

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УП.02 «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»
по профессии

38.01.02 Продавец

Квалификации - 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. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлена на формирование профессиональных (ПК), развитие общих (ОК) компетенций, получение практического опыта (ПО) по виду профессиональной деятельности (ВПД) Продажа продовольственных и непродовольственных товаров:

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам усвоения дисциплины:

Целью и задачами учебной практики является формирование профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности Продажа непродовольственных товаров:

Профессиональные умения(У):

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 торговом 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.

Освоение умений и приобретение первоначального практического опыта направлены на формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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 торгового-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.

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение содержания учебной практики 108 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1	Наименование разделов	Количество часов
У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ПО 1.1	Раздел 1. Продажа непродовольственных товаров	42
У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ПО 1.1	Раздел 1а. Продажа продовольственных товаров	42
У1, У2, У3 ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7	Раздел 2. Приёмка продовольственных (непродовольственных) товаров	6
У7, У8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ПО 1.1.	Раздел 2а Работа на весо- измерительном, технологическом и контрольно-кассовом оборудовании	6
У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ПО 1.1	Раздел 4. Закон РФ «О защите прав потребителей»	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:	108

2.2. Содержание обучения по учебной практике

Виды умений (ПО)	Виды учебно-производственных работ по формированию умений	Кол-во часов	Уровень усвоения
	<p>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;</p> <p>У 2. Оценивать качество непродовольственных товаров по органолептическим показателям. Устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <p>У 3. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу непродовольственных товаров. Оценивать качество продовольственных товаров по органолептическим показателям;</p> <p>У 4. Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации непродовольственных товаров. Распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У5. Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>У 6. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании непродовольственных товаров. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>У 7. Осуществлять подготовку измерительного, контрольно-кассового оборудования к работе;</p>		3

У 8. Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров. Использовать в технологическом процессе измерительное, контрольно-кассовое оборудование.			
ПО 1.1. Обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.			
Раздел 1. Продажа непродовольственных товаров.		42	
1. Учебно-производственная экскурсия в магазин непродовольственных товаров.	1. Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Ознакомиться с продовольственным и непродовольственным магазином: <ul style="list-style-type: none"> • с планировкой; • типом магазина; • расположением отделов, подсобных помещений; • режимом работы магазина, правилами внутреннего распорядка <ul style="list-style-type: none"> • специализацией и формой продажи товаров. • с обязанностями работников магазина по сохранению товаров и других материальных ценностей.. 	2	3
	2. Результаты выполненных заданий по экскурсии отразить в отчете		

<p>2 .Обслуживание покупателей, продажа текстильных товаров.</p>	<p>1. Идентифицировать текстильные товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и символы по уходу; Осуществить подготовку и выкладку текстильных товаров на торгово-технологическом оборудовании. Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи текстильных товаров Подготовить рабочее место, оформить ценники, составить консультацию для покупателей. Отмерить разные виды тканей, определить метраж, производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку</p>	<p>3</p>	<p>3</p>
<p>3. Обслуживание покупателей, продажа швейных товаров.</p>	<p>1. Идентифицировать швейные товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и символы по уходу; Осуществить подготовку, размещение и выкладку швейных товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи швейных товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

<p>4. Обслуживание покупателей, продажа трикотажных товаров.</p>	<p>1. Идентифицировать трикотажные товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и символы по уходу; Осуществить подготовку, размещение и выкладку трикотажных товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи трикотажных товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>5. Обслуживание покупателей, продажа пушно-меховых товаров и овчинно-шубных изделий.</p>	<p>Идентифицировать пушно-меховые и овчинно-шубные полуфабрикаты по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям; Расшифровать маркировку и символы по уходу пушно-меховых товаров и овчинно-шубных изделий; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи пушно-меховых товаров и овчинно-шубных изделий; Оформить ценники. Оформить товарный чек</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>6. Обслуживание покупателей, продажа обувных товаров.</p>	<p>Идентифицировать обувные товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку обувных товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

	продажи обувных товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.		
7. Обслуживание покупателей, продажа галантерейных товаров.	Идентифицировать галантерейные товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку галантерейных товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи галантерейных товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Отмеривать, складывать и производить упаковку, оформлять товарный чек, вручать покупку	3	3
8. Обслуживание покупателей, продажа парфюмерно-косметических товаров	Идентифицировать парфюмерно-косметические товары по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку парфюмерно-косметических товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи парфюмерно-косметических товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники,	3	3

	консультировать покупателей. Производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.		
9. Обслуживание покупателей, продажа посуды-хозяйственных товаров.	1. Идентифицировать стеклянных изделий по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку стеклянных изделий на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи стеклянных изделий; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку	2	3
	2. Идентифицировать керамические товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку керамических товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи керамических товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.	2	3

	<p>3. Идентифицировать металло-хозяйственные товары по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку; металло-хозяйственные товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи металло-хозяйственные товаров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.</p>	2	3
<p>10. Обслуживание покупателей продажа товаров бытовой химии.</p>	<p>1. Идентифицировать товары бытовой химии по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку товары бытовой химии на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи товаров бытовой химии; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.</p>	2	3

<p>11. Обслуживание покупателей, продажа игрушек.</p>	<p>1. Идентифицировать игрушки по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку игрушек на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи игрушек; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>12. Обслуживание покупателей, продажа спорттоваров, товаров для охоты и рыбалки.</p>	<p>1. Идентифицировать спорттоваров, товаров для охоты и рыбалки по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку спорттоваров, товаров для охоты и рыбалки на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи спорттоваров, товаров для охоты и рыбалки; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Складывать и производить упаковку, оформить товарный чек, вручать покупку.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

<p>13. Обслуживание покупателей, продажа бытовой радиоэлектронной аппаратуры и фототоваров.</p>	<p>1. Идентифицировать бытовую радиоэлектронную аппаратуру и фототовары по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку бытовой радиоэлектронной аппаратуры и фототоваров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи бытовой радиоэлектронной аппаратуры и фототоваров; Подготовить рабочее место, оформить ценники, консультировать покупателей. Оформить гарантийный талон и товарный чек, вручать покупку.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>14. Обслуживание покупателей, продажа электробытовых товаров. Учебно-производственная экскурсия в магазины.</p>	<p>1. Идентифицировать электробытовые товары по видам и назначению. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку электробытовых товаров на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи электробытовых товаров; Оформить ценники, консультировать покупателей. Оформить гарантийный талон и товарный чек. Ознакомление с ассортиментом электробытовых товаров. (Эльдорадо, М-видео, Электрон, DNS и др.)</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

	2. Результаты выполненных заданий по экскурсии отразить в отчете.		
15. Обслуживание покупателей, продажа ювелирных товаров и бытовых часов. Учебно-производственная экскурсия в магазины.	1. Идентифицировать ювелирные товары и бытовые часы по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществить подготовку, размещение и выкладку ювелирных товаров и бытовых часов на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемой для выкладки и продажи. Подготовить рабочее место, Оформить ценники, консультировать покупателей. Оформить гарантийный талон и товарный чек, вручать покупку; Ознакомление с ассортиментом ювелирных товаров и бытовых часов в магазинах г. Иркутска. Результаты выполненных заданий по экскурсии отразить в отчете	3	3
16. Обслуживание покупателей, продажа строительных товаров	1. Идентифицировать строительные товары по видам и назначению; Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровывать маркировку и информационные знаки на упаковке; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку строительных товаров, на торгово-технологическом оборудовании; Идентифицировать отдельные виды мебели, используемые для выкладки и продажи строительных товаров; Подготавливать рабочее место, оформлять ценники, консультировать покупателей; Производить взвешивание отдельных	2	3

	видов строительных товаров на механических весах типа РНЗЦ13У, РН6Ц13У и электронных весах. Производить упаковку, оформлять товарный чек, вручать покупку		
17. Обслуживание покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров. Декоративная упаковка непродовольственных товаров (Мастер-класс)	1 Производить декоративную упаковку товаров, используя предложенные Инструкции.	2	3
Раздел 1а. Продажа продовольственных товаров.		42	
Продажа зерномучных товаров и пищевых концентратов		6	
Идентифицировать зерномучные товары и пищевых концентратов Оценивать качество по органолептическим показателям,	2. Идентифицировать крупы по виду зерновых культур, распознать ассортимент круп, оценить качество по органолептическим показателям, Установить товарные сорта, расшифровать основное содержание производственной маркировки круп. Выполнить подготовку круп к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения круп. Рассчитать энергетическую	1	3

распознавать дефекты пищевых продуктов,	ценность образцов крупы. Составить консультацию о потребительских свойствах круп.		
товарные сорта; Расшифровывать содержание маркировки товаров; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров.	3. Идентифицировать виды муки, распознать ассортимент муки, оценить качество по органолептическим показателям, Установить товарные сорта, расшифровать основное содержание производственной маркировки круп. Выполнить подготовку муки к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения муки. Рассчитать энергетическую ценность образцов крупы. Составить консультацию о потребительских свойствах круп.	1	3
на торгово - технологическом оборудовании, оформлять ценники; Устанавливать оптимальные условия хранения	4. Идентифицировать макаронные изделия, , распознать ассортимент, оценить качество по органолептическим показателям, Установить товарные сорта, расшифровать основное содержание производственной маркировки. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения круп. Рассчитать энергетическую ценность образцов крупы. Составить консультацию о потребительских свойствах макаронных изделий.	1	3
продовольственных товаров; Рассчитывать	5. Идентифицировать пищевые концентраты, распознать ассортимент в зависимости от назначения, оценить качество по органолептическим показателям расшифровать основное содержание производственной	1	3

<p>энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара.</p>	<p>маркировки. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов пищевых концентратов. Составить консультацию о потребительских свойствах пищевых концентратов.</p>		
<p>ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7 ПК 2.1</p>	<p>6. Идентифицировать хлеб и хлебобулочные изделия, распознать ассортимент в зависимости от вида муки, рецептуре, способу выпечки, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов пищевых концентратов. Составить консультацию о потребительских свойствах хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
	<p>7. Идентифицировать бараночные и сухарные изделия, распознать ассортимент в зависимости от вида муки, рецептуре, форме и размеру, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность</p>	<p>1</p>	<p>3</p>

	образцов пищевых концентратов. Составить консультацию о потребительских свойствах бараночных и сухарных изделий		
Продажа свежих и переработанных овощей и плодов		6	
Идентифицировать свежие и переработанные овощи и плоды . Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта; . Расшифровывать содержание маркировки товаров; . Осуществлять подготовку, размещение и выкладку	8. Идентифицировать свежие овощи, распознать ассортимент в зависимости от строения и употребляемой в пищу части растения, по сортам, цвету, форме, размеру и назначению, оценить качество по органолептическим показателям Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов овощей. Составить консультацию о потребительских свойствах овощей.	1	3
	9. Идентифицировать свежие плоды, распознать ассортимент в зависимости от строения и употребляемой в пищу части растения, по сортам, цвету, форме, размеру и назначению, оценить качество по органолептическим показателям. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов плодов. Составить консультацию о потребительских свойствах плодов.	1	3
	10. Идентифицировать переработанные овощи, распознать ассортимент в зависимости от способа переработки, оценить качество по органолептическим	2	3

<p>товаров на торгово - технологическом оборудовании, оформлять ценники; Устанавливать оптимальные условия хранения</p>	<p>показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов плодов. Составить консультацию о потребительских свойствах переработанных овощей.</p>		
<p>продовольственных товаров;.. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК5,ОК6,ОК7 ПК 2.1</p>	<p>11. Идентифицировать переработанные плоды, распознать ассортимент в зависимости от способа переработки, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки и наносимую информацию на крышках металлических банок с консервами. Выполнить подготовку к продаже, оформить ценники в соответствии с действующими правилами, установить параметры условий и сроков хранения. Рассчитать энергетическую ценность образцов плодов. Составить консультацию о потребительских свойствах переработанных овощей.</p>	2	3
<p>Продажа сахара, крахмала, мёда, кондитерских изделий</p>		8	

<p>Идентифицировать сахар, крахмал, мёд, кондитерские изделия. Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта.</p>	<p>12. Идентифицировать сахар и его заменители, крахмал, мёд по способу получения. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить покупателей и проконсультировать покупателей с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
<p>Расшифровывать содержание маркировок. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово - технологическом оборудовании, оформлять ценники.</p>	<p>13. Идентифицировать фруктово-ягодные, пастильные изделия и мармелад по сырью и способу получения. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей, с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
<p>Устанавливать</p>	<p>14. Идентифицировать карамель по рецептуре и способу приготовления. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки,</p>	<p>1</p>	<p>3</p>

<p>оптимальные условия хранения продовольственных товаров.</p>	<p>выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара .Изучить спрос покупателей.</p>		
<p>Рассчитывать энергетическую ценность продуктов. Консультировать покупателей о свойстве и назначение товара. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 ПК 2.1</p>	<p>15. Идентифицировать шоколад и какао-порошок по рецептуре и способу приготовления. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
	<p>16. Идентифицировать конфеты, ирис и драже по внешнему оформлению способу приготовления и отделки. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и</p>	<p>1</p>	<p>3</p>

	<p>проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей..</p>		
	<p>17. Идентифицировать мучные кондитерские изделия по рецептуре и способу приготовления и отделки. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществлять выкладку, оформлять ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей..</p>	1	3
	<p>18. Идентифицировать халву и восточные сладости, лечебные и диетические изделия по сырью, особенностям рецептуры и способу приготовления. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей..</p>	2	3

Продажа вкусовых товаров		6	
Идентифицировать вкусовые товары; Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;	19. Идентифицировать чай и чайные напитки по сырью и особенностям производства. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей	2	3
Расшифровывать содержание маркировки товаров; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово - технологическом оборудовании, оформлять ценники;	20. Идентифицировать кофе и кофейные напитки по сырью, видам и особенностям производства. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей..	1	3
	21. Идентифицировать пряности и приправы по группам, видам и назначению. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям,	2	3

<p>Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p>	<p>расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей..</p>		
<p>Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 ПК 2.1</p>	<p>22. Идентифицировать минеральные воды и соковую продукцию по назначению и способу производства. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>	1	3
Продажа молочных товаров, яиц и яичных товаров		6	
<p>Идентифицировать молочные товары, яйца и яичные товары Оценивать качество по</p>	<p>23 Идентифицировать молоко, молочные напитки и сливки молочные консервов, по содержанию жира и тепловой обработке. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже,</p>	2	3

<p>органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;</p>	<p>осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>		
<p>Расшифровывать содержание маркировки товаров; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово -</p>	<p>24. Идентифицировать кисломолочные напитки, сметану, творог и творожные изделия по жирности. Определить виды, оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>	1	
<p>технологическом оборудовании, оформлять ценники; Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных</p>	<p>25. Идентифицировать масло коровье по видам и жирности. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>	1	

<p>товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7 ПО 2.1</p>	<p>26. Идентифицировать сыры по способу изготовления и содержания жира. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже (нарезка сыров), осуществить выкладку, оформлять ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>	1	
	<p>27. Идентифицировать яйца по видам, срокам хранения и массе. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>	1	
Продажа пищевых жиров		2	
<p>Идентифицировать пищевые жиры. Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты</p>	<p>28 Идентифицировать растительные масла в зависимости от вида сырья и способа очистки. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники.</p>	1	3

<p>пищевых продуктов, товарные сорта; Расшифровывать содержание маркировки товаров; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово - технологическом оборудовании, оформлять ценники; Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 ПО 2.1</p>	<p>Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей</p>		
	<p>29. Идентифицировать маргарин и спред по сырью и консистенции, содержанию жира. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>	1	
Продажа мясных товаров		4	
<p>Идентифицировать мясные товары.</p>	<p>30 Идентифицировать полуфабрикаты в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов (категории А,Б,В,Г,Д) и технологии изготовления. Оценить</p>	2	

<p>Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;</p>	<p>качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>		
<p>Расшифровывать содержание маркировки товаров; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово - технологическом</p>	<p>31. Идентифицировать колбасные изделия по особенностям приготовления и категориям(в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре). Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>	1	
<p>оборудовании, оформлять ценники; Устанавливать оптимальные условия хранения</p>	<p>32. Идентифицировать мясные копчености , мясные и мясосодержащие консервы по способу термической обработки, вида и части мясной туши. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения.</p>	1	

<p>продовольственных товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7 ПО 2.1</p>	<p>Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>		
<p>Продажа рыбных товаров</p>		<p>4</p>	
<p>Идентифицировать рыбные товары Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта; Расшифровывать содержание маркировки товаров; Осуществлять подготовку,</p>	<p>33. Идентифицировать рыбу по основным промысловым семействам, по видам разделки, способам посола и копчения. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществить выкладку, оформить ценники. Определить параметры хранения. Рассчитать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи.. Изучить спрос покупателей.</p>	<p>2</p>	

<p>размещение и выкладку товаров на торгово - технологическом оборудовании, оформлять ценники; Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара. ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7 ПО 2.1</p>	<p>34. Идентифицировать рыбные консервы и пресервы, морепродукты(нерыбные объекты) в зависимости от сырья и особенностей приготовления. Оценить качество по органолептическим показателям, расшифровать основное содержание производственной маркировки, выполнить подготовку к продаже, осуществлять выкладку, оформлять ценники. Определять параметры хранения. Рассчитывать энергетическую ценность предложенных образцов. Обслужить и проконсультировать покупателей о потребительских свойствах товара с соблюдением правил продажи. Изучить спрос покупателей.</p>	<p>2</p>	
<p>Раздел 2. Приёмка продовольственных и непродовольственных товаров</p>		<p>6</p>	
<p>У 1, У 2, У3 ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7</p>			
<p>18.Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных</p>	<p>1 Осуществить приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Инструкция № П-6.»О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству»; Инструкция № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и</p>	<p>6</p>	<p>3</p>

<p>документов на поступившие товары, оценивать качество по органолептическим показателям.</p> <p>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p>товаров народного потребления по качеству» Оценить качество поступившего товара по органолептическим показателям. Устанавливать градации качества пищевых продуктов</p> <p>Оформить сопроводительные документы: товарную накладную, счет фактуру</p>		
<p>Раздел 2а. Работа на весо-измерительном , технологическом и контрольно-кассовом оборудовании</p>		<p>6</p>	
<p>Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p>	<p>Подготовить весо-измерительное оборудование к работе, соблюдать правила безопасной подготовки, установить механические весы. Проверить на точность взвешивания механические весы. Взвесить одиночные покупки.</p> <p>Взвесить товар в таре. Взвесить товар на механических весах с использованием таро компенсатора, подсчитать стоимость покупки. Выбить чеки</p>	<p>1</p>	
<p>использовать в технологическом</p>	<p>Подготовить весо-измерительное оборудование к работе, соблюдать правила безопасной эксплуатации. Установить электронные весы. Проверить на точность взвешивания электронные весы. Программировать цены на</p>	<p>1</p>	

<p>процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.</p>	<p>электронных весах. Работать на электронных весах в режиме калькулятора.. Взвесить товар на электронных весах, подсчитывать его стоимость. Взвесить товар в тару покупателя, подсчитать стоимость взвешенного товара. Выбить чеки.</p>		
	<p>37. Применить в технологическом процессе основные виды современного торгового оборудования и инвентаря. Эксплуатировать измельчительно-режущее оборудование (слайсеры, мясорубки, кофемолки). Эксплуатировать упаковочное оборудование (устройство «холодный стол», « горячий стол », вакуум-упаковочное оборудование). Эксплуатировать холодильное оборудование, сканирующее оборудования.</p>	<p>1</p>	
<p>Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары, оценивать качество по органолептическим показателям;</p>	<p>38. Осуществить приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Инструкция № Пб.»О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» Инструкция № П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству»</p>	<p>1</p>	
	<p>39. Оформить сопроводительные документы: товарную накладную, счет, счет фактуру.</p>	<p>1</p>	

распознавать дефекты пищевых.	40. Оценить качество поступившего товара по органолептическим показателям; распознать дефекты образцов продовольственных товаров.	1	
Раздел 3. Закон РФ «О защите прав потребителей»		3	
У 1, У 2, У3 ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров			
Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. Правила продажи продовольственных товаров. Решение торговых ситуаций	1 Решить торговые ситуации, согласно Правилам продажи, Закону РФ «О защите прав потребителей» и санитарными нормами.	3	3
	Самостоятельная работа: Составление и описание тактики поведения торгового работника в зависимости от психологических особенностей личности покупателя. Определение уровня владения невербальными компонентами и выбор приёмов саморегуляции поведения. в процессе делового общения.		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики осуществляется в Лаборатории: учебный магазин.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- витринно-выставочное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- комплект торгового инструментария, инвентаря;
- мультимедийная установка;
- комплект бланков для оформления внутренних и внешних операций в деятельности продавца;
- комплект учебно-методической документации;
- учебно-методический комплекс (КОС, Практикум по учебной практике, и др.);
- натуральные образцы товаров;
- наглядные пособия (стенды, планшеты по охране труда и безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования)

3.2. Информационное обеспечение обучения

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://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>

Общие требования к организации учебной практики:

Учебная практика по виду профессиональной деятельности Продажа продовольственных и непродовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец направлена на формирование у студентов профессиональных умений, общих компетенций, приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности Продажа продовольственных и непродовольственных товаров для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по указанной профессии.

Учебная практика проводится мастером производственного обучения.

Формой проведения учебной практики являются учебные занятия в Лаборатории: учебный магазин.

Формой отчетности студентов о прохождении учебной практики по виду профессиональной деятельности Продажа продовольственных и непродовольственных товаров является дневник учета учебно-производственных работ, отчет о прохождении учебной практики, аттестационный лист студента.

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

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения в КМЭПТ студентов 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 в 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 образования 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 лицами 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения программы учебной практики и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Для промежуточной аттестации и текущего контроля создается фонд оценочных средств (ФОС). Фонд оценочных средств включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) уровня овладения компетенциями основным показателям оценки результатов подготовки

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>соответствие идентификация групп, видов и разновидностей непродовольственных товаров товароведной классификации</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка процесса идентификации товарных групп непродовольственных товаров; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике</p>

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>		
<p>У2. Оценивать качество непродовольственных товаров по органолептическим показателям Оценивать качество продовольственных товаров.</p> <p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>соответствие определения качества непродовольственных товаров требованиям ГОСТ</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка градации качества товарных групп непродовольственных товаров; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>
<p>У 3. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу</p>	<p>соответствие расшифровки содержания товарной маркировки</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка результатов расшифровки товарной маркировки непродовольственных</p>

<p>гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>		
<p>У4. Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации непродовольственных товаров; ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>. - лаконичность и достоверность предоставленной информации о качестве и потребительских свойствах товаров; - соответствие предоставленных покупателю сведений о безопасности товара требованиям технического паспорта, инструкции по эксплуатации; - соответствие результатов решения профессиональной задачи требованиям ФЗ «О защите прав потребителя» и</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка предоставленной информации и ее достоверность при консультировании покупателей; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>

<p>российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>Правилам продажи непродовольственных товаров.</p>	
<p>У 5. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации</p>	<p>- правильность распаковки тары и проверки качества и комплектности непродовольственных товаров; - правильность размещения и выкладки</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка эффективности применения приемов выкладки непродовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании;</p> <p>Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных</p>

<p>и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>непродовольственных товаров на торговом технологическом оборудовании с учетом установленных требований; - правильность эксплуатации и торгового технологического оборудования.</p>	<p>умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>
<p>У 6. Производить подготовку к работе весо-измерительного оборудования</p> <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на</p>	<p>- соответствие подготовки к работе весо-измерительного оборудования установленному алгоритму и требованиям нормативно-технической документации.</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка подготовки к работе весо-измерительного оборудования установленному алгоритму и требованиям нормативно-технической документации.;</p> <p>Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном</p>

<p>основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>		<p>зачете по учебной практике.</p>
<p>У.7 Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров.</p> <p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и</p>	<p>соответствие правильности взвешивания отдельных видов непродовольственных товаров Правилам продажи.</p>	<p>Наблюдение, собеседование, оценка результатов взвешивания отдельных видов непродовольственных товаров; Наблюдение и оценка результатов освоения профессиональных умений при</p>

<p>интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>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;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого</p>		<p>выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете по учебной практике.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------

уровня физической
подготовленности;

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только освоение профессиональных умений, но и формирование общих компетенций:

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>- определение функций профессиональной деятельности</p> <p>- определение способов профессиональной деятельности</p> <p>- аргументированное и доказательное представление своей точки зрения относительно значимости профессии</p> <p>- проявление активности</p>	<p>наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи</p>
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- постановка задач исходя из цели</p> <p>- ранжирование способов деятельности</p> <p>- выбор средств, адекватных целям и задачам деятельности</p> <p>- осуществление деятельности в соответствии с задачами</p>	<p>наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете</p>

<p>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;</p>	<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 оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете</p>
<p>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;</p>	<p>- выбор источников информации для выполнения профессиональных задач - пользование Интернет ресурсами, каталогами - анализ информации с точки зрения применимости к профессиональной деятельности, выделение главного - представление информации в доступном виде для</p>	<p>наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете</p>

	других.	
<p>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;</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в процессе обучения;</p> <p>- выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе;</p> <p>- участие в планировании и организации групповой работы</p>	<p>наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать</p>	<p>- взаимодействие с покупателями, соблюдение правил продажи товаров;</p> <p>- объяснение санитарных норм и правил.</p>	<p>наблюдение и оценка деятельности студентов и результатов формирования ОК в процессе учебной практики и при решении профессиональной задачи на дифференцированном зачете</p>

в ситуациях;	чрезвычайных		
-----------------	--------------	--	--

Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Для дифференцированного зачета:

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности: ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Приложение 1

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

ОТЧЕТ

о результатах прохождения учебной 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

Учебная 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

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

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 УЧЕБНОЙ 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			
	Всего баллов:		
	Оценка :		
	Итого часов:	108 часов	

Место печати

Подпись директора Организации //

Подпись ответственного лица от организации _ //