

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

**(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики
профессионального модуля
по профессии

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

с. Ловозеро, Мурманской области
2023 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.01 Продажа продовольственных товаров** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

РАЗРАБОТЧИК (-И):

преподаватель СНК (филиал ГАПОУ МО «ОГПК») Е.В. Никитина

РАССМОТРЕНА:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2023 г. № 1

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

на заседании ЦМК филиала без изменений

Протокол

от «___» _____ 20___ № ____.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. Паспорт рабочей программы учебной практики профессионального модуля

Учебная и производственная практика по профессиональному модулю Продажа продовольственных товаров предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной профессии, овладение навыками профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

Программа практики является составной частью профессионального модуля Продажа продовольственных товаров, ППКРС по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Рабочая программа учебной и производственной практики разрабатывалась в соответствии с:

1. ФГОС.
2. Рабочим учебным планом образовательного учреждения по профессии.
3. Рабочей программой профессионального модуля.

При прохождении практики обучающийся должен освоить соответствующие компетенции:

Код	Наименования результата обучения
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.
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)

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: освоение **практического опыта (ПО):**

ПО 2.1 - обслуживания покупателей ;

ПО 2.2 - продажи различных групп продовольственных товаров.

Умений (У):

- У 2.1- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- У 2.2 -устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- У 2.3 -оценивать качество по органолептическим показателям;
- У 2.4 -распознавать дефекты пищевых продуктов;
- У 2.5 -создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- У 2.6 -рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- У 2.7 -производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- У 2.8 -использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

уметь	<ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - рассчитывать энергетическую ценность продуктов. - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
знать	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - дефекты продуктов; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; - Закон о защите прав потребителя - правила охраны труда

Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

Учебная практика ПМ.02 – всего **216 часов.**

2. Структура и содержание учебной практики

2.1 Структура учебной практики ПМ.02

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов учебной практики	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем учебной практики, кл. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе					
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1. ОК 1,4	Раздел 1 ПМ 02 Приемка товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	-	-	-	-	36	-	-	-
ПК 2.2. ОК 1,3.5,4, 6	Раздел 2 ПМ 02. Подготовка продовольственных товаров разных групп к продаже, размещению и выкладке	-	-	-		42	-	-	-
ПК 2.3. ОК 1, 2,3,4	Раздел 3 ПМ 02 Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	-	-	-	-	108	-	-	-
ПК 2.4. ОК 1,2,7	Раздел 4 ПМ 02 Осуществление контроля	-	-	-	-	18	-	-	-

	сохранности товарно-материальных ценностей								
ПК 2.5. ОК 1,2,7	Раздел 5 ПМ 02. Изучение спроса покупателей	-	-	-	-	12	-	-	-
	<i>Всего:</i>	-	-	-	-	216	-	-	-

3. Структура и содержание практики профессионального модуля

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ.02

№ п/п	Виды работ	Количество часов
Учебная практика 1 курс		72
1.	Подготовка и использование в технологическом процессе торгового оборудования. Правила приёмки товаров на основании сопроводительных документации.	7,2
2.	Подготовка продовольственных товаров разных групп к продаже, размещению и выкладке на торговом оборудовании.	7,2
3.	Использование холодильного оборудования в технологическом процессе магазина. Использование весоизмерительного оборудования в технологическом процессе магазина.	7,2
4.	Распознавание ассортимента свежих овощей, свежих плодов. Оценка качества. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
5.	Распознавание овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов. Подготовка к продаже и правила продажи	7,2
6.	Распознавание ассортимента основных видов круп, муки. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
7.	Распознавание ассортимента макаронных изделий, оценка качества. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
8.	Распознавание ассортимента хлеба, хлебобулочных изделий. Оценка качества. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
9.	Распознавание ассортимента бараночных изделий. Оценка качества. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
10.	Распознавание ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
	ИТОГО:	72
Учебная практика 2 курс		144
1.	Распознавание ассортимента крепко алкогольных напитков (водка, коньяк, виски, ром). Особенности приготовления, маркировка. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
2.	Распознавание ассортимента ликёроводочных изделий. Особенности изготовления, назначение. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
3.	Распознавание ассортимента виноградных вин, игристых вин. Маркировка, особенности хранения, дефекты, болезни вин. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
4.	Распознавание ассортимента фруктово-ягодных изделий, ассортимент шоколад. Органолептическая оценка качества шоколада. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
5.	Распознавание ассортимента карамельных изделий. Оценка качества, особенности хранения. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
6.	Распознавание ассортимента конфетных изделий. Оценка качества, особенности хранения. Подготовка к продаже и правила продажи.	7,2
7.	Распознавание ассортимента молока. Виды тепловой обработки, хранение. Подготовка к продаже, продажа. Используемое холодильное оборудование.	7,2
8.	Распознавание ассортимента молочных консервов. Оценка качества молока сгущенного. Маркировка. Подготовка к продаже, продажа товара.	7,2

9.	Распознавание ассортимента диетических кисломолочных продуктов. Особенности приготовления. Показатели качества. Органолептическая оценка кефира, простокваши, ряженки. Правила продажи.	7,2
10.	Распознавание ассортимента сыров. Отличительные особенности твёрдых сыро и рассольных сыров. Оценка качества, определение дефекта, причина возникновения. Подготовка к продаже, правила продажи.	7,2
11.	Распознавание ассортимента растительных масел. Определение вида масла по органолептическим показателям. Оценка качества. Упаковка, маркировка. Подготовка к продаже, правила продажи.	7,2
12.	Распознавание ассортимента масло коровье, маргарин. Пищевая ценность. Оценка качества масла коровья и маргарина. Упаковка. Подготовка к продаже, правила продажи.	7,2
13.	Распознавание ассортимента майонеза. Пищевая ценность, применение. Показатели качества. Органолептическая оценка. Упаковка, хранение. Подготовка к продаже, правила продажи.	7,2
14.	Распознавание ассортимента колбасных изделий: варёные колбасы, виды варёных колбас. Показатели качества. Органолептическая оценка. Правила хранения. Подготовка к продаже, правила продажи.	7,2
15.	Распознавание ассортимента колбасных изделий : копчёные, п/копченые, сырокопчёные. Особенности приготовления. Энергетическая ценность. Оценка качества по органолептическим показателям, особенности хранение. Подготовка к продаже, правила продажи.	7,2
16	Распознавание ассортимента мясных и мясорастительных консервов. Особенности приготовления, сроки хранения. Расшифровка маркировки. Органолептическая оценка «Говядина тушёная» 1 сорт. Подготовка к продаже, правила продажи.	7,2
17	Яйца куриные ассортимент, маркировка, показатели качества. Проверка качества яиц куриных с помощью прибора - овоскоп. Хранение, дефекты. Подготовка к продаже, правила продажи.	7,2
18.	Распознавание ассортимента рыбных консервов пресервов. Отличительные особенности консервов от пресервов. Органолептическая оценка качества. Дефекты. Маркировка. Упаковка. Правила выкладка на торговом оборудовании, продажа.	7,2
19.	Распознавание ассортимента рыбных кулинарных изделий. Особенности продажи и правила подготовки к продаже. Используемое оборудование и инвентарь.	7,2
20.	Подготовка и правила продажи. Выкладка на торговом оборудовании согласно планогаммы. Обслуживание покупателей. Расчёт с покупателями.	7,2
	ИТОГО:	144
	ВСЕГО:	216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы учебной практики происходит при наличии учебных кабинет: «Товароведение, организация и технология розничной торговли»

- Оборудование учебного кабинета
- Весы механические РН10Ц13У; РН-3 Ц 13; ВЭ-15 Т;
- Весы электронные ВР-4900, ВЭ-15Т, Штрих М5-Т;
- Контрольно-кассовая техника «ЭКР-2102Ф», «ЭКР-2102К»; «Меркурий-115Ф»
- Пристенные горки, вешала, прилавки-витрины;
- Гири, метры, торговый инвентарь ,натуральные образцы, плакаты.
- Рабочее место преподавателя
- Рабочие места обучающихся
- Коллекции образцов непродовольственных товаров различных групп
- Комплект учебно-наглядных пособий
- Комплект дидактических материалов, комплект контрольно-измерительных материалов

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

1.2.1. Печатные издания

2. Федеральный закон от 21.12.2014г. № 236-ФЗ «О защите прав потребителей».
3. Романова Е.В., «Правила торговли». – Изд. «Дашков и К», 2019.
4. Селянин А.В., Защита прав потребителя: Учебное пособие - Изд. «ЮСТИЦ ИНФОРМ», 2019
5. Косолапова Н.В., Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2016.
6. Косолапова Н.В., Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки к продаже: Учеб. пособие – М.: Изд. центр «Академия», 2017.
7. Меликян О.М., Поведение потребителей: Учебное пособие – Изд. «Дашков и К», 2016.
8. Муравина И.В., Основы товароведения: Изд. центр «Академия», 2018.
9. Памбухчиянц О.В., Технология розничной торговли - Изд. «Дашков и К», 2017.
10. Перелетова И.В., Комиссарова И.П., «Технология розничной торговли» – Изд. «ЭКСМО», 2017.
11. Петрище Ф.А., Теоретические основы товароведения и экспертизы продовольственных товаров. – Изд. «Дашков и К», 2016.

1.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.2.3.

1. <http://www.znaytovar.ru/> Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении непродовольственных товаров.
2. <http://tovaroved.ucoz.ru/publ/> Сайт для товароведов
3. <http://www.moyo-delo.ru/ru/2010-12-07-23-18-15.html> журнал «Мое дело. Магазин». издание о розничной продовольственной торговле в России.
4. <http://ozprp.ru/> по защите прав потребителей .

- а. <http://ria-stk.ru/> РИА «Стандарты и качество» .<http://www.gost.ru/>
Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
7.<http://www.standards.ru/>Стандарты, статус
5. 8.<https://pyscu4.wordpress.com/category/учеба/вэт/товароведение-непродовольственных-т/>
6. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
7. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
8. [www, retailer, ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
9. [www, reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

1.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1.2.4.

1. Горохова С.С., Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2018.
2. Кыров А.А., Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя" – Изд. «Проспект», 2019.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Осуществление приемки различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных и рыбных) по количеству в соответствии с инструкцией, на основании сопроводительных документов.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
	Осуществление приемки различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных и рыбных) по качеству в соответствии с инструкцией, ГОСТами, ТУ, техническими регламентами, качественными удостоверениями.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Осуществление подготовки к продаже различных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) используя упаковочное, режущее, весоизмерительное оборудование и торговый инвентарь.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
	Осуществление размещения продовольственных товаров различных групп (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных)	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
	Осуществление выкладки продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных, учитывая	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

	правила мерчендайзинга)	работ
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживание покупателей различных групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) использование режущего, упаковочного, весоизмерительного оборудования, торговый инвентарь, упаковочный материал в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
	Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов в соответствии с Правилами продажи, санитарными правилами, ГОСТами, ТУ и Техническими регламентами.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования в соответствии с правилами эксплуатации, соблюдая правила ТБ.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей (ТМЦ).	Осуществление контроля сохранности ТМЦ в соответствии правилами противопожарной безопасности, Санитарными правилами, Правилами хранения товаров, ГОСТами, ТУ и Техническими регламентами, ТК (раздел XI, глава 39).	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Изучение неудовлетворенного спроса покупателей: - обосновывание выбора метода изучения неудовлетворенного покупательского спроса; - выбранным методом изучает неудовлетворенный спрос покупателей на основной ассортимент магазина; - анализ собранных данных по спросу; - составление заявки на товар.	Составление анкеты для выявления спроса, заявки на товар
	Изучение формирующего спроса покупателей: - обоснование выбора метода изучения формирующегося покупательского спроса; - организация изучения формирующегося спроса на новые малоизвестные товары, используя активные формы продажи (дегустации, презентации и др.); - анализ собранных данных по спросу; - составление заявки на товар	
ОК 1. Понимать	Понимает сущность и социальную значимость	Экспертиза

сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	своей будущей профессии. Проявляет интерес к будущей профессии через отношение к покупателям, через трудовую деятельность, внеклассные мероприятия по привитию любви к избранной профессии.	портфолио, участие в конкурсах профмастерства. Анкетирование, наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по профессии.	Оценка выполнения производственной ситуации
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществляет экспертную оценку собственной деятельности при решении производственных задач. Проводит коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы.	Оценка выполнения производственной ситуации
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиск информации через практическую работу, через СМИ, проведение исследования, работу с литературой.	МДЭ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии для решения производственных задач.	Самопрезентация, резюме.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде, эффективно общается с коллегами и руководством, клиентами, в том числе на конкретном предприятии торговли.	КВН, диспут, дискуссия, деловые игры. Оценка процессом обслуживания покупателей в соответствии с требованиями «Правил продажи товаров».
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными	Соблюдает правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами в учебно-производственных магазинах при продаже товаров.	Оценка соблюдения правил продажи при реализации товаров.

нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.		
--	--	--

5. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающегося.

Видами практик обучающегося является: учебная практика и производственная практика.

Целью учебной и производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности основной профессиональной образовательной программы по профессии НПО «Продавец, контролер-кассир», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающегося по профессии.

Задача учебной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля Розничная торговля продовольственными товарами. Обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов для освоения общих и профессиональных компетенций.

Задача производственной практики – закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающегося. Развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций.

Учебная практика проводится в лабораториях, «учебном магазине» и на базе организаций торговли, на основании договоров о социальном партнерстве. Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организации на основаниях договоров. Производственная практика проводится концентрировано.

Обучающиеся при прохождении производственной практики в организациях полностью выполняют задания предусмотренные программой практики, получают документы, подтверждающие оценку общих и профессиональных компетенций, освоенных в ходе прохождения производственной практики.

Организация и руководство производственной практики осуществляется руководителем производственной практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за производственной практикой от образовательного учреждения осуществляет Заместитель директора по учебно-производственной работе, старший мастер. Непосредственное руководство производственной практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда, и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство.

Производственная практика завершается оценкой представителей работодателя освоенных обучающимися общих и профессиональных компетенций.

Документы организаций, подтверждающие оценку общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в ходе прохождения производственной практики, предоставляется имя в образовательное учреждение и учитывается при итоговой аттестации.