защиты практик (дифференцированный зачет)</p>
ОК 3. Принимать решения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность и</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка</p>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; -оценивание последствий принятых решений	результатов выполнения работ по практикам  Экспертная оценка по итогам защиты практик (дифференцированный зачет)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников; - применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по практикам  Экспертная оценка по итогам защиты практик (дифференцированный зачет)
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по практикам  Экспертная оценка по итогам защиты практик (дифференцированный зачет)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения	Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по практикам  Экспертная оценка по итогам защиты практик (дифференцированный зачет)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды	Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по практикам  Экспертная оценка по итогам защиты практик (дифференцированный зачет)
ОК 8. Самостоятельно	- владение механизмом	Наблюдение и оценка

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития	результатов выполнения работ по практикам  Экспертная оценка по итогам защиты практик (дифференцированный зачет)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области разработки технологических процессов хранения, товародвижения, обеспечения сохранности, новых видов продукции; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности; - совершенствование и мобильность методов работы в товароведной деятельности	Наблюдение и оценка результатов выполнения работ по практикам  Экспертная оценка по итогам защиты практик (дифференцированный зачет)

## **6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики разрабатывается на основе ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии. Одобренный вариант рабочей программы проходит проверку на предмет соответствия общим требованиям ФГОС СПО, ООП ППСЗ, правилам оформления и утверждается заместителем директора.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики согласуется с работодателем.

После утверждения экземпляр рабочей программы хранится в методическом кабинете.

Корректировка и/или изменения в рабочей программе осуществляется её разработчиком(ми) только после их обсуждения на заседании предметно-цикловой комиссии.

**7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
на 2020/2021 учебный год**

В рабочую программу учебной и производственной (по профилю специальности) практики для специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (базовый уровень) очной формы обучения.

Внесены следующие дополнения и изменения в п.4.2 раздела 4 программы:

*Абзац:* Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

*Заменить на следующий:*

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее - образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Дополнения и изменения внес:

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(Фамилия И.О.)
Рабочая программа	рассмотрена	и рекомендована на
_____		
(наименование структур)		

Ответственный \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись) (Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО: \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись) (Фамилия И.О.)

УТВЕРЖДЕНО: \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись) (Фамилия И.О.)