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 02.Продажа продовольственных 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.02 «Продажа продовольственных 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.

Воробьева Е.А., мастер производственного обучения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Рассмотрено** на заседании методической комиссии специальныхдисциплинПротокол № 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 техникумаГАПОУ СО «БТА» августа 2023 г.Председатель комиссии /\_\_\_\_\_ Шалакова О.В./Протокол № 5, «20» мая 2024 г.Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

 |  |

**Содержание**

[**1.** **Паспорт программы производственной практики**](#_Toc473273658)

[1.1. Область применения программы производственной практики](#_Toc473273659)

[1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам](#_Toc473273660)

[1.3. Место производственной практики в структуре ППКРС](#_Toc473273661)

[1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики](#_Toc473273662)

[1.5. Место прохождения производственной практики](#_Toc473273663)

[**2. Результаты освоения программы производственной практики**](#_Toc473273664)

[**3. Структура и содержание производственной практики**](#_Toc473273665)

[**4. Условия реализации программы производственной практики**](#_Toc473273666)

[4.1. Требования к проведению производственной практики](#_Toc473273667)

[4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению](#_Toc473273668)

[4.3. Учебно – методическое и информационное обеспечение практики](#_Toc473273676)

[4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса](#_Toc473273677)

[**5. Контроль и оценка результатов производственной практики**](#_Toc473273678)

[**6. Аттестация по итогам производственной практики**](#_Toc473273679)

**Приложение**

# Паспорт программы производственной практики

1. **Область применения программы производственной практики**

Программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих Социально-технологического техникума ГГТУ по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций.

1. **Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

Целью производственной практики по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир является освоение вида профессиональной деятельности «Продажа продовольственных товаров», т.е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, развитие общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта на предприятиях в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров», предусмотренных ФГОС СПО.

Задачи производственной практики:

- применять и совершенствовать на предприятии приобретенные практические навыки продажи продовольственных товаров;

- адаптировать обучающегося к конкретным условиям работы на предприятии и готовности к самостоятельной трудовой деятельности;

- развивать профессиональные качества, необходимые для успешного выполнения обучающимся производственных задач;

- воспитывать у обучающегося коммуникативные качества, чувство ответственности за результаты своего труда.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» должен:

**приобрести практический опыт:**

* обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

**знать:**

* классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
* особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
* ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
* показатели качества различных групп продовольственных товаров;
* дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
* классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
* технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
* устройство и принципы работы оборудования;
* типовые правила эксплуатации оборудования;
* нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
* Закон о защите прав потребителей;
* правила охраны труда.

**уметь:**

* идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
* устанавливать градации качества пищевых продуктов;
* оценивать качество по органолептическим показателям;
* распознавать дефекты пищевых продуктов;
* создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
* рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
* производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
* использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.
1. **Место производственной практики в структуре ППКРС**

Производственная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом ППКРС, после прохождения междисциплинарного курсаи учебной практики в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров».

1. **Трудоемкость и сроки проведения практики**

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» составляет144 **часа** (4 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир и графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год.

1. **Место прохождения производственной практики**

Производственная практика проводится на предприятиях торговли на основе договоров между предприятиями и образовательным учреждением.

# Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Продажа продовольственных товаров», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения (компетенции)** |
| ПК 2.1. | Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. |
| ПК 2.2. | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. |
| ПК 2.3. | Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. |
| ПК 2.4. | Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. |
| ПК 2.5. | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. |
| ПК 2.6. | Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. |
| ПК 2.7. | Изучать спрос покупателей. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4.  | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5.  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 распорядкатехникума и предприятия | **ЛР 19** |
| Профессиональная идентичность и ответственность | **ЛР 20** |
| Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития | **ЛР21** |

В результате прохождения производственной практики, обучающийся должен:

**приобрести практический опыт:**

* обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров

**уметь:**

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

# Структура и содержание производственной практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Разделы (этапы) практики** | **Кол-во часов/недель** | **Виды производственных работ** |
| 1. | Ознакомление с предприятием и характером работ. Ознакомление с должностными обязанностями работы продавца продовольственных товаров. Ознакомление с охраной труда и техникой безопасности при работе. Инструктаж по ТБ, ПБ, ЭБ, санитария и гигиена. Организация рабочего места продавца. | 6 | Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов. |
| 2. | Приемка товаров и контроль за наличием поступивших товаров, необходимые сопроводительные документы. | 18 | Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. |
| 3. | Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. | 18 | Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. |
| 4. | Обслуживание, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | 54 | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. |
| 5. | Контроль за условиями хранения, сроками годности, сроками хранения и сроками реализации продаваемых продуктов. | 12 | Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. |
| 6. | Эксплуатация торгово-технологическогооборудования. | 12 | Эксплуатация торгово-технологического оборудования |
| 7. | Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. | 12 | Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей |
| 8. | Изучение спроса покупателей. | 12 | Изучать спрос покупателей. |
| 9. | Зачет  | 6 |  |
| Итого: | 144/6 |  |

# Условия реализации программы производственной практики

* 1. **Требования к проведению производственной практики**

Производственная практика является заключительным этапом обучения обучающихся по профессиональному модулю «Продажа продовольственных товаров».

Места прохождения производственной практики определяются на основании заключенных договоров, между предприятиями и образовательным учреждением.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении производственной практики, составляет 36 академических часов в неделю.

Перед началом практики с обучающимися проводится целевой инструктаж по охране труда в объеме соответствующих инструкций с обязательной регистрацией в журнале.

При прохождении производственной практики на предприятиях:

1. Руководитель практики от образовательного учреждения:
* устанавливает связь с руководителями практик от предприятия;
* разрабатывает тематику заданий;
* проводит консультации с обучающимися перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
* принимает участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
* осуществляет контроль правильного распределения обучающихся в период практики;
* формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
* проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
* проверяет ход прохождения практики с обучающимися, выезжая на базы практики;
* оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими заданий и в сборе материалов к выпускной квалификационной работе;
* контролируют реализацию программы и условия проведения практики предприятиями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
* совместно с предприятиями, участвующими в организации и проведении практики,

организовывают процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных в ходе прохождения практики.

1. Предприятия, участвующие в организации практики:
* заключают договоры на проведение практики;
* согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
* предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от предприятия, определяют наставников;
* участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
* участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
* обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
* проводят инструктаж с обучающимися по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности на предприятии.
	1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики осуществляется на предприятиях торговли.

Оборудование и оснащение рабочих мест:

1. Весы и весоизмерительное оборудование.
2. Торговый инвентарь.
3. Торговая мебель: стеллажи, витрины, пристенные горки.
4. Счетный инвентарь: микрокалькуляторы.

**4.3. Учебно – методическое и информационное обеспечение практики**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология [Текст] : учебник для нач. проф. образования / Т.С. Голубкина[и др.]. – Москва : Издательский центр «Академия», 2015. – 544 с.
2. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум [Текст] : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова. – Москва : Издательский центр «Академия», 2012. – 144 с.
3. Парфентьева,Т.Р. Оборудование торговых предприятий [Текст] : учебник для нач. проф. образования / Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова. – Москва, Издательский центр «Академия», 20126. – 224 с.

**Дополнительная литература:**

1. Голубкина, Т.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т.2 [Текст] : учеб.пособие для нач. проф. образования /Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова. – Москва : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
2. Гранаткина,Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст] : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В.Гранаткина. – Москва : Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.
3. Косолапова, Н.В. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров [Текст] : учеб.пособие / / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, И.О.Рыжова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
4. Косолапова, Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов [Текст] :учеб.пособие / / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, И.О.Рыжова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2010. – 80 с.
5. Никифорова, Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т.1 [Текст] : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева. – Москва : Издательский центр «Академия», 2008. – 384 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Основы товароведения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://znaytovar.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
	1. **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели специальных дисциплин должны иметь на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходить обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

# Контроль и оценка результатов производственной практики

* + период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:
1. Отчет о практике

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации и торгового предприятия в процессе выполнения обучающимися практических заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, приобретенный практический опыт)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Умения** |
| идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово - овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); | -оценка выполнения практического задания |
| устанавливать градации качества пищевых продуктов; | -оценка выполнения практического задания |
| оценивать качество по органолептическим показателям; | -оценка выполнения практического задания |
| распознавать дефекты пищевых продуктов; | -оценка выполнения практического задания |
| создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; | -оценка выполнения практического задания |
| рассчитывать энергетическую ценность продуктов; | -оценка выполнения практического задания |
| производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; | -оценка выполнения практического задания |
| использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; | -оценка выполнения практического задания |
| **Приобретенный практический опыт** |
| обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров | -оценка выполнения практического задания |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| **Общие компетенции** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии
* наличие положительных отзывов от руководителя практики
 | - наблюдение за деятельностью обучающегося в период прохождения производственной практики- характеристика с производственной практики |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - правильная организация собственной профессиональной деятельности- постановка целей и выбор методов ее достижения- определение эффективности и качества решения профессиональных задач- демонстрация правильной последовательности во время выполнения практических занятий | - наблюдение и оценка при выполнении работ в период производственной практики*-* оценка в рамках зачетных мероприятий промежуточной аттестации |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - грамотный анализ рабочей ситуации- определение алгоритма действий в данной ситуации- самоанализ и коррекция результатов собственной работы | - наблюдение и оценка при выполнении работ в период производственной практики*-* оценка в рамках зачетных мероприятий промежуточной аттестации |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - демонстрация рационального выбора методов поиска, обработки и использования информации в процессе решения профессиональных задач | - анализ и оценка результатов выполнения программы практики, составления отчета по практике |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологий в профессиональной деятельности | - наблюдение и оценка при выполнении работ в период производственной практики*-* оценка в рамках зачетных мероприятий промежуточной аттестации |
| ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - способность к коллективной работе, демонстрация навыков корректного общения с коллегами, руководством, потребителями. | - наблюдение за деятельностью обучающегося в период прохождения производственной практики- характеристика с производственной практики |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | - соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами- соблюдение Правил продажи товаров при выполнении профессиональных задач | - наблюдение и оценка при выполнении работ в период производственной практики*-* оценка в рамках зачетных мероприятий промежуточной аттестации |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | - наблюдение в процессе прохождения производственной практики |
| **Вид профессиональной деятельности:** Продажа продовольственных товаров |
| **Профессиональные компетенции** |
| **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| ПК 2.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | - знание факторов формирующих и сохраняющих потребительские свойства продовольственных товаров различных групп- формулирование основных показателей качества товаров-демонстрация умений оценивать качество, комплектность, количественных характеристик продовольственных товаров | *-*  наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике- характеристика с производственной практики *-* оценка в рамках зачетных мероприятий промежуточной аттестации |
| ПК 2.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | - полнота анализа ассортимента различных групп продовольственных товаров-аргументированность выбора мебели и оборудования для торгового зала магазина.- демонстрация приемов подготовки и размещения продовольственных товаров к продаже- соблюдение правил охране труда | *-*  наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике- характеристика с производственной практики *-* оценка в рамках зачетных мероприятий промежуточной аттестации |
| ПК 2.3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | - демонстрация приемов обслуживания покупателей- ясность и аргументированность консультирования покупателей о качестве и потребительских свойствах товаров, требований к безопасности их эксплуатации. | *-*  наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике- характеристика с производственной практики *-* оценка в рамках зачетных мероприятий промежуточной аттестации |
| ПК 2.4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | - соблюдение норм систем защиты товаров и порядка их использования | *-*  наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике- характеристика с производственной практики *-* оценка в рамках зачетных мероприятий промежуточной аттестации |
| ПК 2.5.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | - аргументированность выбора мебели и оборудования для торгового зала магазина.- демонстрация приемов подготовки и размещения продовольственных товаров к продаже- соблюдение правил охране труда | *-*  наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике- характеристика с производственной практики *-* оценка в рамках зачетных мероприятий промежуточной аттестации |
| ПК 2.6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | - соблюдение норм систем защиты товаров и порядка их использования | *-*  наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике- характеристика с производственной практики *-* оценка в рамках зачетных мероприятий промежуточной аттестации |
| ПК 2.7.Изучать спрос покупателей. | - демонстрация навыков составления и заполнения анкет- аргументированность выбора показателей оценки результатов анкетирования  | *-*  наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике- характеристика с производственной практики |

# Аттестация по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация проводится на рабочих местах предприятий.

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Для проведения промежуточной аттестации по практике разрабатываются КОС, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по производственной практике учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;

- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;

характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя).

**Образцы оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

**по производственной практике.**

Основой для оценки умений обучающихся служит уровень усвоения материала, предусмотренного ФГОС СПО по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир, программой производственной практики по **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.**

В результате прохождения производственной практики, обучающийся должен:

**приобрести практический опыт:**

* обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров.

Дифференцированный зачет проводится в форме практической работы по заданиям базового и повышенного уровня сформированности ПК по окончании теоретического курса, проведения практических работ, учебной и производственной практики.

Содержание заданий дифференцированного зачета соответствует материалу производственной практики, общим и профессиональным компетенциям.

На дифференцированном зачете оценивается работа обучающихся по демонстрации умений и навыков: целостность системы знаний, развитие творческого мышления, навыки самостоятельной работы, умение применять полученные знания к решению практических задач.

Дифференцированный зачет проводится на рабочих местах предприятий.

**Критерии оценки дифференцированного зачета по производственной практике ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Оценка** | **Критерии оценивания** |
| 1  | «5»(отлично)  | Работа выполнена в полном объеме в установленное время с соблюдением всех условий. Обучающийся полностью владеет информацией для выполнения практических задач. Применяет теоретические знания на практике, соблюдает правила охраны труда и техники безопасности. |
| 2 | «4»(хорошо) | Работа выполнена в полном объеме в установленное время, с соблюдением всех условий, но имеются небольшие замечания по качеству выполненной работы. Применяет теоретические знания на практике, соблюдает правила охраны труда, техники безопасности. |
| 3 | «3»(удовлет-ворительно) | Работа выполнена более чем на половину и/или в неустановленное время, удовлетворительного качества. Имеется большое количество ошибок по консультированию и обслуживанию покупателей. Соблюдает правила охраны труда, техники безопасности. |
| 4 | «2»(неудовлет-ворительно) | Работа выполнена с существенными нарушениями и в неустановленное время, неудовлетворительного качества. Имеется большое количество ошибок по консультированию и обслуживанию покупателей. Соблюдает правила охраны труда, техники безопасности недостаточно. |

**Варианты заданий*.***

***Базовый уровень***

* + - 1. Обслужить покупателей в отделе ……………… товары.
			2. Дать консультацию покупателю на предложенный товар.
			3. Решить проблемную ситуацию.
			4. Проверить качество и сохранность …………… товаров.

***Повышенный уровень.***

1. Обслужить покупателей в отделе ……………… товары.

2. Дать консультацию покупателю на предложенный товар.

3. Рассчитать энергетическую ценность изделия.

4. Расшифровать штрих-код с объяснением.

5. Решить проблемную ситуацию.

6. Проверить качество и сохранность ……………… товаров.

Расшифруйте штрих-код с объяснением

