

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ 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.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 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 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.

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 Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торговом 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 (проверяемые компетенции)	Виды учебно-производственных работ (практический опыт)	Кол-во часов	Уровень усвоения
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.		30	
Ознакомление с характеристикой торгового предприятия ОК 1	<p>1. Охарактеризовать торговую организацию (предприятие) по следующим показателям:</p> <p>1.1 название торгового предприятия (организации), его юридический адрес, организационно-правовая форма;</p> <p>1.2 площадь торгового зала, его планировка;</p> <p>1.3 товарная специализация предприятия;</p> <p>1.4 широта и глубина ассортимента (количество товарных групп);</p> <p>1.5 тип предприятия;</p> <p>1.6 методы продажи товаров;</p> <p>1.7 интерьер магазина (виды оборудования, рекламные указатели и т.д.).</p> <hr/> <p>2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p>	6	3

<p>Участие в приемке товаров по количеству и качеству.</p> <p>ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принять участие в приемке продовольственных (непродовольственных) товаров от поставщика. 2. Процесс приемки товаров на вашем предприятии сравнить с требованиями Инструкций П 6 и П 7, сделать заключение. 3. Оформить бланк сопроводительного документа в соответствие с нормативными требованиями. 4. Выявить на предприятии порядок возврата поставщиком недостающих или некачественных товаров, обнаруженных при приемке. 5. Результаты выполнения заданий отразить в дневнике. 	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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. При приемке товаров в отделе: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Подсчитывать количество товарных мест. 1.2. Проверять качество, комплектность продовольственных (непродовольственных) товаров. 1.3. Сравнить фактические количественные характеристики с данными накладной. 1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса. 2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике. 	9	3

<p>Проверять количество, качество продовольственных товаров при приемке на рабочем месте. ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.</p>	<p>1. При приемке товаров в отделе: 1.1. Подсчитывать количество товарных мест. 1.2. Проверять качество, комплектность непродовольственных товаров. 1.3. Сравнивать фактические количественные характеристики с данными накладной. 1.4. Составлять заявку на товары для пополнения рабочего товарного запаса. 2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p>	<p>9</p>	<p>3</p>
<p align="center">Раздел 2. Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка их на торговом технологическом оборудовании. ПК 1.2. ОК1. ОК2. ОК3. ОК6.</p>		<p align="center">26</p>	
<p>Участие в подготовке непродовольственных товаров к продаже, в их размещении и выкладке на торговом технологическом оборудовании. 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. 2. Результаты выполненной работы отразить в дневнике.</p>	<p>6</p>	

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

<p>Анализ соответствия продажи непродовольственных товаров в магазине нормативным требованиям ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 3. ОК 6. 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>	<p>12</p>	
<p>Продажа различных групп непродовольственных 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>	<p>26</p>	

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

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

<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"> -встречать покупателя; -выявлять спрос намерений, предпочтений; -предоставлять покупателю достоверную информацию о пищевой ценности, вкусовых особенностях и других потребительских свойствах товара. -упаковывать товар. <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"> - определить их особенности. -предпочтения покупателей при выборе товаров (торговые марки, производители). -рейтинг популярности производителей и видов продовольственных товаров. -результаты решения производственных ситуаций.
---	---

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

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

	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов	6	
	ВСЕГО по производственной практике ПМ.01	180	

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://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

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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; - правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров; - правильность определения качества продовольственных и	Наблюдение, контроль и экспертная оценка выполнения самостоятельной работы студентов в период производственной практики. 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>

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

	<p>в соответствии требований ФЗ «О защите прав потребителя» и Правилам продажи продовольственных (непродовольственных) товаров.</p>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p>. - правильность выполнения вычислительных операций на калькуляторе;</p> <p>- ранжированность операций по проведению учета товарно-материальных ценностей;</p> <p>- правильность оформления документов по инвентаризации товаров.</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>

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

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

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

Форма аттестации - диф. зачет .

Критерии оценки и шкала оценивания:

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

	<p>новые методики выполнения расчётов, однако на уточняющие вопросы даны в целом правильные ответы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - при ответах не выделялось главное; - ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности; - на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.
неудовлетворительно	<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

№ 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:	5 недель	

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			
	Всего баллов:		
	Оценка :		
	Итого часов:	180 часов	

Место печати

Подпись директора Организации//

Подпись ответственного лица от организации ___//