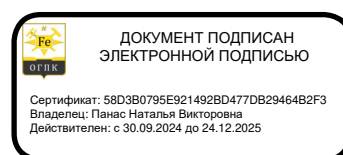


Министерство образования и науки Мурманской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Мурманской области  
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
\_\_\_\_\_ Е.А. Корзина  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Учебной	<i>ПП 01.01</i>
Профессиональный модуль	<i>ПМ.01.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.</i>
по профессии	<i>38.01.02. Продавец, контролер-кассир.</i>

СОГЛАСОВАНО:

ИП Яковлева Е.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии, 38.01.02. Продавец, контролер-кассир.

**РАЗРАБОТЧИК (-И):**

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Манцера Валентина Анатольевна

**РАССМОТРЕНА**

На заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 1 от 27.09. 2024 г.

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ учебный год с изменениями (лист с внесенными изменениями прилагается к рабочей программе)

**РАССМОТРЕНА**

на заседании методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа производственной практики ПП 01.01., является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО **38.01.02. Продавец, контролер-кассир.**

Производственная практика входит в состав ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.

Рабочая программа воспитания реализуется интегрированно через содержание практики, планируемые результаты рабочей программы воспитания находят отражение в воспитательных целях каждого занятия. Занятия реализуются в форме практической подготовки.

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения практики:

#### Цели производственной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

В рамках изучения производственной практики обучающиеся должны освоить основной ВД . обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров;

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 1.2.1. Перечень профессиональных Перечень профессиональных компетенций

ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
ПК 1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
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.
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

1.2.3 В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

<b>Практические навыки</b>	- обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров;
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</li> <li>- оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> <li>- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</li> <li>- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</li> <li>- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</li> <li>- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</li> <li>- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> <li>- назначение, классификацию торгового инвентаря;</li> <li>- назначение и классификацию систем защиты товаров; порядок их использования;</li> <li>- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</li> <li>- закон о защите прав потребителей;</li> <li>- правила охраны труда</li> </ul>
--	--

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Учебная практика (количество часов)
1	2	3
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ .01 Продажа непродовольственных товаров	360
	<b>Всего:</b>	360

#### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПП 01.01 Производственная практика ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров</b>		360	2
Тема 1.1. Продажа непродовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление ассортиментного перечня товаров для магазинов, используя группы, виды, разновидности товаров.</li> <li>2. Приемка товаров согласно сертификатов соответствия, регистров сертификатов и декларации соответствия.</li> <li>3. Определение легальности товара по штрихкоду.</li> <li>4. Перемеривание тканей с определением хазового конца. Отмеривание тканей различными способами.</li> <li>5. Производство подсортировки швейных изделий по ростам, размерам, моделям.</li> <li>6. Определение видов меха и распознавание дефектов.</li> <li>7. Распознавание дефектов и определение сортов кожно-обувных изделий.</li> <li>8. Чтение аннотации по парфюмерно-косметическим товарам.</li> <li>9. Оформление ценников и проверка комплектации наборов.</li> <li>10. Заполнение гарантийных талонов при продаже электробытовых товаров.</li> <li>11. Приемка строительных товаров по количеству и качеству.</li> <li>11. Распознавание дефектов мебели и оформление товарных чеков.</li> </ol>	360	2

	12.	Размещение товаров в торговом зале согласно товарному соседству.		
	13.	Консультирование покупателей в торговом зале. Размещение товаров в торговом зале.		



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Условия реализации рабочей программы производственной практики**

#### **4.1. Организация практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУ МО «ОГПК» и организациями.

ГАПОУ МО «ОГПК» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГАПОУ МО «ОГПК» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается экзаменом квалификационным.

#### **Материально-техническое оснащение:**

- рабочие места для обучающихся;
- горки, прилавки, витрины, весоизмерительное оборудование, контрольно-кассовая техника, холодильное оборудование, подъемно-транспортное оборудование;
- торговый инвентарь;
- чековая лента, пищевая пленка, ценники, упаковочный материал;
- продуктовые и непродовольственные товары;
- технологическая документация;
- нормативно-техническая документация

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика обучающихся осуществляется на торговых предприятиях под

руководством наставников и контролем мастера производственного обучения. Производственная практика проводится концентрированно.

#### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ Н. В. Гранаткина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 240 с.
2. Костерина Н.В. Оборудование торговых предприятий. Практикум: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Костерина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с.
3. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник для нач. проф. образования / М.А. Морозова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 144 с.

###### **Дополнительные источники:**

1. Абоимова, Н. Э. Организация и технология розничной торговли: учебник- М.: Академия, 2013.- 256 с.
2. Голубкина Т.С. Торговые вычисления: учебник для нач. проф. образования.- 2-е изд., стер. –М.: Академия, 2003.- 128с.
3. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.- 496с.
4. Новикова А.М., Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования.- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 480с.
5. Памбухчианц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008.- 316с.
6. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования.- 6-е изд., перераб. – М.: Академия, 2012.- 224с.
7. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А., Дашкевич М.В. Справочник продавца продовольственных товаров. Серия «Учебник, учебные пособия».- Ростов н/Д: «Феникс», 2002.- 416с
8. Рубцова, Л. И. Продавец: учебное пособие - 7-е изд., перер. и доп.- Ростов н/Д.: Феникс, 2009.- 471 с.

###### **Интернет – ресурсы**

1. Новости и технологии торгового бизнеса. Форма доступа: свободная <http://www.torqus.com>
2. Современная торговля. Форма доступа: свободная <http://www.sovtorq.panor.ru>
3. Справочно-правовая система Гарант. Форма доступа: свободная <http://www.qarant.ru>
4. Справочная система Консультант Плюс. Форма доступа: свободная <http://www.consultant.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Проверяет комплектность и количественные характеристики непродовольственных товаров на соответствие требованиям нормативных документов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	Осуществляет подготовку товаров к продаже, размещает товары в торговом зале и выкладывает на торгово-технологическом оборудовании.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Обслуживает покупателей и предоставляет достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации и правилах ухода	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.1. Осуществить приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Приемка товара с сопоставления количества поступивших товаров с данными сопроводительных документов. Подсчет количества товаров.. Оформление сопроводительных документов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ
ПК 2.2. Осуществить подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Подготовка товаров к продаже (распаковка, проверка маркировочных данных, облагораживание, проверка соответствия ценников). Размещение и выкладка товаров на торгово-технологическое оборудование, снабжение товара ценниками.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.3. Обслужить покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Приветствие покупателя, выявление спроса, показ товара, консультация (нарезка, взвешивание, упаковка, маркировка, вручение покупки)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки	Соблюдение правил реализации принципа ротации, товарного соседства.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

реализации продаваемых продуктов.		
ПК 2.5. Осуществить эксплуатацию торгового-технологического оборудования.	Работа на торговом – технологическом оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и эксплуатации.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.7. Изучить спрос покупателей.	Оформление заявок, с учетом продажи и спроса покупателей. Ознакомление покупателей с новыми малоизвестными товарами.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 3.1. Выполнить правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и осуществить расчетные операции с покупателями.	Соблюдение правил эксплуатации ККТ, работа на ККТ, правила расчета с покупателями.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 3.2. Проверить платежеспособность государственных денежных знаков.	Умение распознавать платёжеспособность государственных денежных знаков.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 3.3. Проверить качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Проверка штрих-кода, качества и количества продаваемых товаров в процессе обслуживания покупателей.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 3.4. Оформить документы по кассовым операциям.	Оформление документов в соответствии с требованиями к наличию реквизитов, порядку ведения и оформлению документов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Знание правил оформления документов по кассовым операциям, порядок ведения кассовой книги и отчетности кассира.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения	Результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.

	профессиональных задач.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка эффективности работы с источниками информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний.	Оценка готовности обучающегося на занятиях по начальной военной подготовке Демонстрация владения спортивными нормативами.

## 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

### 5.1 Дополнения и изменения к рабочей программе ПП

\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу УП внесены следующие дополнения/изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе УП обсуждены на заседании МК

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

### 5.2 Дополнения и изменения к рабочей программе ПП

\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу ПП внесены следующие дополнения/ изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе УП обсуждены на заседании МК

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).