

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир

г. Людиново

2018 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе примерной программы ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров, рекомендованной Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области протокол № 3 от 08.06.2012 г и Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе
_____ О.Е.Селиверстова

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УПР
_____ Т.П. Киселева

Рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от « 31 » 08 2018 г.

Председатель ЦК _____ Л.В.Хмельницкая

Разработчик:

Воронкова А. А., преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОРЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговли.

1.2. Цели и задачи производственной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

- оценивать качество по органолептическим показателям;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

знать:

- показатели качества, дефекты, градации качества непродовольственных товаров;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля:

всего – 288 часов

производственной – 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Продажа непродовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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).

Выполнение практических квалификационных работ согласно профессиональных компетенций ПК 1.1 – ПК 1.4, должно соответствовать тарифному разряду в соответствии с Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифы разрядов (ОК 016-94) и Единому тарифно-квалификационному справочнику работ и профессий рабочих (ЕТКС).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – ПК1.3	Раздел 1. Изучение общих вопросов торговли непродовольственными товарами						
ПК 1.1 – ПК1.4	Раздел 2. Продажа текстильных, товаров.						
ПК 1.1 – ПК1.4	Раздел 3. Продажа швейных и трикотажных товаров.						
ПК 1.1 – ПК1.4	Раздел 4. Продажа обувных товаров.						
ПК 1.1 – ПК1.4	Раздел 5. Продажа пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.						
ПК 1.1 – ПК1.4	Раздел 6. Продажа хозяйственных товаров.						
ПК 1.1 – ПК1.4	Раздел 7. Продажа галантерейных товаров.						
ПК 1.1 – ПК1.3	Раздел 8. Продажа ювелирных товаров и часов.						
ПК 1.1 – ПК1.4	Раздел 9. Продажа парфюмерно-косметических товаров.						
ПК 1.1 – ПК1.4	Раздел 10. Продажа товаров культурно-бытового назначения.						
	Дифференцированный зачет по ПП	6					6
ПК 1.1 – ПК1.4	Производственная практика, часов	282					282
	Всего:	288					288

3.2. Содержание обучения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Производственная практика итоговая по модулю: Выполнение производственных работ сложностью 3-4 разряда в составе производственной бригады на предприятии Виды работ		282
<ul style="list-style-type: none"> • Инструктаж по технике безопасности 		6
<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с предприятием торговли 		12
<ul style="list-style-type: none"> • Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров. 		66
<ul style="list-style-type: none"> • Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торговом-технологическом оборудовании. 		66
<ul style="list-style-type: none"> • Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях их безопасной эксплуатации. 		66
<ul style="list-style-type: none"> • Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. 		66
Дифференцированный зачет		6
	Всего	288

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие лаборатории торгово-технологического оборудования, учебного магазина.

Оборудование учебного магазина и рабочих мест:

- торговая мебель
- измерительное оборудование
- торговый инвентарь
- непродовольственные товары разных групп в ассортименте
- упаковочные материалы

Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования и рабочих мест:

- комплект учебно-методической документации
- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект заданий-инструкций для проведения лабораторно-практических работ
- образцы непродовольственных товаров
- образцы торгового оборудования разных групп
- плакаты по всем разделам программы
- стандарты на непродовольственные товары
- сертификаты, гигиенические заключения, декларации о соответствии
- образцы упаковки и маркировки непродовольственных товаров
- технические средства обучения: ПК, интерактивная доска, мультимедийное оборудование.

Реализация программы модуля Продажа непродовольственных товаров предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

- торговая мебель
- весоизмерительное, кассовое оборудование
- торговый инвентарь
- непродовольственные товары разных групп в ассортименте
- упаковочные материалы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 с дополнениями и изменениями от 27.06.2011 N 162-ФЗ.
2. «О техническом регулировании», №184-ФЗ, ред. от 28.09.2010
3. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №56 с изменениями и дополнениями).
4. Неверов А.Н., Чалых Т.И. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами.- М. : ИРПО; Изд.центр «Академия», 2007.
5. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 1\С.В. Золотова, Е.Л. Пехтешева, Е.Ю. Райкова.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-448 с.
6. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 2\В.И. Самарин, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехтешева.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336 с.
7. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 3\С.В. Золотова, Т.А. Мягих, Д.А. Сорокин.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-224 с.

Дополнительные источники:

1. Горюнова О.В., Додонкин Ю.В. и др. Товароведение непродовольственных товаров. -М.: Изд. Центр «Академия», 2005
2. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Части 1 и 2.- Ростов-на – Дону, «Феникс», 2003

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал Знайтовар.ru. Форма доступа <http://www.znaytovar.ru/>
2. Сайт «Всё о галантерейных товарах». Форма доступа: <http://www.maust.ru/>
3. Сайт Retail.ru. Рабочий инструмент ритейлера и поставщика. Форма доступа <http://www.retail.ru/>
4. Учебный сайт доцента Левкина. Кафедра экономики, транспорта, логистики и управления качеством. Омский Государственный Университет путей сообщения. Форма доступа: http://www.tovarovedenie.org/infusions/site_map/site_map.php
5. Электронная энциклопедия. ГОСТ. Всё от А до Я. Главный общественный сайт о товарах. Форма доступа: <http://tovaroved.clan.su/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В процессе изучения ПМ.01 преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные методы обучения и современные образовательные технологии, электронные образовательные ресурсы, деловые и ролевые игры в сочетании с внеаудиторной работой обучающихся для формирования общих и профессиональных компетенций выпускников. Для

закрепления и углубления профессиональных знаний и умений, устранения пробелов в знаниях у обучающихся, пропустивших учебные занятия, преподавателем проводятся дополнительные занятия и консультации.

Производственная практика проводится в магазинах города и области. Руководство практикой осуществляет руководитель практики от учебного заведения и руководитель практики от торгового предприятия. С каждым торговым предприятием – базой практики образовательное учреждение заключает договор о прохождении практики.

Форма итоговой аттестации по производственной практике ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» – дифференцированный зачет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по производственной практике: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа непродовольственных товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Мастера: наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы текущего контроля и оценки
<p>ПК1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.</p>	<p>Знание показателей качества, дефектов, градаций качества, упаковки, маркировки непродовольственных товаров. Знание назначения и классификации торгового инвентаря для проверки качества товаров. Знание устройства и правил эксплуатации весоизмерительного оборудования.</p> <p>Правильность идентификации товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).</p> <p>Точность оценки качества по органолептическим показателям.</p> <p>Точность и скорость взвешивания товаров отдельных товарных групп.</p>	<p>-оценка выполнения работ на практике; - дифференцированный зачет -экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>
<p>ПК1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.</p>	<p>Знание классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров. Знание назначения, классификации мебели для торговых организаций и требований, предъявляемых к ней. Знание назначения, классификации торгового инвентаря для подготовки товаров к продаже, выкладки товаров. Знание правил охраны труда при подготовке, размещении и выкладке товаров в торговом зале.</p> <p>Правильность идентификации товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).</p> <p>Правильность идентификации</p>	<p>-оценка выполнения работ на практике; - дифференцированный зачет -экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>

	отдельных видов мебели для торговых организаций; Своевременность и правильность подготовки к работе весоизмерительного оборудования;	
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	<p>Знание факторов, формирующих и сохраняющих потребительские свойства товаров различных товарных групп.</p> <p>Знание классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных товаров.</p> <p>Знание назначения, классификации торгового инвентаря для отпуска товаров покупателям и проведения расчётных операций.</p> <p>Знание закона о защите прав потребителей.</p> <p>Точность идентификации товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).</p> <p>Полнота, грамотность, аргументированность и доступность консультации покупателей о потребительских свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>Правильность расшифровки маркировки, клеймения и символов по уходу.</p> <p>Своевременность и техничность выполнения всех работ по обслуживанию покупателей и продаже различных групп непродовольственных товаров.</p>	<p>-оценка выполнения работ на практике;</p> <p>- дифференцированный зачет</p> <p>-экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<p>Знание факторов, сохраняющих потребительские свойства товаров различных товарных групп.</p> <p>Знание упаковки, маркировки и хранения непродовольственных товаров.</p> <p>Знание назначения и классификации систем защиты товаров, порядка их использования;</p> <p>Точность идентификации товаров различных товарных групп в процессе хранения (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных,</p>	<p>-оценка выполнения работ на практике;</p> <p>- дифференцированный зачет</p> <p>-экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>

	ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы текущего контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в профессиональных конкурсах.	Оценка результатов наблюдений преподавателя за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- рациональность решения профессиональных задач в сфере обслуживания покупателей.	Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении дифференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- обоснованность принятого решения, своевременность оценки и коррекции деятельности; - ответственность за выполненную работу.	Оценка результатов наблюдения за выполнением работ по программе производственной практики, наблюдение за работой по продаже непродовольственных товаров и обслуживанием покупателей. Оценка

		выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективность поиска необходимой информации; - правильность анализа инноваций.	Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении дифференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- результативность информационного поиска материала.	Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся, выполнения задания при проведении дифференцированного зачёта. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- адекватность самооценки деятельности в команде; - эффективность общения с коллегами, руководством, покупателями.	Оценка результатов наблюдений преподавателя за деятельностью обучающихся в процессе работы на занятиях, выполнения практических работ. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- отсутствие нарушений Правил продажи товаров, санитарных норм; - отсутствие жалоб покупателей; - осторожность и безопасность выполнения работ.	Оценка результатов наблюдения за выполнением работ по программе производственной практики, наблюдение за работой по продаже

		непродовольственных товаров и обслуживанием покупателей. Оценка выполнения задания в процессе квалификационного экзамена.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- готовность к выполнению воинского долга.	Успешное освоение программы профессионального модуля.