

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Колледж мировой экономики и передовых технологий»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**  
**ПМ.01 «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

по профессии

**38.01.02 Продавец**

квалификация - продавец - кассир

форма обучения - очная

**Москва -2025**

**ОДОБРЕНА**

Предметной (цикловой) комиссией  
торгово-логистических дисциплин  
Протокол от 16 декабря 2025 г. № 4

Председатель ПЦК



/ Гусейнова Э.И.

**Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования  
38.01.02 Продавец**

Заместитель директора по методической  
работе

  
Подпись

/ Ю.И. Богомолова

**РАССМОТРЕНА**

на заседании Педагогического совета  
Протокол от 18 декабря 2025 г. № 3

Организация-разработчик:

АНО ПО «Колледж мировой экономики и передовых технологий»

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

**Количество часов на освоение содержания производственной практики: 108 часов.**

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **профессиональные компетенции:**

ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.

ПК 1.2. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.

ПК 1.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга.

ПК 1.4. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.

ПК 1.5. Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.

ПК 1.6. Применять цифровые технологии при продаже товаров.

ПК 1.7. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.

**общие компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно - нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

У 1. Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения). Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;

У 2. Оценивать качество непродовольственных товаров по органолептическим показателям. Устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У 3. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу непродовольственных товаров. Оценивать качество продовольственных товаров по органолептическим показателям;

У 4. Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации непродовольственных товаров. Распознавать дефекты пищевых продуктов;

У5. Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У 6. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании непродовольственных товаров. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У 7. Осуществлять подготовку измерительного, контрольно-кассового оборудования к работе;

У 8. Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров. Использовать в технологическом процессе измерительное, контрольно-кассовое оборудование.

### **Первоначальный практический опыт:**

ПО 1.1. Обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Коды профессиональных умений, общих компетенций, практического опыта | Наименование разделов                                                                                                                                           | Количество часов |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ПК 1.1. ОК1, ОК2, ОК3, ОК6                                           | Раздел 1. Ознакомление с торговым предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия.                      | 30               |
| ПК 1.2. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.                                          | Раздел 2.Выявление ширины и глубины торгового ассортимента<br>Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании | 26               |
| ПК 1.3. ПК 1.4. ПО 1.1. ПО2. ОК1. ОК2. ОК3..                         | Раздел 3. Продажа непродовольственных товаров, обслуживание покупателей                                                                                         | 50               |
| ПК 1.3. ПК 1.4. ПО 1.1. ПО2. ОК1. ОК2. ОК3..                         | Раздел 3а. Продажа продовольственных                                                                                                                            | 50               |

|                                                                |                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                | товаров, обслуживание покупателей                                            |     |
| ПК 1.4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6. ОК7.                               | Раздел 4. Работа на торгово-технологическом оборудовании                     | 6   |
| ПК 1.4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6. ОК7.                               | Раздел 5. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. | 6   |
| ПК 1.4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6. ОК7.                               | Раздел 6. Изучение покупательского спроса.                                   | 6   |
| У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8. ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7. ПО 1.1 | Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет                           | 6   |
|                                                                | Всего:                                                                       | 180 |

## 2.2. Содержание обучения по производственной практике

| Виды работ<br>(проверяемые компетенции)                                                                                                                                       | Виды учебно-производственных работ (практический опыт)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Кол-во часов | Уровень усвоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| <b>Раздел 1. Ознакомление с торговым предприятием. Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия. ПК 1.1. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>30</b>    |                  |
| Ознакомление с характеристикой торгового предприятия<br>ОК 1                                                                                                                  | 1. Охарактеризовать торговую организацию (предприятие) по следующим показателям:<br>1.1 название торгового предприятия (организации), его юридический адрес, организационно-правовая форма;<br>1.2 площадь торгового зала, его планировка;<br>1.3 товарная специализация предприятия;<br>1.4 широта и глубина ассортимента (количество товарных групп);<br>1.5 тип предприятия;<br>1.6 методы продажи товаров;<br>1.7 интерьер магазина (виды оборудования, рекламные указатели и т.д.). | 6            | 3                |
|                                                                                                                                                                               | 2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                  |

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <p>Участие в приемке товаров по количеству и качеству.</p> <p>ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.</p>                                                                 | <p>1. Принять участие в приемке продовольственных (непродовольственных) товаров от поставщика.</p> <p>2. Процесс приемки товаров на вашем предприятии сравнить с требованиями Инструкций П 6 и П 7, сделать заключение.</p> <p>3. Оформить бланк сопроводительного документа в соответствие с нормативными требованиями.</p> <p>4. Выявить на предприятии порядок возврата поставщиком недостающих или некачественных товаров, обнаруженных при приемке.</p> <p>5. Результаты выполнения заданий отразить в дневнике.</p> | 6 | 3 |
| <p>Проверка количества, качества, комплектности непродовольственных товаров при приемке их в отделе (секции) магазина.</p> <p>ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.</p> | <p>1. При приемке товаров в отделе:</p> <p>1.1. Подсчитывать количество товарных мест.</p> <p>1.2. Проверять качество, комплектность продовольственных (непродовольственных) товаров.</p> <p>1.3. Сравнивать фактические количественные характеристики с данными накладной.</p> <p>1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса.</p> <p>2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p>                                                                                            | 9 | 3 |

|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| <p>Проверять количество, качество продовольственных товаров при приемке на рабочем месте.</p> <p>ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.</p>                                          | <p>1. При приемке товаров в отделе:</p> <p>1.1. Подсчитывать количество товарных мест.</p> <p>1.2. Проверять качество, комплектность непродовольственных товаров.</p> <p>1.3. Сравнить фактические количественные характеристики с данными накладной.</p> <p>1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса.</p> <p>2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p>                                                                                                                                                                                                                                    | 9  | 3 |
| <p><b>Раздел 2. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка их на торговом технологическом оборудовании. ПК 1.2. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.</b></p>                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 26 |   |
| <p>Участие в подготовке непродовольственных товаров к продаже, в их размещении и выкладке на торговом технологическом оборудовании.</p> <p>ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6</p> | <p>1. Участвовать в санитарно - гигиенической подготовке торгового технологического оборудования. Принимать участие в подготовке продовольственных (непродовольственных) товаров к продаже. Принимать участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале. Оформлять ценники на товары. Проанализировать рациональность использования торговой мебели при размещении товаров. Оценить эффективность применения приемов выкладки продовольственных (непродовольственных) товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия.</p> <p>2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p> | 6  |   |

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <p>Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании.</p> <p>ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.</p>                       | <p>1. Участвовать в санитарно - гигиенической подготовке торгово-технологического оборудования. Принимать участие в подготовке продовольственных товаров к продаже.</p> <p>Принимать участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале.</p> <p>Оформлять ценники на товары.</p>                                          | 10 |  |
| <p>Участвовать в подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке, в создании оптимального режима хранения продовольственных товаров.</p> <p>ПК 1.2 ОК1 ОК2 ОК3</p> | <p>Анализировать рациональность использования торговой мебели при размещении товаров.</p> <p>Оценивать эффективность применения приемов выкладки продовольственных товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия</p> <p>Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p> | 10 |  |
| <p><b>Раздел 3. Продажа непродовольственных товаров, обслуживание покупателей</b></p> <p><b>ПК 1.3.ПК 1.4. ПО1.1., ОК1.ОК2.ОК3.</b></p>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 50 |  |

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <p>Анализ соответствия<br/>продажи<br/>непродовольственных<br/>товаров в магазине<br/>нормативным<br/>требованиям<br/>ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 3.<br/>ОК 6.<br/>ОК 7. ПО 1.1.</p> | <p>1. Ознакомиться с Правилами продажи продовольственных (непродовольственных) товаров в вашем магазине, установить их соответствие нормативным требованиям. Сделать заключение.</p> <p>2. Участвовать в обслуживании покупателей. Устанавливать особенности продажи товаров методом самообслуживания и индивидуальным способом обслуживания.</p> <p>3. Анализировать соблюдение сотрудниками торгового зала магазина требований ФЗ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене товаров, при выполнении расчета с покупателями.</p> <p>4. Проанализировать выполнение сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей</p> <p>5. Принимать участие в решении производственных ситуаций в области продажи, обмена, возврата товаров.</p> <p>6. Результаты выполнения заданий кратко отразить в дневнике.</p> | 12 |  |
| <p>Продажа различных<br/>групп<br/>непродовольственных<br/>товаров, обслуживание</p>                                                                                        | <p>1. При продаже продовольственных (непродовольственных) товаров использовать алгоритм;</p> <p>1.1 Встречать покупателя.</p> <p>1.2 Выявлять спрос, намерений, предпочтений.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 26 |  |

|                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <p>покупателей,<br/>предоставление им<br/>достоверной<br/>информации о качестве,<br/>потребительских<br/>свойствах товаров,<br/>правилах их<br/>эксплуатации.<br/>ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 1.<br/>ОК 2. ОК 3. ОК 6. ОК 7.<br/>ПО 1.1.</p> | <p>1.3 Демонстрировать товар<br/>1.4 Предоставлять покупателю достоверную информацию о качестве,<br/>потребительских свойствах товара, требованиях при их эксплуатации.<br/>1.5 Складывать и упаковывать товар.<br/>1.6 Оформить товарный чек.<br/>1.7 Изучать покупательский спрос<br/>1.8 Проводить анкетирование.<br/>2. В отчете отразить:<br/>• этапы продажи реализуемых групп продовольственных<br/>(непродовольственных) товаров и определить их особенности.<br/>• выявить предпочтения покупателей при выборе товаров (торговые марки,<br/>производители)<br/>• составить рейтинг популярности производителей и видов<br/>непродовольственных товаров (не менее пяти ).</p> |    |  |
| <p>Участие в решении<br/>производственных<br/>ситуаций,<br/>возникающих при</p>                                                                                                                                                     | <p>1. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих в<br/>процессе обслуживания покупателей.<br/>2. Анализировать ситуации, осуществлять грамотный подход к ее решению,<br/>используя ФЗ «О защите прав потребителей».</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12 |  |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| обслуживании<br>покупателей.<br>ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК<br>3. ПО 1.1.                                                                                                | 3. Разработать мероприятия по предупреждению возникновения<br>конфликтных<br>ситуаций<br>4. Результаты выполненного задания отразить в дневнике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |  |
| <b>Раздел 3а. Продажа продовольственных товаров, обслуживание покупателей.</b>                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>50</b> |  |
| Анализировать<br>соответствие продажи<br>продовольственных<br>товаров в магазине<br>нормативным<br>требованиям<br>ПК 1.3. ОК 1. ОК 2.<br>ОК 3. ОК 4. ОК 6.<br>ОК 7. | 1. Ознакомиться с Правилами продажи продовольственных товаров в вашем<br>магазине, установить их соответствие нормативным требованиям. Сделать<br>заключение.<br>2. Участвовать в обслуживании покупателей. Устанавливать особенности<br>продажи товаров методом самообслуживания и индивидуальным способом<br>обслуживания.<br>3. Анализировать соблюдение сотрудниками торгового зала магазина<br>требований ФЗ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене товаров,<br>при выполнении расчета с покупателями.<br>4. Проанализировать выполнение сотрудниками торгового зала правил<br>культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных<br>ценностей.<br>5. Результаты выполнения заданий кратко отразить в отчёте. | 12        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Продавать различные группы продовольственных товаров, обслуживать покупателей, предоставлять им достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров.</p> <p>Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих при обслуживании покупателей.</p> <p>ПК 1.3. ОК 1. ОК 2.</p> | <p>1. При продаже продовольственных товаров использовать алгоритм:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-встречать покупателя;</li> <li>-выявлять спрос намерений, предпочтений;</li> <li>-предоставлять покупателю достоверную информацию о пищевой ценности, вкусовых особенностях и других потребительских свойствах товара.</li> <li>-упаковывать товар.</li> </ul> <p>2. Оформлять товарный чек.</p> <p>3. Принимать участие в решении производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания покупателей. Анализировать ситуации, осуществлять профессионально грамотный подход к ее решению, используя ФЗ «О защите прав потребителей»</p> <p>4. Изучать покупательский спрос. Проводить анкетирование.</p> <p>5. В отчёте отразить: -этапы продажи реализуемых продовольственных товаров и</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определить их особенности.</li> <li>-предпочтения покупателей при выборе товаров (торговые марки, производители).</li> <li>-рейтинг популярности производителей и видов продовольственных товаров.</li> <li>-результаты решения производственных ситуаций.</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |  |
| Соблюдать режим хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях<br>ПК 1.4 ОК1 ОК2 ОК3 ОК7       | <p>Соблюдать условия и сроки хранения продовольственных товаров в торговом зале (в холодильных витринах, в морозильных камерах, на багетах, горках, стеллажах и т. п.).</p> <p>Соблюдая сроки реализации, своевременно осуществлять ротацию товаров, расположенных на торгово-технологическом оборудовании.</p> <p>Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p>                                                                                                                                                                                                        | 12       |  |
| <b>Раздел 4. Работа на торгово-технологическом оборудовании</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>6</b> |  |
| Подготавливать и выполнять работу на торгово-технологическом оборудовании.<br>ПК 1.5. ОК 2. ОК 3. ОК 7. | <p>1. Приводить виды немеханического оборудования торгового зала в надлежащее санитарное состояние.</p> <p>2. Соблюдать безопасность труда при санитарной обработке торгового оборудования.</p> <p>3. Выполнять расфасовку и упаковку товаров на вакуумно-упаковочном оборудовании.</p> <p>4. Осуществлять загрузку продовольственных товаров в холодильные прилавки, морозильные камеры, охлаждаемые шкафы с учетом соблюдения правил товарного соседства, санитарно-гигиенических требований и режима хранения.</p> <p>5. Результаты выполнения заданий отразить в отчёте.</p> | 4        |  |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| Подготавливать и выполнять работу на весо-измерительном оборудовании.<br>ПК 1.5. ОК 1. ОК 2.<br>ОК 3 | Подготавливать к работе и осуществлять взвешивание отдельных видов продовольственных товаров на весо-измерительном оборудовании. Результаты выполненной работы отразить в отчёте                                                                                                                                                                        | 2        |  |
| <b>Раздел 5. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.</b>                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b> |  |
| Контролировать сохранность товарно-материальных ценностей.<br>ПК 1.6 ОК1 ОК2<br>ОК3 ОК6 ОК7          | 1. Принять участие в проведении инвентаризации товаров в торговом зале магазина. Порядок проведения инвентаризации в магазине отразить в дневнике в виде схемы или таблицы.<br>2. Проанализировать содержание деятельности сотрудников торгового зала по сохранности товарно-материальных ценностей. Результаты выполнения заданий отразить в дневнике. | 6        |  |
| <b>Раздел 6. Изучение покупательского спроса.</b>                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b> |  |
| Выявлять покупательский спрос.<br>ПК 1.7 ОК1 ОК2 ОК3<br>ОК4 ОК5 ОК6                                  | 1. Принять участие в изучении спроса покупателей.<br>2. Выявить покупательский спрос на товары реализуемые на предприятии.<br>3. Проанализировать результаты исследования покупательского спроса (удовлетворённость покупателей ассортиментом товаров на предприятии).<br>4. Результаты выполненной работы отразить в отчёте.                           | 6        |  |

|  |                                                                                                                               |            |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|  | <b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет. Экспертная<br/>оценка выполнения самостоятельной работы студентов</b> | <b>6</b>   |  |
|  | <b>ВСЕГО по производственной практике ПМ.01</b>                                                                               | <b>180</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Реализация программы производственной практики**

Производственная практика по виду профессиональной деятельности Продажа продовольственных и непродовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец проводится на предприятиях торговли под руководством мастера производственного обучения и руководителя практики от предприятия на основе договора, заключаемых между Учреждением и Организацией.

Обязательным условием допуска студента к производственной практике является освоение студентом программы учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров. Формой проведения производственной практики является производственная деятельность студентов на предприятиях торговли. Формой отчетности студентов о прохождении производственной практики является характеристика профессиональной деятельности студента по производственной практике, аттестационный лист, дневник учета учебно-производственных работ, письменный отчет.

#### **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.

##### **Основная литература**

1. Крайнова О.С. Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров : учебное пособие / Крайнова О.С.. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 130 с. — ISBN 978-5-4487-0268-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76926.html>— Режим доступа: для авторизир.

пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/76926>

2. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : тесты / Страхова С.А.. — Москва : Дашков и К, 2016. — 163 с. — ISBN 978-5-394-01724-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/60520.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Минько Э.В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Минько Э.В., Минько А.Э.. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/70617>

4. Памбухчиянц О.В. Организация торговли : учебник / Памбухчиянц О.В.. — Москва : Дашков и К, 2018. — 294 с. — ISBN 978-5-394-02189-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85609.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **Дополнительные источники**

1. Пигунова О.В. Стратегия организации торговли : учебное пособие / Пигунова О.В., Бондаренко О.Г.. — Минск : Вышэйшая школа, 2017. — 176 с. — ISBN 978-985-06-2821-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90827.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Башаримова С.И. Организация торговли. Практикум : учебное пособие / Башаримова С.И., Грицкова Я.В., Дасько М.В.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 295 с. — ISBN 978-985-503-941-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93390.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

<http://www.internet-law.ru/gosts/>

<http://znaytovar.ru;>

[http://revolution.allbest.ru/marketing/00145496\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/marketing/00145496_0.html)

<http://www.biblioclub.ru/book/83582>

<http://images.yandex.ru/yandsearch?text>

<http://images.yandex.ru/yandsearch?tex>

<http://www.labirint.ru/books/127250/>

<http://www.biblion.ru/product/458879>

### **3.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения в КМЭПТ студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по НПССЗ студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья осуществляется КМЭПТ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В КМЭПТ созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования студентами (слушателями) с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц,

включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студентам (слушателям) необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания КМЭПТ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицам с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования студентам (слушателям) с ограниченными возможностями здоровья КМЭПТ обеспечивается:

- для слушателей с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- для студентов (слушателей), имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения КМЭПТ, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими студентами (слушателями), так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в КМЭПТ обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в

электронном виде.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья в колледже предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, оценки внеаудиторных самостоятельных работ

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные компетенции)</b>                                                                                    | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                     | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов<br/>обучения</b>                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов. | - соответствие приемки товаров требованиям Инструкций № П6; П7;<br>- правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров;<br>- правильность определения качества продовольственных и | Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики.<br>Наблюдение, беседа и оценка результатов освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного |

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                          | <p>непродовольственных товаров;</p> <p>- правильность и точность определения количества и комплектности поступившего товара;</p> <p>- правильность расшифровки содержания товарной маркировки непродовольственных товаров.</p>                                                        | <p>зачета на рабочем месте студента</p>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>ПК 1.3. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга</p> | <p>- правильность распаковки тары и проверки качества и комплектности продовольственных (непродовольственных) товаров;</p> <p>- соблюдение этапов подготовки продовольственных (непродовольственных) товаров к реализации; - соответствие размещения и выкладки продовольственных</p> | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики.</p> <p>Наблюдение, беседа и оценка результатов освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного зачета на рабочем месте студента</p> |

|                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          | (непродовольственных)<br>товаров на торгово-<br>технологическом<br>оборудовании с<br>технологией<br>предприятия.<br>-соответствие<br>использования и<br>эксплуатации торгово-<br>технологического<br>оборудования<br>требованиям Правилам<br>эксплуатации.                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ПК 1.5. Предоставлять<br>информацию и<br>консультировать о<br>потребительских<br>свойствах товаров,<br>обслуживать<br>покупателей с<br>применением норм<br>деловой этики | - лаконичность и<br>достоверность<br>представленной<br>информации о качестве и<br>потребительских<br>свойствах товаров;<br>- соответствие<br>предоставленных<br>покупателю сведений о<br>безопасности товара<br>требованиям<br>технического паспорта,<br>инструкции;<br>- решение<br>профессиональных задач | Наблюдение, контроль<br>и экспертная оценка<br>выполнения<br>самостоятельной<br>работы студентов в<br>период<br>производственной<br>практики.<br>Наблюдение, беседа и<br>оценка результатов<br>освоения<br>профессиональных<br>компетенций при<br>проведении<br>дифференцированного<br>зачета на рабочем<br>месте студента. |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               | в соответствии требований ФЗ «О защите прав потребителя» и Правилам продажи продовольственных (непродовольственных) товаров.                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выполнения вычислительных операций на калькуляторе;</li> <li>- ранжированность операций по проведению учета товарно-материальных ценностей;</li> <li>- правильность оформления документов по инвентаризации товаров.</li> </ul> | <p>Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики.</p> <p>Наблюдение, беседа и оценка результатов освоения профессиональных компетенций при проведении дифференцированного зачета на рабочем месте студента</p> |

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только освоение профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

| <b>Результаты обучения</b><br><b>(освоенные компетенции)</b>                | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>                               |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1.<br>ОК 2.<br>ОК 3.<br>ОК 4.<br>ОК 5.<br>ОК 6.<br>ОК 7.<br>ОК 8<br>ОК 9 | - определение функции профессиональной деятельности -<br>определение способов профессиональной деятельности -<br>аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии -<br>проявление активности при овладении профессии | Наблюдения за деятельностью студентов в процессе производственной практики                 |
|                                                                             | - постановка задач исходя из цели<br>- ранжирование способов деятельности<br>- выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности<br>- осуществление деятельности в соответствии с задачами                                                                          | наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>- определение способов деятельности - выбор средств деятельности - осуществление контроля, оценки и коррекции собственной деятельности по процессу и результатам - выполнение процесса в полном объеме в соответствии с требованиями</p>                                             | <p>наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов в процессе производственной практики</p>   |
|  | <p>- выбор источников информации для выполнения профессиональных задач<br/>- пользование Интернет-ресурсами, каталогами - анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного - представление информации в доступном виде для других.</p> | <p>- экспертная оценка выполнения производственных заданий в процессе производственной практики</p> |
|  | <p>- решение нетиповых</p>                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>экспертная оценка результатов</p>                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | профессиональных задач<br>с привлечением<br>самостоятельно<br>найденной информации;<br>- оформление<br>результатов<br>самостоятельной работы<br>с использованием ИКТ -                                                                                | выполнения<br>производственных<br>заданий в процессе<br>производственной<br>практики.                     |
|  | - взаимодействие с<br>сотрудниками торгового<br>предприятия в процессе<br>производственного<br>обучения;<br>- выполнение<br>обязанностей в<br>соответствии с ролью в<br>команде;<br>- участие в<br>планировании и<br>организации групповой<br>работы; | наблюдение и<br>экспертная оценка<br>деятельности<br>студентов в процессе<br>производственной<br>практики |
|  | - взаимодействие с<br>покупателями,<br>соблюдение правил<br>продажи товаров;<br>- объяснение санитарных<br>норм и правил.                                                                                                                             | наблюдение и<br>экспертная оценка<br>деятельности<br>студентов в процессе<br>производственной<br>практики |

**Форма аттестации - диф. зачет .**

### Критерии оценки и шкала оценивания:

| Шкала оценивания         | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>отлично</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены соответствующие задачи;</li> <li>- в ответах выделялось главное, все теоретические положения умело увязывались с требованиями руководящих документов;</li> <li>- ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности;</li> <li>- показано умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии.</li> </ul> |
| <b>хорошо</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания;</li> <li>- в ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов;</li> <li>- ответы в основном были краткими, но не всегда четкими.</li> </ul>                                                                                                                            |
| <b>удовлетворительно</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования, при решении практических задач студент использовал прежний опыт и не применял</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>новые методики выполнения расчётов, однако на уточняющие вопросы даны в целом правильные ответы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при ответах не выделялось главное;</li> <li>- ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности;</li> <li>- на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.</li> </ul> |
| <b>неудовлетворительно</b> | <p>Выставляется обучающемуся, если не выполнены требования, соответствующие оценке «удовлетворительно».</p>                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Приложение 1

Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Колледж мировой экономики и передовых технологий»

### ОТЧЕТ

о результатах прохождения производственной практики

Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа продовольственных и  
непродовольственных товаров»

студента \_\_ курса формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец**

---

*(фамилия, имя, отчество обучающегося)*

Москва- 2025

## Приложение 2

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

**«Колледж мировой экономики и передовых технологий»**

### Индивидуальное задание

для обучающегося, выполняемое в период практики

Производственная практика

Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа продовольственных и  
непродовольственных товаров»

студента курса формы обучения  
по профессии **38.01.02 Продавец**

---

*(фамилия, имя, отчество обучающегося)*

Цель практики: \_\_\_\_\_

Планируемые результаты: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Колледжа

//

\_\_\_\_\_  
*(подпись)*

«»20 \_\_\_\_\_ г.

Согласовано:

руководитель практики от профильной организации

//

\_\_\_\_\_  
*(подпись)*

### Приложение 3

#### Рабочий график (план) проведения практики

| №<br>п/п | Содержание практики:<br>виды работ и<br>индивидуальных заданий                                                                                                                                                                 | Сроки выполнения<br>работ и заданий         | Отметка о<br>выполнении |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|
| 1.       | Ознакомление с требованиями охраны труда.<br>Ознакомление с требованиями пожарной безопасности.<br>Ознакомление с требованиями техники безопасности.<br>Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка организации. | с «_» _____ 20 _ г.<br>по «_» _____ 20__ г. |                         |
| 2.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «_» _____ 20 _ г.<br>по «_» _____ 20 _ г. |                         |
| 3.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «_» _____ 20 _ г.<br>по «_» _____ 20 _ г. |                         |
| 4.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «_» _____ 20 _ г.<br>по «_» _____ 20 _ г. |                         |
| 5.       |                                                                                                                                                                                                                                | с «_» _____ 20 _ г.<br>по «_» _____ 20 _ г. |                         |
| 6.       | Систематизация материала и подготовка к зачету                                                                                                                                                                                 | с «_» _____ 20 _ г.<br>по «_» _____ 20 _ г. |                         |
|          | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>5 недель</b>                             |                         |

Руководитель практики от Колледжа

//

(подпись)

Руководитель практики от профильной организации

//

(подпись)

Обучающийся//

(подпись)

«»20\_\_\_\_\_ г.

## Приложение 4

### Отзыв руководителя практики от профильной организации

о работе студента курса формы обучения, по профессии

**38.01.02 Продавец**

Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Инструктаж с обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка проведен.

Руководитель практики от профильной организации

//

\_\_\_\_\_  
(подпись)

«»20 \_\_\_\_\_ г.

М.п.

Зачет по практике принят с **оценкой**

Руководитель практики от Колледжа

//

\_\_\_\_\_  
(подпись)

«»20 \_\_\_\_\_ г.

## Приложение 5.

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (примерный)

#### Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»

\_\_\_\_\_ ФИО студента № группы  
форма обучения \_\_\_\_\_

**Профессия 38.01.02 Продавец**

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики \_\_\_\_\_

Критерии и показатели работы, выполненной студентом во время практики:

| № | Показатели работы       | Часы      | Критерии (от 1 до 5 баллов) |
|---|-------------------------|-----------|-----------------------------|
| 1 |                         |           |                             |
| 2 |                         |           |                             |
| 3 |                         |           |                             |
| 4 |                         |           |                             |
| 5 |                         |           |                             |
| 6 |                         |           |                             |
| 7 |                         |           |                             |
| 8 |                         |           |                             |
|   | <b>Всего баллов:</b>    |           |                             |
|   | <b>Оценка<br/>:</b>     |           |                             |
|   | <b>Итого<br/>часов:</b> | 180 часов |                             |

Место печати

Подпись директора Организации //

Подпись ответственного лица от организации \_\_\_\_ //