

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Утверждено:
Директор
ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
А.В.Никитин
Приказ от 16.06.2022 №61-К

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04 Выполнение работ по профессии рабочего
«Продавец продовольственных товаров»**

программы подготовки специалистов среднего звена
специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

с. Усолье 2022г.

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

Предметно-цикловой комиссии
Общепрофессиональных дисциплин и
Профессиональных модулей

Председатель Н.И.Сидорова
Протокол от ____2022 г. № ____

ОДОБРЕНО

Зам.по учебной работе
Середкина И.А.

Организатор-разработчик: ГБПОУ СО
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик: Ермолаева О.И., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»

Внутренняя экспертиза: Скиба Е.Г. главный бухгалтер ГБПОУ СО «
Усольский сельскохозяйственный техникум»

Техническая экспертиза: Гусарова Н.И.- заведующий методическим
кабинетом ГБПОУ СО « Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования по
специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям) утвержденной приказом
Минобрнауки России от 15.05.2014г. № 539 (зарегистрировано Минюста
России 25.06.2014г. №32855) с изменениями и дополнениями от 13 июля
2021г и 01.09.2022г.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по
формированию примерных программ учебных дисциплин начального и
среднего профессионального образования на основе Федеральных
государственных образовательных стандартов утвержденным И.М.
Реморенко директором Департамента государственной политики и
нормативно - правового регулирования в сфере образования Министерства
образования и науки РФ от 27.08.2009г.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися
основной профессиональной образовательной программы по специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям) в соответствии с требованиями ФГОС
СПО

Содержание

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы и результаты освоения профессионального модуля профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля	5
3. Условия реализации профессионального модуля	6
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Учебной практики ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего «Продавец продовольственных товаров»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа Учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденной приказом Минобрнауки России от 15.05.2014г. № 539 (зарегистрировано Минюста России 25.06.2014г. №32855) входящей в состав ВПД 04 Выполнение работ по профессии рабочего «Продавец продовольственных товаров»

1.2. Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и компетенций в рамках профессиональных модулей ПССЗ по специальности по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессий продавец продовольственных товаров;
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, характерных для избранной специальности и профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах
- POS терминалах, фискальных регистраторах;
- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;

- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности.

1.3 В результате освоения учебной практики формируются общие компетенции:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК8 Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения

ОК9 Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ОК10 Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.

ОК11 Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций

ОК12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 36 часов.

2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПССЗ по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии рабочего «Продавец продовольственных товаров», в том числе овладение профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего «Продавец продовольственных товаров»

ПК4.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары

ПК4.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку

ПК4.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров

ПК4.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов

ПК4.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования

ПК4.6 Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями

ПК 4.7 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков

ПК 4.8 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги

ПК 4.9 Оформлять документы по кассовым операциям.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1 Тематический план и содержание учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Объем часов
ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего « Продавец продовольственных товаров»	
Тема 1 Розничная торговля продовольственными товарами	18
Тема 2 Эксплуатация контрольно-кассовой техники	18
Всего часов по учебной практике	36

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование ПМ, ПК и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего « Продавец продовольственных товаров»		36
Тема 1 Розничная торговля продовольственными товарами		18
	Формирование ассортиментного перечня продовольственных товаров, который должен быть в торговом предприятии	6
	Формирование выкладки продовольственных товаров в соответствии с товарным профилем и товарным соседством	6
	<p>Определение и характеристика отдельных видов продовольственных товаров согласно товароведной классификации (класс, подкласс, группа, подгруппа, вид, подвид, разновидность; происхождение, химический состав, сырье, назначение и т.д.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - зерномучные товары; - плодоовощные товары; - вкусовые товары; - кондитерские товары; - молочные товары; - пищевые жиры; - мясные товары; - рыбные товары 	
Тема2 Эксплуатация контрольно-кассовой техники		18
	Организация рабочего места контролера-кассира с учетом техники безопасности. Подготовка к работе ККТ различных видов с учетом техники безопасности (правила заправки чековой и контрольной лент)	6
	Работа на ККМ, в кассовом режиме, в режиме программирования и в режимах отчетов с учетом техники безопасности. Выполнение заключительных операций и устранение мелких неисправностей при работе на ККМ	6

4. Условия реализации рабочей программы учебной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в кабинете №309 лаборатории «Товароведение».

1. Оснащение:

Оборудование:

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя; - калькуляторы;
- комплект учебно–методической документации;
- образцы и макеты товаров различных групп;
- ГОСТЫ. Оборудование лабораторий и рабочих мест:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- торгово-технологическое оборудование: горки торговые, витрины, прилавки, весы настольные циферблатные, весы электронные;
- наборы образцов различных групп товаров;
- комплект плакатов (продовольственные и непродовольственные товары), макетов;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект инструкций по охране труда.
- Электронная контрольно-кассовая машина ЭКР 3102Ф
- Электронная контрольно-кассовая машина ЭКР 2102Ф
- Электронная контрольно-кассовая машина «Касби»
- Кассовый терминал

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения: ПО Microsoft Office 2010, СПС «Консультант плюс»;
- экран.
- принтер;
- локальная и глобальная сети (Internet).

4.2 Литература

Основные источники

1. Учебники:

1. Барышев А.Ф. Маркетинг М.: Изд. центр «Академия», 2013.
2. Голубкина Т. С. Учебник, Торговые вычисления. – М.: Академия, 2010.
3. Гомола А.И. Бухгалтерский учет. Издательский центр «Академия», 2011.
4. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.пособие для нач.проф.образования- 5-е

изд.перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

5. Дашков Л.П., Памбухчиянц О.В. Коммерция и технология торговли - М.: Издторговая корпорация «Дашков и К», 2010.
6. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: уч. пособие. – М.: Изд. центр «Академия», 2012.
7. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: практикум. – М.: Изд. центр «Академия», 2010.
8. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/М.: Издательский центр «Академия», 2011
9. Захарьин В.Р. Налоги и налогообложение ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М 2012.
10. Кравченко Л.И Анализ хозяйственной деятельности в торговле М: Новое знание,2010
11. Муравина И.В. Основы товароведения: учебн.пособие для нач.проф.образования./- 3-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.
12. Неверов А.Н., Чалых Т.И., ПехташеваЕ.Л. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач.проф. образования – 8-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.
13. Никитченко, Л.И. Учебник, Контрольно-кассовые машины.- М.:Академия,2010
14. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности. Учебник – М.: Издторговая корпорация «Дашков и К», 2012.
15. Панкратов Ф.Г., Серегина Т.К. Коммерческая деятельность. -М.: Маркетинг, 2012.
16. Панкратов Ф.Г. Практикум по коммерческой деятельности. - М.: Маркетинг, 2010.
17. Пансков В.Г. Налоги и налогообложение ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М 2011.
18. Парфетьева Т.Р. Учебник, Оборудование торговых предприятий, М.: Издательский центр «Академия», 2011.
19. Перекрестова Л.В. Финансы и кредит. Издательский центр «Академия»,2010.
20. Райкова Е.Ю., Додонник Ю.В. Теория товароведения:Учеб.пособие для преподавателей образовательных учреждений нач.проф.образования/ 2 – е изд.; стер.-М: Издательский центр «Академия», 2010.
21. Сухов В.Д. Коммерсант в промышленности – М.: Изд. центр «Академия», 2011.
22. Чикатуева Л.А., Третьякова Н.В. Маркетинг. Ростов-на-Дону: Феникс, 2010.
23. Чечевицына Л.Н Анализ финансово-хозяйственной деятельности Ростов н/Д: Феникс, 2014
24. Яковенко Н.В. Учебник, Кассир торгового зала, - М.:Академия, 2011.

2. Дополнительные источники:

1. Журналы: Современная торговля, Российская торговля, Коммерческий

вестник, Коммерсант. 2. Савицкая Г.В Анализ финансово-хозяйственной

деятельности Мн: Новое знание, 2012

3. Электронные ресурсы (Интернет-ресурсы)

<http://www.grandars.ru> - электронная библиотека;

<https://znaytovar.ru>;

<http://www.consultant.ru> - справочно - правовая система Консультант Плюс;

<https://www.gost.ru/portal/gost/> - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;

<https://portalobrazovaniya.ru/> Российское образование Федеральный портал.

<https://studopedia.info/2-16299.html> <http://www.marketolog.ru>. - жунал

«Маркетолог» <http://buhcon.com/index.php> <http://www.buh.ru> .

<https://www.garant.ru> - справочно - правовая система Гарант

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную учебную практику, чередуясь с изучением междисциплинарного курса. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях и кабинетах техникума. Оценка по учебной практике выставляется на основании текущей успеваемости. Результаты прохождения учебной практики по модулю учитываются при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляется преподавателями профессиональных дисциплин или мастерами производственного обучения. Реализация ПССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее специальное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей или мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели или мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, выполнения практических работ. Оценка по учебной практике выставляется на основании текущей успеваемости на комплексном дифференцированном зачете в рамках ПМ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего «Продавец продовольственных товаров»</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - рассчитывать энергетическую ценность продуктов; - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; - осуществлять подготовку ККТ различных видов; - работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах, фискальных регистраторах; - устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; - распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; - оформлять документы по кассовым операциям; - соблюдать правила техники безопасности 	<p>Наблюдение за ходом выполнения работ на учебной практике. Проверка качества выполненной работы и ее оценивание. Контроль за соблюдением норм обеспечения безопасности при выполнении работ</p>