

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
"ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (3 РАЗРЯДА)"**

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Приказом Минздравсоцразвития РФ от 21 марта 2008 г. N 135 (выпуск 57)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Одобрено
на заседании ПЦК Э.У.К
Протокол № 10 «28» 05.2020 г.
Председатель ПЦК
Сергеева И.И.
(Подпись)

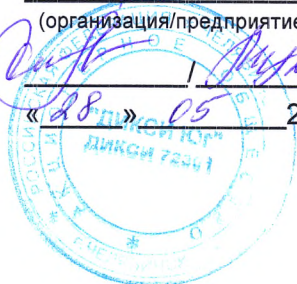
УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
Н.В. Бочанова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Управляющий
(должность)

АО "Дикси № 4"
(организация/предприятие)

«28» 05 2020 г.



1. Цель практики

Комплексное освоение обучающимися выполнения работ по профессии Продавец продовольственных товаров, формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

2. Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы в сфере торговли;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

3. Место практики в структуре программы профессиональной подготовки и обучающихся по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров

Учебная практика является обязательным разделом программы профессиональной подготовки обучающихся по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров. Осуществляется после изучения профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров (3 разряда) и представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

4. Формы проведения практики

Учебная практика проводится в современных торговых предприятиях, имеющих профессиональный квалифицированный персонал.

Учебная практика проводится в форме уроков производственного обучения, практических занятий, производственной деятельности и др.

5. Место и время проведения практики

Базами учебной практики являются торговые предприятия г. Тюмени и Тюменской области.

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом программы профессиональной подготовки обучающихся по профессии Продавец продовольственных товаров.

6. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессиональной подготовки обучающихся, в структуру которой включена и учебная практика, у обучающихся должны быть ПК, соответствующие видам работ по профессии Продавец продовольственных товаров.

ПК 4.1 Продажа товаров в предприятиях оптовой и розничной торговли

ПК 4.2 Консультирование покупателей

ПК 4.3. Обслуживание покупателей при работе за ККТ

7. Организация и руководство практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291.

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель подразделения практики.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении учебной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программу учебной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов учебной практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и /или отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по учебной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на мастера производственного обучения, в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик, и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания учебной практики требованиям содержания рабочей программы профессионального модуля.

8. Формы аттестации по итогам учебной практики

Итогом учебной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения

обучающимися профессиональных компетенций, наличии положительной характеристики, своевременного предоставления дневника практики и открытой защиты отчета по учебной практике.

9. Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
Раздел 1				
Розничная торговля продовольственными товарами				
1	Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием	Ознакомление с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка). Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
2	Тема 2. Закон «О защите прав потребителей»	Обслуживание покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
3	Тема 3. Зерномучные товары	Распознавание ассортимента основных видов круп. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента муки, макаронных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		Распознавание ассортимента хлеба, булочных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента бараночных, сухарных изделий и пищевых концентратов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
4	Тема 4. Плодоовощные товары	Распознавание ассортимента свежих овощей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента свежих плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		Распознавание ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
5	Тема 5. Бакалейные товары	Распознавание ассортимента крахмала, сахара и меда. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
6	Тема 6. Кондитерские изделия	Распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента какао-порошка, шоколада и карамели. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		Распознавание ассортимента конфет, ириса, драже. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента печенья, пряников, вафель. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента тортов и пирожных. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента халвы, восточных сладостей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
7	Тема 7. Вкусовые товары	Распознавание ассортимента пряностей и приправ. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.		
		Распознавание ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента алкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента слабоалкогольных напитков и табачных изделий. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента безалкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
8	Тема 8. Молочные товары	Распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов

		Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.		практической работы
		Распознавание ассортимента кисломолочных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента твердых сычужных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента мягких, кисломолочных, рассольных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента переработанных сыров, мороженого. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

9	Тема 9. Яйца и яичные продукты	Распознавание ассортимента яиц и яичных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
10	Тема 10. Пищевые жиры	Распознавание ассортимента пищевых жиров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
11	Тема 11. Мясные товары	Распознавание видов мяса убойных животных. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента мяса битой домашней птицы, кроликов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителя.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.		
		Распознавание ассортимента вареных, полукопченых и копченых колбас. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента мясных копченостей и мясных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
12	Тема 12. Рыбные товары	Распознает ассортимент живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
		Распознавание ассортимента соленой, сушеной, вяленой рыбы. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

	хранения, сроками, изготовителями.		
	Распознавание ассортимента копченой рыбы, балычных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Всего часов	216 (36 дней)		

10. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Памбухчиянц, О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Памбухчиянц. - 4-е. изд. - Москва: Дашков и К, 2017. - 314 с. - URL :e.lanbook.com

Дополнительная литература:

1 Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - Москва: Дашков и К, 2016. - 288 с. - URL :e.lanbook.com/book

2 Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018 –№1-12

3 Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019 – №1-6