

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Игарский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПО ПРОФЕССИИ 38.01.07 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР

г. Игарка

2015 г

ОДОБРЕНА  
Методическим советом

\_\_\_\_\_  
(название цикловой комиссии)

Протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель Методического совета

\_\_\_\_\_

Разработана на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_

Составитель:

Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер;

Римавичуте Ирина Александровна – мастер производственного обучения

Рецензент:

Методист - Шубина Алена Николаевна

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 30.01.07 Продавец, контролер-кассир.

## 1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Производственная практика является частью профессиональных модулей:

Продажа непродовольственных товаров.

Продажа продовольственных товаров.

Работа на контрольно-кассовом аппарате и расчеты с покупателями.

## 1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате освоения практики обучающийся должен уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- расшифровать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп
- 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 контрольно-кассовой техники (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.

**1.4. Количество часов на освоение производственной практики:  
252 часа**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование тем	Содержание тем	Кол – во часов	Уровень освоения
<b>Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров</b>	Проверка комплектности товаров при их приемке. Участие в приемке товаров по количеству и качеству.	6	3
<b>Товароведение непродовольственных товаров</b>	Получение различных видов товаров и подготовка их к продаже. Оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин. Обслуживание покупателей. Применение методов изучения покупательского спроса в магазине.	48	3
<b>Техническое оснащение торговых предприятий и охрана труда.</b>	Подготовка к работе, взвешивание различных видов товаров, обслуживание весов по окончании работы	6	3
<b>Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров</b>	Приемка различных групп продовольственных товаров по количеству и качеству. Подготовка к продаже, размещение и выкладка различных групп продовольственных товаров.	48	3
<b>Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях, свойствах отдельных продовольственных товаров</b>	Обслуживание покупателей при различных методах продажи продовольственных товаров	84	3
<b>Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</b>	Проведение проверки сохранности товарно-материальных ценностей в магазине	6	3

<b>Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчетных операций с покупателями</b>	Подготовка ККТ различных видов к работе. Работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системах, активных системных (компьютеризованных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ.	18	3
<b>Проверка платежеспособности государственных денежных знаков</b>	Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков.	12	3
<b>Оформление документов по кассовым операциям</b>	Оформление документов по кассовым операциям	18	3
<b>Налоговый контроль эксплуатации контрольно-кассовых машин</b>	Оформление отчета кассира-операциониста	6	3

Всего

252

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика проводится в предприятиях розничной торговли города с использованием их оборудования на основании договоров безвозмездного материального пользования.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники**

1. А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник. «Академия» Москва 2002
2. А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник. «Академия» Москва 2009
3. О.В. Памбухчиянц. Технология розничной торговли. Учебник. Издательско-книготорговый центр «Маркетинг» 2001 г.
4. Т.Р. Парфеньтьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. Оборудование торговых предприятий. Учебник. Академия. Москва 2012 г.
6. Н.В. Брыкова. Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли. Учебник. Академия 2012 г.
7. А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебник. ПрофОбрИздат 2002 г.
8. Контрольно – кассовые машины: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.И. Никитченко. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 80 с.
9. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 224 с. – (Ускоренная форма подготовки).
10. Г.Г.Дубцов. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. «Академия» 2013 г.

###### **Дополнительные источники:**

1. И.Н. Зубкова. Организация торговли непродовольственными товарами. Учебное пособие. Издательский дом «Дашков и К». Москва 2000 г.
2. И.В. Муравина. Основы товароведения. Учебное пособие. Академия. Москва 2010 г.
3. М.В. Микицей. Учет и отчетность в торговле. Учебное пособие. Феникс. Ростов-на-Дону 2007 г.
4. 5. Т.С. Голубкина. Торговые вычисления. Учебник. Академия. Москва 2007 г.
6. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.



7. Закон РФ «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» от 18.06. 1993 г. № 5215-1
10. Порядок ведения кассовых операций в РФ утвержденный Банком России от 04.10.1993 г.
11. Правила торговли. М.: Омега-Л, 2009 г.
12. Закон РФ «О защите прав потребителей»
13. .В.Гранаткина Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебное пособие. «Академи». 2010 г.
- 14.И.В.Муравина. Основы товароведения. Учебное пособие «Академия» 2010 г.
- 15.Т.П.Трушина. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. Учебное пособие. «Феникс» 2000 г.
16. А.Ф.Шепелев, О.И.Кожухова. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
- 17.А.Ф.Шепелев, О.И.Кожухова. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
- 18.А.Ф.Шепелев, И.А.Печенежская, А.В.Шмелев. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
- 19.А.Ф.Шепелев, К.Р.Мхитарьян. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров. Учебное пособие. Ростов н/Д издательский центр «МарТ» 2001 г.
20. Продавец, контролер-кассир. Учебное пособие. Г.В.Ткачева, Г.М.Юркевич, Н.М.Гурбо, Г.П.Бодрикова, М.Д.Катунина, Л.Н.Раздымахо. Академкнига. 2005 г.
21. Журнал «Учет в торговле»
- 22.Журнал «Российская торговля»
- 23.Журнал «Торговое оборудование в России»
- 24.Журнал «Современная торговля»
- 25.Журнал «Магазин»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется наставником и мастером производственного обучения в процессе выполнения индивидуальных заданий. Коллективных и комплексных работ в условиях производства

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- расшифровать маркировку, клеймение и символы по уходу;</li><li>- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</li><li>- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</li><li>- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</li><li>- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</li><li>- устанавливать градации качества пищевых продуктов;</li><li>- оценивать качество по органолептическим показателям;</li><li>- распознавать дефекты пищевых продуктов;</li><li>- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</li><li>- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</li><li>- производить подготовку</li></ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения комплексных, коллективных и индивидуальных работ в условиях производства.</p>

<p>измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</li><li>- осуществлять подготовку контрольно-кассовой техники (ККТ) различных видов;</li><li>- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;</li><li>- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</li><li>- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</li><li>- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</li><li>- оформлять документы по кассовым операциям;</li><li>- соблюдать правила техники безопасности.</li></ul>	
--	--