МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Новобурасский филиал

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

УТВЕРЖДАЮ



Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.П. Бочкарева

«20» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 01.Продажа непродовольственных товаров**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

* + 1. **Продавец, контролер кассир**

**на базе среднего общего образования**

2024 г

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 38.01.02 Продавец, контролер – кассир.

Организация разработчик: Новобурасский филиал ГАПОУ СО «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса».

Разработчики:

Подмосковная С.А., преподаватель специальных дисциплин.

Букина Т.А., преподаватель специальных дисциплин.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрено** на заседании  методической комиссии специальных  дисциплин  Протокол №5 « 20» мая 2024 г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/Суслова Г.В./  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.  Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, \_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | **ОДОБРЕНО** методическим советом техникума  ГАПОУ СО «БТА»  Протокол №5 «20» мая 2024 г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_ Шалакова О.В./  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.  Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |
| |  | | --- | |  | |  | | |

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, тематический план |  |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ |  |
|  |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 38.01.02. Продавец, контролер- кассир в части освоения квалификаций:

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Программа производственной практики может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (для повышения квалификации и переподготовки по профессии: продавец непродовольственных товаров.

На базе основного общего, среднего (полного) общего, профессионального образования. Без опыта работы.

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

**Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести **практический опыт работы:**

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего - часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 108 часов

# **2. результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

**обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров**

|  |  |
| --- | --- |
| Код ПК | Наименование результата обучения по профессии |
| ПК 1.1. | Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров. |
| ПК1.2. | Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. |
| ПК 1.3. | Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. |
| ПК 1.4. | Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. |

|  |  |
| --- | --- |
| Код ОК | Наименование результата обучения по профессии |
| ОК1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК7 | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. |
| ОК8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного«цифрового следа». | | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** | |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** | |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** | |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** | |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** | |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** | |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** | |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** | |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности | **ЛР 13** | |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость | **ЛР 14** | |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий | **ЛР 15** | |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные ключевыми работодателями** | | |
| Ориентированный на результат с учетом интересов покупателей. | **ЛР 16** | |
| Открытый к переменам, имеющий высокую гибкость. Умеющий работать в команде. Развитые лидерские качества | **ЛР 17** | |
| Срессоустойчивый и всегда готовый помочь | **ЛР 18** | |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,**  **определенные субъектами образовательного процесса** | | |
| Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка  техникума и предприятия | **ЛР 19** | |
| Профессиональная идентичность и ответственность | **ЛР 20** | |
| Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития | **ЛР21** | |

**3. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Количество часов производственной практики по ПМ** | **Виды работ** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| *ПК 1.1*  *ПК 1.2.*  *ПК 1.3.*  *ПК 1.4.* | **ПМ.01**  **Продажа непродовольственных товаров** | **144** | I.Введение  II. Изучение немеханического оборудования торговых залов непродовольственных магазинов и подсобных помещений.  III. Подготовка к работе и овладение навыками эксплуатации весоизмерительного оборудования  IV. Приемка товара, оценивание качества, подготовка, выкладка.  V. Обслуживание и консультирование покупателей |
|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |
| ***ВСЕГО часов*** | | **144** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, тем** | **Содержание учебного материала (дидактические единицы)** | **Объем часов** |
| ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров |  |  |
| Тема 1Введение | 1.Ознакомление с предприятием.  Инструктаж по ТБ, ПБ, ЭБ, санитария и гигиена.  2.Организация рабочего места продавца  3.Ознакомление с должностными обязанностями работы продавца непродовольственных товаров | 6  6  6 |
| Тема 2 Изучение немеханического оборудования торговых залов непродовольственных магазинов и подсобных помещений. | 2.1.Оборудование торговых залов. Технико-эксплуатационные, санитарно-гигиенические требования .  2.2.Торговый инвентарь, основные типы и виды торговой мебели. Система защиты. | 6  6 |
| Тема 3 Подготовка к работе и овладение навыками эксплуатации весоизмерительного оборудования | 3.1.Классификация торговых весов. Правила установки и эксплуатации весов | 6 |
| Тема 4 Приемка товара, оценивание качества, подготовка, выкладка. | 4.1.Приемка, оценивание качества текстильных товаров, подготовка, выкладка  4.2.Приемка, оценивание качествашвейных и трикотажных изделий, подготовка, выкладка.  4.3.Приемка, оценивание качества обувных товаров, подготовка, выкладка.  4.4.Приемка, оценивание качества меховых и овчинно-шубных товаров, подготовка, выкладка.  4.5.Приемка, оценивание качества парфюмерно-косметических товаров, подготовка, выкладка  4.6.Приемка, оценивание качества галантерейных товаров, подготовка, выкладка  4.7.Приемка, оценивание качества товаров из пластмасс, подготовка, выкладка  4.8.Приемка, оценивание качества бытовых химических товаров, подготовка, выкладка.  4.9.Приемка, оценивание качества силикатных товаров, подготовка, выкладка  4.10.Приемка, оценивание качества строительных товаров, подготовка, выкладка.  4.11.Приемка, оценивание качества металлохозяйственных товаров, подготовка, выкладка.  4.12.Приемка, оценивание качества электробытовых товаров, подготовка, выкладка.  4.13.Приемка, оценивание качества культтоваров товаров, подготовка, выкладка.  4.14.Приемка, оценивание качества ювелирных товаров, подготовка, выкладка.  4.15.Приемка, оценивание качества художественных изделий и сувениров , подготовка, выкладка.  4.16. Приемка, оценивание качества мебельных товаров, подготовка, выкладка. | 6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6 |
| Тема 5 Обслуживание и консультирование покупателей | 5.1.Обслуживание и консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.  5.2. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. | 6  6 |
|  | Всего часов | 144 |
|  | Итого | **144** |

# **4. условия реализации рабочей программЫ производственной ПРАКТИКИ**

# **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

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

Производственная практика проводится рассредоточеннов рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения производственной ПРАКТИКИ**

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные общие компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Характеристика с производственной практики.  Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе прохождения обучающимся производственной практики |
| ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. |

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК1.1.Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров. | Текущий контроль за соблюдение норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ.  Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения производственной практики |
| ПК1.2.Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. |
| ПК1.3.Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации |
| ПК1.4.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей |