

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)

2019

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол №11 от «20» мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«30» мая 2020 г.

М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 7 от 30.05. 2019 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.)

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 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014 г.) 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		2
	Устройство и планировка магазинов.		
	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		2
	Весоизмерительное оборудование.		
	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		2
	Торговое холодильное оборудование.		
	Устройство и принцип работы холодильного оборудования.		2
	Правила эксплуатации холодильного оборудования.		2
	2.4 Эксплуатация торгового инвентаря		2
	Торговый инвентарь.		
	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.		2	
Устройство контрольно-кассовых машин.			
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. <u>Обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки</u>		2
	Хранение и качество хлеба и хлебобулочных изделий.		2
	3.2 Продажа мяса и мясных продуктов Ассортимент мяса и мясных продуктов. <u>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</u>		2
	Хранение и качество мяса и мясных продуктов. <u>Расшифровывать маркировку и клеймение.</u>		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. <u>Обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки</u>		2
	Ассортимент вкусовых товаров.		2
	Хранение и качество вкусовых товаров.		2
	Продажа и упаковка вкусовых товаров. <u>Расшифровывать маркировку.</u>		2
	3.5 Продажа овощей, плодов свежих и переработанных Ассортимент овощей.		2
	Хранение и качество овощей.		2
	Продажа и упаковка овощей. <u>Обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки</u>		2
	Ассортимент плодов свежих.		2
Хранение и качество плодов свежих.		2	
Продажа и упаковка плодов свежих. <u>Обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки.</u>		2	

Тема 4 Торговые вычисления	Содержание	6	
	4.1 Подсчет стоимости покупки. Расчет с покупателями Правила подсчета стоимости покупки, состоящей из основных долей киллограмма. 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. Отскочная З.В. Организация и технология торговли.-М.: Академия, 2014
2. Иванов Г.Г. Организация торговли, Москва, Академия, 2017. Электронный ресурс - <http://www.academia-moscow/ru>
3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, Москва, Академия, 2014
4. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2013
5. Голубева Т.М. Основы предпринимательского дела, М, Академия, 2017
Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013
6. Голубкина Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология.-М.: Акадкмия,2013

Дополнительные источники:

7. Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности: учеб.пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2014
8. Голиков Е.А. Основы логистики – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2003
9. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: учеб.пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2008
10. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник – М.: Норма, 2008
11. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т.Г. Родиной. – М.: Колосс, 2003
12. Профессии работников сферы обслуживания/А. Ю. Лапин, Л. Г. Чеснокова, И. Г. Чижевская и др.- М.: Издательский центр «Академия», 2007
13. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2010

Интернет-ресурсы

sreda-tv.ru

Zakupka.tv

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

sovtorg.panor.ru

Журнал:

Современная торговля

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 «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»

личная подпись

М.П.

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

М.П.

