

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП. 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 производственной 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  
М.В. Пирева Н.А.  
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
Н.В. Бочанова  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО  
М.В. Пирева Н.А.  
(должность)  
М.В. Пирева Н.А.  
(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, обучающихся по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров**

Производственная 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 учебной практики и представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

## **4. Формы проведения практики**

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

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

## **5. Место и время проведения практики**

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

Производственная 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 производственная 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 производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель подразделения практики и руководители практики от техникума.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

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

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), 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 производственной практики требованиям содержания рабочей программы профессионального модуля.

## **8. Формы аттестации по итогам производственной практики**

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

Оценка по производственной 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 производственной практике.

## 9. Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
1	Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием.	Ознакомление с торговым предприятием: планировкой магазина, расположением отделов в торговом зале, расположением подсобных помещений, их назначением, правилами внутреннего распорядка магазина.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
2		Ознакомление с торговым предприятием: планировкой магазина, расположением отделов в торговом зале, расположением подсобных помещений, их назначением, правилами внутреннего распорядка магазина.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
3	Тема 2. Обслуживание покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей»	Продажа продовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона «О защите прав потребителей», условий, сроков хранения и реализации товаров.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
4	Тема 2.1 Пищевая ценность продуктов молочного отдела	Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров молочного отдела.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
5		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров молочного отдела.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
6		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров молочного отдела.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

[illegible]

18		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров бакалейного отдела.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
19		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров бакалейного отдела.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
20		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров бакалейного отдела.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
21		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров бакалейного отдела.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
22		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров бакалейного отдела.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
23	Тема 2.5 Пищевая ценность продуктов отдела овощей и фруктов	Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров отдела овощей и фруктов.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
24		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров отдела овощей и фруктов.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
25		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров отдела овощей и фруктов.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
26		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров отдела овощей и фруктов.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
27	Тема 2.6 Пищевая ценность продуктов отдела безалкогольных напитков	Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров отдела безалкогольных напитков.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

28		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров отдела безалкогольных напитков.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
29		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров отдела безалкогольных напитков.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
30		Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров отдела безалкогольных напитков.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
31	Тема 3. Торгово-технологическое оборудование	Подготовка и эксплуатация торгово-технологического оборудования.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
32		Подготовка и эксплуатация торгово-технологического оборудования.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
33	Тема 4. Приемка товаров.	Приемка товаров по количеству товарных мест. Сверка соответствия количества фактически поступивших товаров содержанию сопроводительных документов. Оценка качества поступивших товаров.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
34		Приемка товаров по количеству товарных мест. Сверка соответствия количества фактически поступивших товаров содержанию сопроводительных документов. Оценка качества поступивших товаров.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
35		Приемка товаров по количеству товарных мест. Сверка соответствия количества фактически поступивших товаров содержанию сопроводительных документов. Оценка качества поступивших товаров.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы



36		Приемка товаров по количеству товарных мест. Сверка соответствия количества фактически поступивших товаров содержанию сопроводительных документов. Оценка качества поступивших товаров.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
37	Тема 5. Выкладка товаров и оформление витрин в магазине.	Проверка санитарного состояния и подготовка к выкладке прилавков в магазине.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
38	Тема 5.1 Выкладка товаров в молочном отделе.	Выкладка товаров с учетом товарного соседства и ротации по срокам в молочном отделе.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
39		Выкладка товаров с учетом товарного соседства и ротации по срокам в молочном отделе.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
40		Выкладка товаров с учетом товарного соседства и ротации по срокам в молочном отделе.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
41	Тема 5.2 Выкладка товаров в мясо-колбасном отделе.	Выкладка товаров с учетом товарного соседства и ротации по срокам в мясо-колбасном отделе.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
42		Выкладка товаров с учетом товарного соседства и ротации по срокам в мясо-колбасном отделе.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
43		Выкладка товаров с учетом товарного соседства и ротации по срокам в мясо-колбасном отделе.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
44	Тема 5.3 Выкладка товаров в бакалейном отделе.	Выкладка товаров с учетом товарного соседства, наименований, производителей в бакалейном отделе.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
45		Выкладка товаров с учетом товарного соседства, наименований, производителей в бакалейном отделе.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

46		Выкладка товаров с учетом товарного соседства, наименований, производителей в бакалейном отделе.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
47	Тема 5.4 Выкладка товаров в отделе безалкогольных напитков.	Выкладка товаров с учетом товарного соседства, наименований, производителей в отделе напитков.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
48		Выкладка товаров с учетом товарного соседства, наименований, производителей в отделе напитков.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
49		Выкладка товаров с учетом товарного соседства, наименований, производителей в отделе напитков.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
50	Тема 5.5 Выкладка товаров в отделе овощей и фруктов.	Выкладка товаров с учетом товарного соседства, наименований в отделе овощей и фруктов. Отбор и удаление недоброкачественной продукции с прилавка магазина.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
51		Выкладка товаров с учетом товарного соседства, наименований в отделе овощей и фруктов. Отбор и удаление недоброкачественной продукции с прилавка магазина.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
52		Выкладка товаров с учетом товарного соседства, наименований в отделе овощей и фруктов. Отбор и удаление недоброкачественной продукции с прилавка магазина.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
53	Тема 6. Изучение спроса покупателей.	Информирует руководство магазина о товарах, пользующихся наибольшим спросом.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
54		Информирует руководство магазина о товарах, пользующихся наибольшим спросом.	1 день (6 часов)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
<b>Итого</b>			<b>324 ч (54 дня)</b>	

## **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](http://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](http://e.lanbook.com/book)

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

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