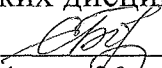


Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

для специальности 38.02.04 "Коммерция (по отраслям)

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель  С.Д. Боровик
Протокол №11 от «20» мая 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ВНИИОУ КК АМТТ
А.Л. Пелих


М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 9 от 28.05.2021 г.

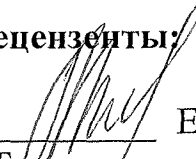
Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.04 Коммерция(по отраслям) 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 539 от 15 мая 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный №32855 от 25 июня 2014г.), Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (профессия Продавец продовольственных товаров).

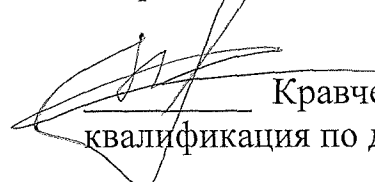
Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум» (ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:


Браславец П.П. - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - ГБПОУ ККАМТТ)

Рецензенты:


Е.В. Никитина - директор АО «Тандер», квалификация по диплому «Товаровед - эксперт» по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»


Кравченко В.В., директор по развитию торговой сети ООО «Кредо», квалификация по диплому – менеджер, специальность «Менеджмент организации»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 13 |

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.04 Коммерция(по отраслям) 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 августа 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный №33769 от 25 августа 2014г.) в части освоения квалификации – **менеджер по продажам** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии «**Продавец продовольственных товаров**».

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников масложировых предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

| ВПД | Требования к умениям |
|--|--|
| Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» | <ul style="list-style-type: none">– обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки.– осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте.– осуществлять подготовку товаров к продаже: проверку наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковку, осмотр внешнего вида, зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров.– размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.– заполнять и прикреплять ярлыки цен.– расшифровывать маркировку и клеймение;– идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;– использовать в работе весоизмерительное и холодильное оборудование; осуществлять подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке.– выполнять подготовку товаров к инвентаризации,– составлять установленную отчетность о выполненной работе. |

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 144 часа, в том числе: в рамках освоения ПМ.04 – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|--|
| ПК 4.1 | Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров. |
| ПК 4.2 | Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, использовать в работе торгово-технологическое оборудование |
| ПК 4.3 | Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, их безопасности |
| ПК 4.4 | 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

| Код ПК | Код и наименование профессиональных модулей | Количество часов по ПМ | Виды работ | Наименование тем учебной практики | Количество часов по темам |
|--------------|--|------------------------|---|---|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК 4.1 -4.4 | ПМ 04 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» | 144 | <ul style="list-style-type: none"> – обслуживание покупателей, – продажа различных групп продовольственных товаров; – участие в контроле за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте. – подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разруб товаров. – размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. – оформление ярлыков цен. – расшифровка маркировки и клеймения; – идентификация отдельных видов мебели для торговых организаций; – использование в работе весоизмерительного и холодильного оборудования, ККТ; – участие в подсчете чеков (денег) и сдаче их в установленном порядке. – участие в подготовке товаров к инвентаризации, | Тема 1.1 Организация торгово-технологического процесса в магазине | 36 |
| | | | | Тема 1.2 Торговое оборудование и инвентарь | 42 |
| | | | | Тема 1.3 Технология продажи отдельных продовольственных товаров | 42 |
| | | | | Тема 1.4 Торговые вычисления | 6 |
| | | | | Тема 1.5 Учет и отчетность в торговле | 12 |
| | | | | Тема 1.6 Санитария и гигиена | 6 |
| | | | | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |
| Всего часов: | | 144 | | | |

3.2 Содержание учебной практики

| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
|---|----------------------------|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 04 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» | | 144 | |
| <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обслуживание покупателей, – продажа различных групп продовольственных товаров; – участие в контроле за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте. – подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разруб товаров. – размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. – оформление ярлыков цен. – расшифровка маркировки и клеймения; – идентификация отдельных видов мебели для торговых организаций; – использование в работе весоизмерительного и холодильного оборудования, ККТ; – участие в подсчете чеков (денег) и сдаче их в установленном порядке. – участие в подготовке товаров к инвентаризации. | | | |

| | | | |
|---|---|----|---|
| Тема 1 Организация торгово-технологического процесса в магазине | Содержание | 36 | |
| | 1.1 Приемка товаров по качеству и количеству Поступление и разгрузка товаров. Предварительная приемка товаров по количеству. | | 2 |
| | Окончательная приемка товаров по количеству. Составление акта приемки. | | 2 |
| | Составление претензии о недостатке товаров. | | 2 |
| | Приемка товаров по качеству. Особенности приемки основных групп товаров. | | 2 |
| | Составление акта приемки товаров по качеству. | | 2 |
| | Составление претензии о несоответствии качества. | | 2 |
| | 1.2 Хранение и подготовка товаров к продаже Условия хранения товаров. | | 2 |
| | Факторы, влияющие на сохранение качества товаров при хранении. | | 2 |
| | Товарные потери в магазине. | | 2 |
| | Подготовка товаров к продаже. <u>Заполнять и прикреплять ярлыки цен</u> | | 2 |
| | Особенности подготовки к продаже основных групп товаров. | | 2 |
| | Фасовка товаров и упаковочные материалы. | | 2 |
| | 1.3 Размещение и выкладка товаров в торговом зале Размещение товаров. <u>Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</u> | | 2 |
| | Выкладка товаров в торговом зале | | 2 |
| | Размещение и выкладка отдельных товаров. <u>Осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте.</u> | | 2 |
| | 1.4 Изучение видов покупательского спроса Определение реализованного спроса. | | 2 |
| | Определение неудовлетворенного спроса. | | 2 |
| | Определение формирующегося спроса. | | 2 |

| | | | |
|--|---|----|---|
| Тема 2 Торговое оборудование и инвентарь | Содержание | 42 | |
| | 2.1 Идентификация мебели торговых залов и помещений Устройство и планировка магазинов. | | 2 |
| | Мебель для торговых залов. | | 2 |
| | Мебель для торговых помещений. <u>Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций</u> | | 2 |
| | 2.2 Установка весов. Эксплуатация весоизмерительного оборудования Весоизмерительное оборудование. | | 2 |
| | Эксплуатация весоизмерительного оборудования. | | 2 |
| | Установка весов. Основные требования. | | 2 |
| | Функции весов. Последовательность операций. | | 2 |
| | Взвешивание на весах. | | 2 |
| | Устранение неполадок весоизмерительного оборудования. | | 2 |
| | 2.3 Эксплуатация холодильного оборудования Торговое холодильное оборудование. | | 2 |
| | Устройство и принцип работы холодильного оборудования. | | 2 |
| | Правила эксплуатации холодильного оборудования. | | 2 |
| | 2.4 Эксплуатация торгового инвентаря Торговый инвентарь. | | 2 |
| | Эксплуатация торгового инвентаря. <u>Использовать в работе весоизмерительное и холодильное оборудование</u> | | 2 |
| | Уход за торговым инвентарем. | | 2 |
| | 2.5 Ввод в эксплуатацию контрольно-кассовых машин. Подготовка и окончание работы. Устройство контрольно-кассовых машин. | | 2 |
| | Ввод в эксплуатацию и регистрация контрольно-кассовых машин. | | 2 |
| | Кассовый POS - терминал | | 2 |
| | Подготовка контрольно-кассовых машин к работе. | | 2 |
| Работа кассира в течение смены. <u>Осуществлять подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке</u> | | 2 | |
| Окончание работы на контрольно-кассовой машине. | | 2 | |

| | | | |
|--|--|----|---|
| Тема 3 Технология продажи отдельных продовольственных товаров | Содержание | 42 | |
| | 3.1 Продажа хлеба и хлебобулочных изделий Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. | | 2 |
| | Продажа и упаковка хлеба и хлебобулочных изделий. Обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки | | 2 |
| | Хранение и качество хлеба и хлебобулочных изделий. | | 2 |
| | 3.2 Продажа мяса и мясных продуктов Ассортимент мяса и мясных продуктов. Осуществлять подготовку товаров к продаже: проверку наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки: распаковку, осмотр внешнего вида, зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров | | 2 |
| | Хранение и качество мяса и мясных продуктов. Расшифровывать маркировку и клеймение. | | 2 |
| | Продажа и упаковка мяса и мясных продуктов. | | 2 |
| | 3.3 Продажа молока и молочных продуктов Ассортимент молока и молочных продуктов. | | 2 |
| | Хранение и качество молока и молочных продуктов. | | 2 |
| | Продажа молока и молочных продуктов. | | 2 |
| | 3.4 Продажа кондитерских изделий Ассортимент кондитерских изделий. | | 2 |
| | Хранение и качество кондитерских изделий. | | 2 |
| | Продажа и упаковка кондитерских изделий. Обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки | | 2 |
| | Ассортимент вкусовых товаров. | | 2 |
| | Хранение и качество вкусовых товаров. | | 2 |
| | Продажа и упаковка вкусовых товаров. Расшифровывать маркировку. | | 2 |
| | 3.5 Продажа овощей, плодов свежих и переработанных Ассортимент овощей. | | 2 |
| | Хранение и качество овощей. | | 2 |
| | Продажа и упаковка овощей. Обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки | | 2 |
| | Ассортимент плодов свежих. | | 2 |
| Хранение и качество плодов свежих. | | 2 | |
| Продажа и упаковка плодов свежих. Обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки. | | 2 | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| Тема 4 Торговые вычисления | Содержание | 6 | |
| | 4.1 Подсчет стоимости покупки. Расчет с покупателями Правила подсчета стоимости покупки, состоящей из основных долей килограмма. Правила подсчета стоимости покупки, состоящей из мелких и смешанных долей килограмма. | | 2 |
| | Правила подсчета стоимости покупки при использовании отвесов и отмеров. | | 2 |
| | Правила расчета с покупателями. Монеты и их особенности. Работа кассира с банкнотами. | | 2 |
| Тема 5 Учет и отчетность в торговле | Содержание | 12 | |
| | 5.1 Учет поступления товаров. Учет возврата товаров Определение массы «брутто» и «нетто» товара. Завес тары и его вычисление. | | 2 |
| | Учет кассовых операций. <u>Составлять установленную отчетность о выполненной работе</u> | | 2 |
| | Учет товарных операций. Уценка товаров ненадлежащего качества. Списание товаров ненадлежащего качества. | | 2 |
| | 5.2 Подготовка товаров к инвентаризации Подготовка товаров к инвентаризации. <u>Выполнять подготовку товаров к инвентаризации</u> | | 2 |
| | Материальная ответственность | | 2 |
| | Документация инвентаризации ТМЦ. | | 2 |
| Тема 6 Санитария и гигиена | Содержание | 6 | |
| | 6.1 Уход за рабочим местом и инвентарем. Медицинское обследование, их цель и виды Санитарные требования к рабочему месту продавца. Санитарные требования к торговому инвентарю. | | 2 |
| | Ответственность за санитарное состояние. | | 2 |
| | Виды медицинского обследования. Цель медицинского обследования. Порядок прохождения медицинского обследования. | | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие мастерских «Учебный магазин», «Учебный склад», лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерских

«Учебный магазин»:

витрины; прилавки; весоизмерительное оборудование; кассовое оборудование; муляжи продовольственных товаров; информационные стенды «Уголок потребителя», «Пищевая ценность продуктов» и др.

«Учебный склад»:

стеллажи; холодильное оборудование; муляжи и образцы продовольственных и товаров и др.;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

товароведения и экспертизы продовольственных товаров: комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической и нормативно-технической документации, образцы продовольственных товаров; лабораторная посуда, рабочие столы и стулья для обучающихся; рабочий стол и стул для преподавателя; доска классная; наглядные пособия;

технического оснащения торговых организаций: комплект учебно-методической и нормативно-технической документации; торговая мебель (витрина, стол, горка, кассовая кабина) торговый инвентарь (лотки, ножи, совки, лопатки, метры, пробоотборник), контрольно-кассовая машина, настольные циферблатные весы, электронные весы. охлаждаемый прилавок, холодильная камера,

Технические средства обучения: компьютеры, мультимедиа-система для показа презентаций; программное обеспечение общего и профессионального назначения (1С: «Торговля и склад»); калькуляторы для расчетов.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику в действующих предприятиях розничной или оптовой торговли. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики должно отвечать требованиям, установленным для предприятий розничной и оптовой торговли в Российской Федерации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Контрольно-кассовые машины, кассовый POS-терминал, весы, охлаждаемый прилавок, витрина, торговые автоматы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности): учебник – М.: КноРус, 2021
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов СПО, 11-е изд., стер., М.: ИЦ «Академия», 2018
3. Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности. Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ФОРУМ, 2020
4. Хасанова Р.В. Основы коммерческой деятельности, Москва, Академия, 2020 (www.academia-moscow.ru) ЭБС
5. Хасанова Р.В. Основы коммерческой деятельности, Москва, Академия, 2020
6. Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М. Управление ассортиментов товаров: учебник, Москва: КНОРУС, 2021

Дополнительные источники:

7. Кащенко В.Ф., Кащенко Л.В. Торговое оборудование: учебное пособие, М.: Альфа, 2019
8. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей. учебное пособие, 2-е изд., М.: ИТК «Дашков и К», 2016
9. Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие, 2-е изд., перераб. и доп., М.: ФОРУМ, 2017
10. Криштафович В.И., Криштафович Д.В. Теоретические основы товароведения + е приложение, учебник.- Москва: КНОРУС, 2021

Интернет-ресурсы

sreda-tv.ru

Zakupka.tv

tovaroved.clan.su/publ/9-1-0-13

sovtorg.panor.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в соответствующих отделах крупной сети продовольственных магазинов (супермаркетов), оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем

Учебная практика проводится рассредоточено в учебном магазине техникума.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше присваиваемого обучающимся, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| – обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки. | наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике |
| – осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте. | наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике |
| – осуществлять подготовку товаров к продаже: проверку наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковку, осмотр внешнего вида, зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров. | наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике |
| – размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. | наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике |
| – заполнять и прикреплять ярлыки цен. | наблюдение и контроль за ходом процесса |
| – расшифровывать маркировку и клеймение; | наблюдение и контроль за ходом процесса |
| – идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; | наблюдение и контроль за ходом процесса |
| – использовать в работе весоизмерительное и холодильное оборудование; осуществлять подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке. | наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике |
| – выполнять подготовку товаров к инвентаризации | наблюдение и контроль за ходом процесса |
| – составлять установленную отчетность о выполненной работе. | наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике |

РЕЦЕНЗИЯ

на программу **учебной практики**
по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, представленной
ГБПОУ КК АМТТ, выполненную преподавателем **Браславец П.П.**

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)/ 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 августа 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014г.)

в части освоения квалификации – продавец и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговых предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

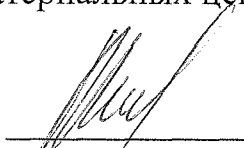
Программа способствует формированию у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

- Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
- Организовывать и проводить оценку качества товаров.
- Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
- Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.
- Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, использовать в работе торгово-технологическое оборудование
- Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, их безопасности
- Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рецензент:

Е.В. Никитина - директор АО «Тандер»




личная подпись

РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики
по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**,
представленной ГБПОУ КК «Армавирский механико-технологический
техникум», выполненную преподавателем **Браславец П.П.**

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)/ 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 августа 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014г.)

В части освоения квалификации – продавец и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговых предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Программа способствует формированию у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

- Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
- Организовывать и проводить оценку качества товаров.
- Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
- Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.
- Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, использовать в работе торгово-технологическое оборудование
- Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, их безопасности
- Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

В рабочей программе учебной практики язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы учебной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Рекомендации, замечания: отсутствуют

Рабочая программа по учебной практике по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена.

Рецензент:

В.В. Кравченко - директор по развитию
торговой сети ООО «Кредо»

М.П.

личная подпись