

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Согласовано
ИП магазин «Сакура»
_____ Рюмкина Л.И.
«16» июня 2020 г

Согласовано
Зам.директора по ТО
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
_____ Федорева Н.Н.
«26» июня 2020 г.

Согласовано
Зам.директора по УПР
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
_____ Королёв А.Г.
«26» июня 2020 г.

Утверждено
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
_____ Сычёва Н.И.
«26» июня 2020 г.

Согласовано
ИП магазин «Продукты»
_____ Чуприна М.В..
«16» июня 2020 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

Рассмотрено
на методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения по
профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»
протокол № 10 от «15» июня 2020 г.
Руководитель МК _____ Черемисина С.А.

с.Амурзет, 2020 г.

Рабочая программа производственной практики ПМ 02. Продажа продовольственных товаров, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 38.01.02. «Продавец, контролёр-кассир» по профессии ОК 016-94, «Продавец продовольственных товаров», положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся.

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчик:

Черемисина Светлана Александровна – мастер производственного обучения по профессии «Продавец, контролер-кассир» ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	14
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПМ 02 Продажа продовольственных товаров, является частью ОП СПО по ППКРС составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** в части освоения профессий по ОК 016-94 **«Продавец продовольственных товаров» «Контролёр-кассир»**, и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **«Продажа продовольственных товаров»; «Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».**

Рабочая программа производственной практики может быть использована для профессиональной подготовки рабочих по профессиям: «Продавец продовольственных товаров», «Контролер-кассир», а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего общего образования.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Требования к умениям	
2. Продажа продовольственных товаров	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.
3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с	ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

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.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего – 299 часов

производственной практики – **299** часов, в том числе на квалификационный экзамен по ПМ 02.

Продажа продовольственных товаров – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОП СПО по ППКРС по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

№ 2. Продажа продовольственных товаров;

№ 3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями; необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
	2. Продажа продовольственных товаров
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.
	3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
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.
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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями.
ОК.7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими

	санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК.8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 2.1-2.7	ПМ.02. Продажа продовольственных товаров	299	<p>1. Ознакомление обучающихся с торговым предприятием торгующих продовольственными товарами.</p> <p>2. Подготовка торгового оборудования к выполнению работ:</p> <p>3. Приемка товаров продовольственных товаров различных ассортиментных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зерномучных товаров; - кондитерских изделий; - плодоовощных товаров; - вкусовых товаров; - молочных товаров; - мясных товаров; - рыбных товаров; - жировых товаров - яичных товаров и пищевых концентратов, соевых продуктов. <p>4. Подготовка товаров к продаже различных ассортиментных групп: :</p> <ul style="list-style-type: none"> - зерномучных товаров; - кондитерских изделий; - плодоовощных товаров; - вкусовых товаров; - молочных товаров; - мясных товаров; - рыбных товаров; - жировых товаров; - яичных товаров и

		<p>пищевых концентратов, соевых продуктов</p> <p>5. Продажа товаров различных ассортиментных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зерномучных товаров; - кондитерских изделий; - плодоовощных товаров; - вкусовых товаров; - молочных товаров; - мясных товаров; - рыбных товаров; - жировых товаров; - яичных товаров и . пищевых концентратов, соевых продуктов <p>6. Инвентаризация продовольственных товаров в торговом зале.</p> <p>7. Инвентаризация операционной кассы</p>
	<i>ВСЕГО часов</i>	299
		Квалификационный экзамен

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Формируемые профессиональные компетенции	Содержание производственной практики	Кол-во часов, всего	Виды выполняемых работ	Кол-во часов
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</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 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</p>	<p>Ознакомление обучающихся с торговым предприятием торгующих продовольственными товарами.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с режимом работы и формами организации труда на предприятии; - правилами внутреннего распорядка; - Ознакомление с правилами техники безопасности, видами травматизма и его причинами; - документальным оформлением инструктажей; - Ознакомление с основными гигиеническими требованиями для продавца продовольственных товаров. 	6
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<p>Подготовка торгового оборудования к выполнению работ:</p>	275	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка весоизмерительного оборудования; - контрольно-кассовое оборудование; 	18

			- прилавки; - пристенные горки.	
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Приемка продовольственных товаров различных ассортиментных групп (зерномучных товаров, кондитерских изделий, плодоовощных товаров, вкусовых товаров, молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров, жировых товаров, яичных товаров и пищевых концентратов, соевых продуктов.		- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверка фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов муки по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;	96
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.				
ПК2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Продажа продовольственных товаров различных ассортиментных групп(зерномучных товаров, кондитерских изделий, плодоовощных товаров, вкусовых товаров, молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров, жировых товаров, яичных товаров и пищевых концентратов, соевых продуктов)		- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя через контрольно-кассовый аппарат; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.	161
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				
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				
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Инвентаризация продовольственных товаров в торговом зале.	12	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка товара к инвентаризации - инвентаризация продовольственных товаров - работа с учетной документацией по инвентаризации - контрольная инвентаризация 	6
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования				
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Инвентаризация операционной кассы		<ul style="list-style-type: none"> - подготовка операционной кассы к инвентаризации - инвентаризация операционной кассы - работа с учетной документацией по инвентаризации - контрольная инвентаризация 	6
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.				
			Экзамен квалификационный	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика ПП.02 Продажа продовольственных товаров, проводится на предприятиях розничной торговли района. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а так же руководитель практики от предприятия. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики в полном объеме. В рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется:

- мастером производственного обучения в форме периодического наблюдения, в период контроля прохождения производственной практики обучающимися на производстве;

- наставником, закреплённым за обучающимся на предприятии, в форме наблюдения за выполнением работ обучающимся и проставления соответствующих отметок в «Дневнике производственной практики».

По завершению производственной практики обучающийся сдаёт квалификационный экзамен, который входит в комплексный экзамен по профессиональному модулю.

Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и торговых предприятий, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
2. Продажа продовольственных товаров	Выполнение самостоятельных заданий, практических работ, выполнение квалификационной работы
3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Выполнение самостоятельных заданий, практических работ, выполнение квалификационной работы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Освоенные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров		
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Оформление документации по приёмке товаров и проверка сопроводительных документов на товары (накладная, товарно-транспортная накладная, качественное удостоверение)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Демонстрация навыков подготовки товара к продаже. Осуществление выкладки товара.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Качественное обслуживание покупателей предоставление консультации о пищевой ценности и вкусовых особенностях продовольственных товаров	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Осуществлять контроль за условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Демонстрация навыков эксплуатацию торгово-технического оборудования.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Своевременное и точное оформления документации по сохранности товарно-материальных ценностей (составление товарного отчета)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Изучение спроса и предложения товаров; Исследование целевой аудитории	
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Знание правил эксплуатации ККТ; знание правил охраны труда	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Умение различать фальсифицированные денежные знаки	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары	Качественное обслуживание покупателей предоставление консультации, знание основных реквизитов	Экспертное наблюдение и

и услуги.	накладной, товарно-транспортной накладной	оценка выполнения учебно-производственных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	Оформление документации по контролю поступления, выбытия и сдачи наличных денежных средств операционной и главной (Журнал кассира-операциониста, отчет кассира, приходный кассовый ордер, расходный кассовый ордер)	
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Своевременное и точное оформления документации по сохранности товарно-материальных ценностей (ежесменное составление отчета кассира-операциониста); точный правильный расчет с покупателями	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.

ответственность за результаты своей работы.		
ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение не типовых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление самостоятельной работы с использованием ИКТ. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе. Участие в планировании и организации групповой работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и Правилами продажи товаров.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.

**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ ЕВРЕЙСКОЙ АВТОНОМНОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»**

ДНЕВНИК

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студента второго курса, группа ПКК-321

Ф.И.О. _____

Профессия: «Продавец, контролер-кассир»

Мастер производственного обучения: _____

Период прохождения с «___» июня 20___ г. по «___» июля 20___ г.

Количество часов: 299 _____

Предприятие: _____

Руководитель практики: _____

Зам. директора по УПР: _____ / _____ /

Права и обязанности обучающегося при прохождении производственной практики

1. Обучающиеся, осваивающие ОП СПО ППКРС в период прохождения производственной практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

2. Обучающиеся, осваивающие ОП СПО ППКРС в период прохождения производственной практики в организациях имеют право:

- выбрать организацию, в которой будет проходить производственную практику;
- обращаться за методической помощью к руководителю практики от училища и администрации училища по возникающим вопросам;
- пользоваться имеющимися в организации оборудованием, техническими средствами.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель

(наименование предприятия/организации)

_____/_____/

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГПОБУ «Многопрофильный
лицей»

_____/ Сычёва Н.И. /

«__» _____ 20__ г.

Программа производственной практики по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

Формируемые профессиональные компетенции	Содержание производственной практики	Кол-во часов, всего	Виды выполняемых работ	Кол-во часов
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;	Ознакомление обучающихся с торговым предприятием торгующих продовольственными товарами.	6	- Ознакомление с режимом работы и формами организации труда на предприятии; - правилами внутреннего распорядка; - Ознакомление с правилами техники безопасности, видами травматизма и его причинами; - документальным оформлением инструктажей; - Ознакомление с основными гигиеническими требованиями для продавца продовольственных товаров.	6
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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;				
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;				
ПК2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Подготовка торгового оборудования к выполнению работ:	275	- подготовка весоизмерительного оборудования; - контрольно-кассовое оборудование; - прилавки; - пристенные горки	18
ПК2.1; Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Приемка продовольственных товаров различных ассортиментных групп (зерномучных товаров, кондитерских изделий, плодоовощных товаров, вкусовых товаров, молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров, жировых товаров, яичных товаров и пищевых концентратов, соевых продуктов.		- проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверка фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов муки по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;	96
ПК2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.				
ПК2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных	Продажа продовольственных товаров различных ассортиментных групп(зерномучных товаров,		- консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя через контрольно-	161

продовольственных товаров.	кондитерских изделий, плодоовощных товаров, вкусовых товаров, молочных товаров, мясных товаров, рыбных товаров, жировых товаров, яичных товаров и пищевых концентратов, соевых продуктов)		кассовый аппарат; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.	
ПК2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов				
ПК2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования				
ПК2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей				
ПК2.7 Изучать спрос покупателей				
ПК3.1 Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.				
ПК3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков				
ПК3.3 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.				
ПК3.4 Оформлять документы по кассовым операциям				
ПК3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей				
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	Инвентаризация продовольственных товаров в торговом зале.	12	- подготовка товара к инвентаризации - инвентаризация	6

			продовольственных товаров - работа с учетной документацией по инвентаризации - контрольная инвентаризация	
ПК2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования				
ПК3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Инвентаризация операционной кассы		- подготовка операционной кассы к инвентаризации - инвентаризация операционной кассы - работа с учетной документацией по инвентаризации - контрольная инвентаризация	6
ПК3.4 Оформлять документы по кассовым операциям.				
Экзамен квалификационный				6

Информация о выполнении программы производственной практики

№ п/п	Дата	Наименование или краткое содержание работ, выполненных студентами	Часы	Оценка	Подпись руководителя практики
1			6		
2			6		
3			6		

4			6		
5			6		
6			6		
7			6		

8			6		
9			6		
10			6		
11			6		
12			6		

13			6		
14			6		
15			6		
16			6		
17			6		

18			6		
19			6		
20			6		
21			6		
22			6		

23			6		
24			6		
25			6		
26			6		
27			6		

28			6		
29			6		
30			6		
31					
32					

33					
34					
35					
36					
37					
38					

39					
40					
41					
42					
43					

44					
45					
46					
47					
48					

49					
50					

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

На обучающегося _____

ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Профессия: «Продавец, контролер-кассир»

обучающейся _____ в период производственной практики

(наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

и выполнил следующие виды работ:

Качество выполнения работ _____

Степень сформированности профессиональных и общих компетенций _____

Выполнение норм выработки за период с «___» _____ 20__ г.

по «___» _____ 20__ г.

(производственные показатели)

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием:

(подробный отзыв)

Трудовая дисциплина: _____

Выводы: _____

Обучающейся _____
(фамилия, имя, отчество)

Заслуживает присвоения квалификации _____
Оценки _____

Руководитель практики от предприятия:

_____/_____
(подпись)

Руководитель предприятия: _____/_____
(подпись)

« _____ » _____ 20 ____ года.

Аттестационный лист по производственной практике

По профессиональному модулю **ПМ 02. Продажа продовольственных товаров**

Ф. И. О обучающейся _____

Группа _____

Профессия **Продавец, контролер-кассир**

Место проведения практики _____

(наименование организации, юридический адрес)

Сроки прохождения практики 20__ - г. по 20__ г.

Виды и объемы работ, выполненные обучающимися:

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, выполненных обучающимся во время производственной практики	Качество выполненных работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Общие требования к организации рабочего места продавца	6	
Продажа продовольственных товаров	276	
Инвентаризация продовольственных товаров в торговом зале. Инвентаризация операционной кассы	12	
Квалификационный экзамен	6	
