
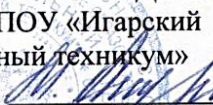


Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 12.05.2018
Председатель методического совета
Шубина А.Н. 

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»
Андреева М.А. 

«12»  2018 г.



**Рабочая программа учебной практики профессионального
модуля**

ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров

По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля

38.01.02 Продавец, контролер – кассир

Согласовано
Генеральный директор
Т.Н. Будникене 

ООО «РАСЭ»
«10»  2018 г.



ИГАРКА, 2018

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 учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.07 Продавец, контролер-кассир

1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» (ПМ 01).

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

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
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)

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей

1.3.3. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
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;

	<ul style="list-style-type: none">-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;
--	---

1.4. Количество часов на освоение учебной практики: 324 часа

2. ТЕМАТИКА ЗАДАНИЙ

Наименование темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
<p>Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятиях торговли.</p> <p>Изучение вида и ассортимента товаров в магазинах города.</p> <p>Работа со стандартами, применяемыми в торговых организациях.</p> <p>Работа с сертификатами качества на непродовольственные товары различных товарных групп.</p> <p>Маркировка различных групп товаров.</p> <p>Участие в приемке товаров по количеству.</p>	42	3
<p>Товароведение непродовольственных товаров</p>	<p>Определение по образцам вида ткани ее назначение.</p> <p>Подготовка тканей к продаже.</p> <p>Определение потребительских свойств и уровня качества тканей.</p> <p>Выкладка швейных трикотажных изделий на торговом оборудовании в соответствии с назначением, видом и размером.</p> <p>Работа с образцами пушно-меховых полуфабрикатов, определение их вида, сорта и назначения.</p> <p>Работа с образцами верхней меховой одежды, подготовка ее к продаже, размещение на торговом оборудовании.</p> <p>Работа с образцами меховых головных уборов и овчинно-шубных изделий, их маркировка, оценка качества.</p>	178	3

	<p>Работа с образцами парфюмерных жидкостей, их маркировка, подготовка к продаже.</p> <p>Работа с образцами гигиенической и декоративной косметики, их упаковка и маркировка, выкладка на торговом оборудовании, правила продажи.</p> <p>Работа с образцами разных видов кожевенно-галантерейных товаров, оценка их качества.</p> <p>Работа с образцами текстильной и металлической галантереи, подготовка изделий к продаже.</p> <p>Работа с образцами пластмассовых изделий для пищевых продуктов, определение соответствия их качества.</p> <p>Работа с образцами пластмассовых изделий для непищевых продуктов, их маркировка, подготовка к продаже.</p> <p>Работа с образцами галантерейных и культтоваров из пластических масс, их хранение, правила продажи.</p> <p>Работа с образцами синтетических моющих, чистящих и полирующих средств, клеящих материалов, оценка их качества, подготовка к продаже.</p> <p>Работа с образцами лакокрасочных материалов, их маркировка, особенности продажи.</p>		
--	--	--	--

	<p>Работа с образцами стеклянных и керамических товаров, оценка их качества, подготовка к продаже.</p> <p>Особенности подготовки к продаже и продажа минеральных вяжущих веществ, листовых стройматериалов, стеклянных блоков и профилей.</p> <p>Изучение ассортимента металлической посуды, ножевых изделий, столовых приборов, инструментальных товаров и принадлежностей по назначению и виду металла. Определение качества, подготовка к продаже.</p> <p>Определение качества проводов, шнуров, электроустановочных изделий, предохранителей, ламп накаливания, люминесцентных ламп.</p> <p>Особенности подготовки их к продаже.</p> <p>Работа с образцами электронагревательных приборов, машин для механизации кухонных работ, машин и приборов для поддержания микроклимата в помещении, холодильников, бытовых стиральных и уборочных машин. Особенности продажи электротоваров.</p> <p>Работа с образцами школьно-письменных, канцелярских товаров и фотоаппаратов.</p> <p>Изучение технических характеристик бытовой радиоэлектронной</p>		
--	---	--	--

	<p>аппаратуры. Особенности подготовки к продаже и выкладки на торговом оборудовании. Особенности продажи игрушек.</p> <p>Определение материала изготовления мебели, их вида и модели. Особенности продажи мебели.</p> <p>Работа с образцами художественных изделий и сувениров, определение их вида, оценка качества.</p> <p>Особенности продажи ювелирных товаров.</p>		
<p>Техническое оснащение торговых предприятий и охрана труда.</p>	<p>Применение способов расстановки торговой мебели в соответствии со спецификой торгового зала.</p> <p>Отработка приемов и навыков работы с торговым инвентарем различного назначения.</p> <p>Установка и обслуживание весоизмерительного оборудования различных типов. Отработка навыков и приемов работы на весах различных видов.</p>	72	3
<p>Защита прав потребителей при продаже непродовольственных товаров.</p>	<p>Изучение нормативных правовых документов, находящихся непосредственно на предприятии торговли.</p>	32	3

Всего

324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия «Учебного магазина» (лаборатории)

Технические средства обучения: телевизор, компьютер, проектор, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы электронные и циферблатные различных марок; инвентарь для приемки, подготовки к продаже и продажи товаров, вскрытия тары; образцы этикеток и товаров; рабочее место мастера; рабочие места обучающихся; кассовое оборудование; учебно-методические комплекты; нормативно-техническая документация; Правила безопасности труда в лаборатории, инструкции по безопасности труда при работе на технологическом оборудовании, правила противопожарной безопасности, правила поведения обучающихся в учебной лаборатории; столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень 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.

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. Л.И. Никитченко. Контрольно-кассовые машины. Учебное пособие. Академия. Москва 2012 г.
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. Н.В. Яковенко. Контролер-кассир торгового зала. Учебное пособие Академия, Москва, 2012 г.
8. Н.В. Яковенко. Товароведение непродовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Академия. Москва 2010 г.
9. 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. Журнал «Современная торговля».
14. Журнал «Учет в торговле».
15. Журнал «Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">- 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.	Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.

