

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Краюшкина Марина Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 10.05.2023 12:40:17

Уникальный программный ключ:

5e608be07b9761c0a5e2f0e4ccddb2e4db1e603

«Университетский колледж»

Предметно-цикловая комиссия экономических дисциплин

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «СТК»

М.П.



Карпов Д.В.

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО ПО

«Университетский колледж»

Краюшкина М.В.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

(код и наименования специальности)

по программе базовой подготовки

Рекомендована

на заседании ПЦК

экономических дисциплин

«20» февраля 2023

Протокол № 01

Одобрена

на заседании Педагогического Совета

от «20» февраля 2023

Протокол №08

Разработана

преподавателем



Рогулenco Т.М.

(подпись)

(фамилия, инициалы)

«20» февраля 2023

Руководитель ПЦК



Рогулenco Т.М.

(подпись)

(фамилия, инициалы)

«20» февраля 2023

Москва, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Содержание рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ПМ. 04 Выполнение работ по профессии**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** базовая подготовка, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлена на формирование профессиональных умений, общих компетенций, приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности (ВПД):

Формирование профессиональных умений, профессиональных и общих компетенций:

- У1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;
- У3. Оценивать качество продовольственных товаров по органолептическим показателям;
- У4. Распознавать дефекты пищевых продуктов;
- У5. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- У7. Осуществлять подготовку измерительного, контрольно-кассового оборудования к работе;

Формирование профессиональных компетенций:

- 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.

Формирование общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

первоначальный практический опыт:

ПО: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

1.2. Цель и задачи учебной практики

Целью и задачами учебной практики является формирование профессиональных умений, общих компетенций и приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.3 Количество часов на освоение содержания учебной практики:

72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения рабочей программы учебной практики по виду профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 20004 Агент коммерческий**

студент должен уметь:

У1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;

У3. Оценивать качество продовольственных товаров по органолептическим показателям;

У4. Распознавать дефекты пищевых продуктов;

У5. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У7. Осуществлять подготовку измерительного, контрольно-кассового оборудования к работе;

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.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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

владеть первоначальным практическим опытом:

ПО: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Структура рабочей программы учебной практики

Коды умений, практического опыта	Наименование разделов	Количество часов
1	2	3
У1, У3, У4. У5, У7. ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 ПК 2.5.1 ПК 2.6, ПК 2.7 ПО	Раздел 1. Идентификация, определение качества, маркировка, условия и сроки хранения продовольственных товаров.	36
	Продажа зерномучных, плодоовощных и вкусовых товаров.	12
	Продажа кондитерских и молочных товаров.	12
	Продажа мясных и рыбных товаров.	12
У7., У8. ПК 1 ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7	Раздел 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования	18
	Подготовка и работа на механических и электронных весах контрольно-кассовой технике с учетом требований их безопасной эксплуатации.	18
У1, У2, У3, У4. ПО 1. ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7	Раздел 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	18
	Обслуживать покупателей, составить консультацию о потребительских свойствах и пищевой ценности продовольственных товаров.	18
У1, У2, У3, У4. ПО 1., ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 ПК 2.5.1 ПК 2.6, ПК 2.7	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	
	ВСЕГО:	72 час.

3.2 Содержание обучения по учебной практике

Виды умений	Виды учебно-производственных работ по формированию умений	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1.Идентификация, определение качества, маркировка, условия и сроки хранения продовольственных товаров.		36	
У1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; У2. Устанавливать градации качества пищевых продуктов; У3. Оценивать качество продовольственных товаров по органолептическим показателям; У4. Распознавать дефекты пищевых продуктов	1. Идентифицировать и распознавать ассортимент зерномучных, плодоовощных и вкусовых товаров.	12	3
	2. Устанавливать параметры условий и сроков хранения зерномучных, плодоовощных и вкусовых товаров.		
	3. Расшифровывать содержание маркировочных обозначений на упаковке товаров, определять дату изготовления, срок хранения и реализации.		
	4. Определять качество зерномучных, плодоовощных и вкусовых товаров органолептическим способом, распознавать дефекты продовольственных товаров. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;		
У5. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров У6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; ПО 1. Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных	1. Идентифицировать и распознавать ассортимент кондитерских и молочных товаров.	12	3
	2. Устанавливать параметры условий и сроков хранения кондитерских и молочных товаров.		
	3. Расшифровывать содержание маркировочных обозначений на упаковке кондитерских и молочных товаров, определять дату изготовления, срок хранения и реализации.		
	4. Определять качество кондитерских и молочных товаров органолептическим способом, распознавать дефекты продовольственных товаров. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов.		
ОК3,ОК4,ОК5,ОК6,ОК7	1. Идентифицировать и распознавать ассортимент мясных и рыбных товаров.	12	3
	2. Устанавливать параметры условий и сроков хранения мясных и рыбных товаров.		
	3. Расшифровывать содержание маркировочных обозначений на упаковке мясных и рыбных товаров, определять дату изготовления, срок хранения и реализации.		

	4.	Определять качество мясных и рыбных товаров органолептическим способом, распознавать дефекты продовольственных товаров. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов.		
Раздел 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования			18	
Подготовка и работа на механических и электронных весах , контрольно-кассовой технике с учетом требований их безопасной эксплуатации.				
У7. Осуществлять подготовку измерительного, контрольно-кассового оборудования к работе; У8. Использовать в технологическом процессе измерительное, контрольно-кассовое оборудование. ПО: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров. ОК3,ОК4,ОК5,ОК6,ОК7	1.	Выполнять подготовку к работе с соблюдением требований техники безопасности и осуществлять взвешивание продовольственных товаров на механических весах, подсчитывая их стоимость.	18	3
	2.	Выполнять подготовку к работе с соблюдением требований техники безопасности и осуществлять взвешивание продовольственных товаров на электронных весах, подсчитывая их стоимость.		
	3.	Выполнять подготовку к работе и эксплуатацию контрольно-кассовой технике с соблюдением требований техники безопасности.		
Раздел 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров			18	
ПО: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров. ОК3,ОК4,ОК5,ОК6,ОК7	1.	Обслуживать покупателей, составить консультацию о потребительских свойствах и пищевой ценности продовольственных товаров:	6	3
		зерномучных товаров;		
		плодоовощных товаров;		
		вкусовых товаров;		
		кондитерских товаров;		
		молочных товаров;		
мясных товаров;				
		рыбных товаров.		
		Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет. Выполнение практических работ, решение профессиональной задачи и производственных ситуаций. Защита отчета по учебной практике.	18	2
		ВСЕГО	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Реализация программы учебной практики обеспечивается наличием учебной мастерской продовольственных товаров.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- весоизмерительное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- комплект торгового инструментария, инвентаря;
- комплект бланков для оформления внутренних и внешних закупочно-сбытовых операций;
- комплект учебно-методической документации;
- натуральные образцы товаров;
- наглядные пособия (стенды, планшеты).

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Пахомова, Н. Г. Организация деятельности торгового предприятия: оптовая торговля : учебное пособие для СПО / Н. Г. Пахомова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-00175-118-2, 978-5-4488-1518-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/121367>

2. Башаримова, С. И. Организация торговли. Практикум : учебное пособие / С. И. Башаримова, Я. В. Грицкова, М. В. Дасько. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 295 с. — ISBN 978-985-503-941-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93390>

3. Охрана труда : учебное пособие для СПО / составители А. Б. Булгаков, В. Н. Аверьянов. — Саратов : Профобразование, 2021. — 197 с. — ISBN 978-5-4488-1137-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105148>

Дополнительные источники:

1. Мезенцева, О. В. Экономический анализ в коммерческой деятельности : учебное пособие для СПО / О. В. Мезенцева, А. В. Мезенцева ; под редакцией А. И. Кузьмина. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 230 с. — ISBN 978-5-4488-0472-4, 978-5-7996-2896-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87910>

2. Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 452 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100373>

3. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88443>

Интернет-ресурсы:

www.consultant.r

www.garant-park.ru

www.gsen.ru.

<http://www.internet-law.ru/gosts/>

Журналы/газеты 2013-

2018: Коммерсант/Деньги /

журнал; Логистика;

Логистика и управление цепями

поставок; Новости торговли/газета;

Товаровед потребительских

товаров/журнал; Управление

магазином/журнал;

Эксперт.

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) направлена на формирование у студентов профессиональных умений, общих компетенций, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках образовательной программы СПО для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций по профессии Продавец продовольственных товаров.

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Формой организации учебной практики являются учебные занятия, проводимые в лаборатории –учебный магазин.

Формой отчетности студента по результатам освоения программы учебной практики является: аттестационный лист студента по учебной практике; дневник и отчет по учебной практике.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
У 1. Идентифицировать виды продовольственных товаров	- идентификация продовольственных товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	- наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ в период учебной практики; - наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений по идентификации продовольственных товаров при выполнении практических работ, практических заданий профессиональной задачи на дифференцированном зачете; - собеседование и оценка освоения профессиональных умений на защите отчета по практике.
У 2, У 3. Оценивать качество продовольственных товаров по органолептическим показателям	- определение качества различных групп продовольственных товаров, выявление дефектов продуктов питания в соответствии с требованиями ГОСТ	- наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ в период учебной практики; - наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений по оценке качества продуктов питания при выполнении практических работ. практических заданий, профессиональной задачи на дифференцированном зачете; - собеседование и оценка освоения профессиональных умений на защите отчета по практике.
У 4. Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров	- установление соответствия условий хранения продовольственных товаров требуемому режиму	- наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ в период учебной практики; - наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений по установлению режима хранения продовольственных товаров при выполнении практических работ. практических заданий профессиональной задачи на дифференцированном зачете; - собеседование и оценка освоения профессиональных умений на защите отчета по практике.
У 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	- подготовка к работе и эксплуатация торгово-технологического оборудования в соответствии с Инструкциями по эксплуатации, Правилами торговли	- наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ в период учебной практики; - наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений по эксплуатации весоизмерительного оборудования, контрольно-кассовой техники при выполнении практических работ, практических заданий профессиональной задачи на дифференцированном зачете;

		- собеседование и оценка освоения профессиональных умений на защите отчета по практике.
У 6. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров	- выполнение расчетов с покупателями в соответствии с Правилами торговли, ФЗ «О защите прав потребителя» -определение пищевой ценности продуктов в соответствии с алгоритмом; -консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров в соответствии с алгоритмом.	- наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ в период учебной практики; - наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений по составлению консультации при выполнении практически работ, заданий профессиональной задачи на дифференцированном зачете; - собеседование и оценка освоения профессиональных умений на защите отчета по практике.

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов формирование не только профессиональных умений, но и 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.	Объяснение сущности и социальной значимости своей будущей профессии	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов в период учебной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и планирование действий, осознание способов выполнения деятельности.	Наблюдение и оценка результатов организации деятельности студентов при выполнении практических заданий и выполнению поставленных задач.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Решение практических задач на основе самостоятельного анализа условий рабочей ситуации. Осуществление оценки и коррекции собственной профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка результатов поведения, деятельности студентов, решения ситуационных задач в период учебной практики, .
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Обработка информации: анализ, выделение главного, структурирование.	Наблюдение и оценка результатов студента по поиску необходимой информации для выполнения производственных ситуаций, практических заданий

		профессиональной задачи на дифференцированном зачете, при формировании отчета по практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Представление информации в доступном виде для других	Наблюдение и оценка результатов использования ИКТ для выполнения практических работ в период учебной практики, практических заданий профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике и при формировании отчета по практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Бесконфликтное общение с сокурсниками, преподавателями. Аргументированное представление и отстаивание своего мнения.	Наблюдение и оценка результатов поведения, межличностного общения студентов с коллегами, с преподавателями в период учебной практики.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм и правил. Демонстрация правил продажи товаров при их реализации.	Наблюдение и оценка результатов выполнения нормативных требований при выполнении практических работ в период учебной практики и практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике.