

ПОЧУ «ИЖЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ, УПРАВЛЕНИЯ И ПРАВА  
УДМУРТПОТРЕБСОЮЗА»

Приложение 3  
ОПОП по специальности  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ. 04.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  
(код, наименование профессионального модуля)

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (код, наименование)

Ижевск

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства и науки Российской Федерации от 15.05.14г. №539, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление.

Организация-разработчик: ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

Разработчики:

Федорова Т.В., преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебно-производственной практикой В.М. Попова \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

РАССМОТРЕНО

Предметной (цикловой)

комиссией \_\_\_\_\_

ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	11
5	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Выполнять технологические операции с товарами.
ПК 4.2	Решать ситуации по защите прав потребителей при оказании услуг.

#### 1.1.3. Личностные результаты, формируемые на производственной практике (по профилю специальности)

Код	Наименование личностного результата
ЛР 14	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.

#### 1.1.4. В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

иметь практический опыт:	- выполнять технологические операции с товарами; - решать ситуации по защите прав потребителей при оказании услуг розничной торговли.
уметь:	- выполнять технологические операции с товарами; - решать ситуации по защите прав потребителей при оказании услуг.
знать:	- структуру и содержание Закона РФ «О защите прав потребителей», Правил продажи отдельных видов товаров; - права потребителя при продаже товаров ненадлежащего качества; - права потребителя при продаже товаров надлежащего

	качества; - требования к услугам торговли; - ответственность за нарушение прав потребителей.
--	--

**1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:**

всего -72 часа, в том числе в форме практических подготовки –72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Структура производственной практики (по профилю специальности)

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч	В т.ч. в форме практической подготовки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
ПК 1.1, ПК 4.1.- ПК4.2. ОК1-4, 6, 7, 9 ЛР14	Раздел 1. Услуги розничной торговли по продаже продовольственных товаров	72	72
	<b><i>Всего:</i></b>	72	72

2.2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	
1	2	3	
Раздел ПМ 1. Услуги розничной торговли по продаже продовольственных товаров		72/72	
МДК. 04. 01 . Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»		72/72	
Тема 1.1. Технологический процесс в магазине	<b>Содержание</b>	-	
	Приемка продовольственных товаров в магазине по количеству и качеству. Подготовка, размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале.		
	<b>Практические занятия</b>	32/32	
	1.	Приемка продовольственных товаров в магазине по количеству.	
	2.	Приемка продовольственных товаров в магазине по качеству и комплектности.	
	3.	Оценка маркировки продовольственных товаров.	
	4.	Расшифровка маркировки продовольственных товаров.	
	5.	Оценка транспортной и потребительской тары и упаковки при приемке продовольственных товаров.	
	6.	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке зерномучных товаров в торговом зале магазина.	
	7.	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке хлебобулочных товаров в торговом зале магазина.	
	8.	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке плодоовощных товаров в торговом зале магазина.	
	9.	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке кондитерских товаров в торговом зале магазина.	
10.	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке вкусовых товаров в торговом зале магазина.		
11.	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке молочных товаров в торговом зале магазина.		

	12	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке яичных товаров в торговом зале магазина.		
	13	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке мясных товаров в торговом зале магазина.		
	14	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке рыбных товаров в торговом зале магазина.		
	15	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке кулинарной продукции в торговом зале магазина.		
	16	Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке сопутствующих товаров в торговом зале магазина.		
<b>Тема 1.2. Обслуживание покупателей в магазине</b>	<b>Содержание</b>			
	Продажа товаров в магазине. Обслуживание покупателей в магазине. Контроль за сохранностью товаров в магазине. Структура и содержание Закона РФ «О защите прав потребителей», Правил продажи отдельных видов товаров. Права потребителя при продаже товаров ненадлежащего качества. Права потребителя при продаже товаров надлежащего качества. Требования к услугам торговли. Ответственность за нарушение прав потребителей.			
	<b>Практические занятия</b>		<b>38/38</b>	
	17.	Выполнение технологических операций по продаже зерномучных товаров в магазине и контроль за их сохранностью.		
	18.	Выполнение технологических операций по продаже зерномучных товаров в магазине и контроль за их сохранностью.		
	19.	Выполнение технологических операций по продаже хлебобулочных товаров в магазине и контроль за их сохранностью.		
	20.	Выполнение технологических операций по продаже плодовоовощных товаров в магазине и контроль за их сохранностью.		
	21.	Выполнение технологических операций по продаже плодовоовощных товаров в магазине и контроль за их сохранностью.		
	22.	Выполнение технологических операций по продаже вкусовых товаров в магазине и контроль за их сохранностью.		
	23.	Выполнение технологических операций по продаже вкусовых товаров в магазине и контроль за их сохранностью.		
	24.	Выполнение технологических операций по продаже молочных товаров в магазине и контроль за их сохранностью.		
25.	Выполнение технологических операций по продаже молочных товаров в магазине и контроль за их сохранностью.			
26.	Выполнение технологических операций по продаже яичных товаров в магазине и контроль за их сохранностью.			
27.	Выполнение технологических операций по продаже кондитерских товаров в магазине и контроль за их сохранностью.			
28.	Выполнение технологических операций по продаже кондитерских товаров в магазине и контроль за их сохранностью.			



		сохранностью.	
	29	Выполнение технологических операций по продаже кондитерских товаров в магазине и контроль за их сохранностью.	
	30	Выполнение технологических операций по продаже мясных товаров в магазине и контроль за их сохранностью.	
	31	Выполнение технологических операций по продаже колбасных товаров и копченостей в магазине и контроль за их сохранностью.	
	32	Выполнение технологических операций по продаже рыбных товаров в магазине и контроль за их сохранностью.	
	33	Выполнение технологических операций по продаже замороженных полуфабрикатов в магазине и контроль за их сохранностью.	
	34	Решение ситуаций по защите прав потребителей при оказании услуг розничной торговли.	
	35	Решение ситуаций по защите прав потребителей при оказании услуг розничной торговли.	
	36.	Дифференцированный зачет	<b>2</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b> 1. Приемка продовольственных товаров в магазине по количеству и качеству. 2. Оценка маркировки продовольственных товаров. 3. Расшифровка маркировки продовольственных товаров. 4. Оценка транспортной и потребительской тары и упаковки при приемке продовольственных товаров. 5. Выполнение технологических операций по подготовке, размещению и выкладке продовольственных товаров в торговом зале магазина. 6. Выполнение технологических операций по продаже продовольственных товаров в магазине и контроль за их сохранностью. 7. Анализ информации для покупателей в магазине о продавце, изготовителе и товарах в соответствии с действующим законодательством. 8. Решение ситуаций по защите прав потребителей при оказании услуг розничной торговли.-			
<b>Всего</b>			<b>72/72</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля предполагает прохождения практики студентами в торговых организациях, утвержденных в качестве баз практики на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно.

Организации, участвующие в проведении практики: заключают договоры на организацию и проведение практики; согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику; предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников; участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики; обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Студенты, осваивающие ППСЗ в период прохождения практики в организациях: полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики; соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

###### **Правовые источники (в действующей редакции):**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: часть первая от 30 ноября 1994г № 51-ФЗ (действующая редакция); часть вторая от 26 января 1996 года № 14-ФЗ.
2. Федеральный Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1.
3. Федеральный Закон Российской Федерации «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26 декабря 2008 г. N 294.
4. Федеральный закон РФ от 30.12.01 № 195-ФЗ "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях".
5. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации» от 22.05.2003 № 54-ФЗ.
6. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 N 102-ФЗ.
7. Стандарты на товары.
8. Правила продажи отдельных видов товаров: Постановление Правительства РФ от 19.01.1998г. № 55.
9. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству: Утверждена Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 15 июня 1965г. №П-6.
10. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству: Утверждена Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 25 апреля 1966г. №П-7.

###### **Основные источники:**

1. Памбухчиянц О.В. Организация торговли. - М.: Дашков и К<sup>0</sup>, 2020.
2. Памбухчиянц О.В. Организация и технология розничной торговли. - М.: Дашков и К<sup>0</sup>, 2021.
3. Моисеенко Н.С. Основы товароведения: учебник / Н.С.Моисеенко. – Москва: КНОРУС, 2021.

###### **Дополнительные источники:**

1. Жулидов С. И. Организация торговли. - М.: ИД «ФОРУМ» - ИНФРА-М, 2021.
2. Журнал «Торговое оборудование».
3. Опорный конспект.
4. Задания для выполнения практического занятия.

###### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) – сайт «Современная торговля».
2. [www.torg.spb.ru](http://www.torg.spb.ru)- сайт «Практика торговли».
3. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – справочно-правовая система «Гарант».
4. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно-правовая система «Консультант Плюс».

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 4.1. Выполнять технологические операции с товарами.</p> <p>ПК 4.2. Решать ситуации по защите прав потребителей при оказании услуг.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> <p>ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверяет качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров в соответствии с нормативными и сопроводительными документами;</li> <li>- осуществляет подготовку, размещение и выкладку непродовольственных товаров в торговом зале;</li> <li>- обслуживает покупателей и предоставляет достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации;</li> <li>- осуществляет контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей;</li> <li>- умеет исправлять выявленные ошибки в процессе обучения.</li> <li>- решает ситуации по защите прав потребителей в соответствии с требованиями нормативных документов.</li> </ul>	<p>Оценка дневника производственной практики (по профилю специальности).</p> <p>Промежуточная аттестация:- дифференцированный зачет по производственной практике.</p>

## 5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация производственной практики (по профилю специальности) служит формой контроля освоения профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенного профессионального опыта студентов в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности и проводится в форме дифференцированного зачета. К нему допускаются студенты, полностью выполнявшие программу производственной практики (по профилю специальности).

Дифференцированный зачет по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

### **Требования к комплексному дифференцированному зачету по производственной практике (по профилю специальности)**

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является установление степени освоения:

- профессиональных и общих компетенций;
- практического опыта и умений.

Итоговая оценка за практику складывается из:

- оценки за работу;
- результатов освоения ОК и ПК;
- оценки за дневник;
- оценки за аттестацию практической подготовки (выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием: видов работы, выполненных студентом во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика).

Оценка выставляется в зачетную книжку. Результаты промежуточной аттестации учебной практики учитывается при государственной итоговой аттестации.

### **Правила оформления дневника практики**

Во время прохождения производственной практики студенты заполняют дневник, который контролируется непосредственным руководителем с выставлением оценки ежедневно.

1. Дневник ведется по каждому разделу практики.
2. Вначале дневника делается отметка о проведенном инструктаже по технике безопасности.
3. Ежедневно в графе "Содержание и объем проведенной работы" регистрируется проведенная студентами самостоятельная работа в соответствии с программой практики и указанием непосредственного руководителя. В записях следует четко выделить: что видел и наблюдал студент; что проделано самостоятельно.
4. Отчет визируется непосредственным руководителем практики.
5. При выставлении оценок по пятибалльной системе учитывается количество и качество проделанных работ, правильность и полноту описания впервые работ, наблюдений в период практики, знание материала, изложенного в дневнике, четкость, аккуратность и своевременность записей. Оценка выставляется непосредственным руководителем ежедневно.

#### ***Критерии оценки за работу на практике:***

- практические навыки;
- теоретическая подготовка;
- активность и интерес к выполняемой работе;
- внешний вид;
- выполнение внутреннего распорядка подразделения и соблюдение графика работы.

По окончании практики по каждому разделу, непосредственным руководителем практики составляется аттестационный лист на каждого студента.

По окончании производственной практики студенты должны представить в техникум следующую документацию:

- дневник практики;
- характеристику;
- аттестационный лист;
- отчет по практике,
- приложения к дневнику.

