

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по производственному обучению

_____/И.В. Милюков/

«30» июня 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью

Челябинск, 2021

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, 38.02.04 Коммерция (по отраслям), положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский государственный колледж»

Разработчики:

Белова Виктория Ивановна, преподаватель СПД

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании предметно-цикловой комиссии

(Протокол № __7__ от « 28 » ____06____ 2021 г.)

Председатель комиссии _____ /М.А. Редреева/

Содержание

Паспорт программы учебной практики	3
Результаты освоения программы учебной практики	4
Тематический план и содержание учебной практики	6
Условия реализации программы учебной практики	11
Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	13
Приложения.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью** и соответствующих профессиональных компетенций.

Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках данного модуля по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающиеся должны уметь:

ВПД	Требования к умениям
Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью и соответствующих профессиональных компетенций	<ul style="list-style-type: none">– обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству;– выполнять технологические операции розничной торговли;– эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;– применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;– работать на контрольно-кассовой машине (ККМ), вести правильный и последовательный расчет с покупателями за приобретенный товар

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью и соответствующих профессиональных компетенций.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Идентифицировать вид, класс и тип предприятий розничной и оптовой торговли.
ПК 1.2.	Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.
ПК 1.3.	Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.
ПК 1.4.	Применять логистические системы, а также приемы и методы закупок логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.
ПК 1.5.	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать на хранение.
ПК 1.6.	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.7.	Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.
ПК 1.8.	Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.
ПК 1.9.	Участвовать в работе при подготовке торгового предприятия к добровольной сертификации услуг.
ПК 1.10.	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью			
Тема 1. Общая характеристика торговой организации	Инструктаж о прохождении учебной практики.	2	1
	Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, режимом работы, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли.	2	
	Изучение видов материальной ответственности работников торговой организации.	2	
		6	
Тема 2. Ознакомление с правилами торговли и их соблюдение	Изучение правил продажи отдельных видов товаров, правил реализации алкогольной продукции (при наличии в магазине продажи этой продукции), правил продажи по образцам. Применение этих правил на рабочем месте продавца (кассира).	2	3
	Изучение требований к качеству услуги розничной торговли (магазина), установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учетом профиля и специализации торгового предприятия.	2	
	Изучение правил торговли	2	
		6	
Тема 3. Приемка товаров по количеству и качеству	Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству: накладными, удостоверениями о качестве (для пищевых продуктов), сертификатами соответствия и декларации соответствия, в отдельных случаях санитарно-эпидемиологическими заключениями, ветеринарными свидетельствами (сертификатами) и др.	4	2
	Проверка сведений, указанных на маркировке товара и в товарно-сопроводительных документах	2	3

	Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп продовольственных или не продовольственных товаров по количеству и качеству на рабочем месте продавца.	4	2
	Осуществление приемки товаров по количеству	2	2
		12	
<p>Тема 4. Выполнение технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладка и реализация</p> <p><i>4.1 Продовольственный магазин</i></p>	<p><i>Студенты могут пройти учебную практику, как в продовольственном магазине, так и непродовольственном.</i></p> <p><i>Исходя из этого, необходимо выбрать либо п. 4.1 Продовольственный магазин, либо п. 4.2 Непродовольственный магазин (только 1).</i></p> <p><i>Предреализационная подготовка товаров с учетом их особенностей</i></p>		2,3
	Ознакомление с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначением, правилами пользования и ухода за ними	2	
	Овладение основными операциями предреализационной подготовки товаров с учетом их особенностей	2	
	<i>Подготовка рабочего места продавца к работе</i>		
	Подготовка рабочего места продавца к работе: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов	2	
	Выкладка товаров на рабочем месте или в торговом зале (при самообслуживании)	2	
	<i>Реализация товаров различных групп и видов с учетом их особенностей</i>		
	Осуществление продажи товаров с соблюдением установленных требований (оказание основной услуги)	2	
	Оказание дополнительных услуг торговли	2	
		12	

4.2. Непродовольственный магазин	<i>Операции по подготовке к продаже непродовольственных товаров</i>		2,3
	Ознакомление с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначением, правилами пользования и ухода за ними	2	
	Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: распаковывание, сортировки, проверки качества, в том числе осмотр внешнего вида, маркировки, сверки цен с документами и других операций с учетом особенностей товаров	2	
	Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров	2	
	Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов	2	
	<i>Продажа непродовольственных товаров с учетом их особенностей и профиля магазина</i>		
	Осуществление продажи непродовольственных товаров с учетом их особенностей, а также профиля, специализации и ассортиментного перечня магазина (оказание основной услуги). Проверка качества товаров, точности измерения количества товаров. Правильности подсчета стоимости покупки в присутствии потребителя. Оформление товарного чека в случаях, предусмотренных Правилами	2	
	Приобретение умений обеспечения качества и безопасности непродовольственных товаров при размещении в торговом зале	2	
		12	
Тема 5. Эксплуатация оборудования в соответствии с назначением и соблюдение правил охраны труда	<i>Вводный инструктаж по технике безопасности труда и пожарной безопасности</i>		2,3
	Вводный инструктаж по технике безопасности труда и пожарной безопасности	2	

	Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (общие и специфичные для каждого вида торгового оборудования)	4	
	<i>Оценка рациональности использования торговой мебели с учетом профиля магазина</i>		
	Ознакомление с торговой мебелью, принципами ее размещения и правилами ухода	2	
	Оценка рациональности использования торговой мебели, ее достаточности с учетом профиля магазина	2	
	<i>Эксплуатация весоизмерительного оборудования в магазине</i>		
	Ознакомление с устройством и овладение навыками эксплуатации различных средств измерений: весов товарных, настольных циферблатных, электронных; мер длины, объема контрольных приборов за режимом хранения (термометров, психрометров и др.)	2	
	<i>Эксплуатация холодильного оборудования в магазине</i>		
	Приобретение умений эксплуатации различных типов торгового холодильного оборудования	2	
	<i>Эксплуатация подъемно-транспортного и фасовочно-упаковочного оборудования в магазине</i>		
	Овладение навыками эксплуатации оборудования: подъемно-транспортного, механического, фасовочно-упаковочного и др.	2	
	Уход за оборудованием в процессе и после окончания эксплуатации	2	
	<i>Составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования в магазине</i>		
	Определите соответствие перечня имеющегося оборудования и инвентаря, применяемого в магазине, его профилю и специализации	2	
	Участие в составлении заявок на ремонт торгово-технологического оборудования (при возможности).	2	

	<i>Правила эксплуатации ККМ и техники безопасности работы на них</i>		
	Ознакомление с типами контрольно-кассовых машин (ККМ), имеющихся в магазине, правилами эксплуатации и техники безопасности работы на них	2	
	<i>Организация рабочего места кассира, эксплуатация контрольно-кассовой машины</i>		
	Приобретение умений организации рабочего места кассира, подготовки контрольно-кассовой машины к эксплуатации, самостоятельной работы на них	4	
	Ознакомление с реквизитами кассового чека, порядком хранения использованных чеков и контрольной ленты, ее оформление на начало и конец дня	2	
	Овладение умениями обнаружения и устранения простейших неисправностей в работе контрольно-кассовых машин	6	
		36	
	<i>Всего часов</i>	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие прямых договоров с предприятиями / организациями, которые заключаются на долгосрочной основе либо индивидуально на каждого обучающегося на конкретный период прохождения учебной практики.

Оснащение:

- торгово-технологическое оборудование, инвентарь;
- комплект учебно-методической документации;
- нормативная документация торговых предприятий.

4.2. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено по окончании теоретического обучения в рамках профессионального модуля.

В обязанности руководителя учебной практики от колледжа входит:

- обеспечение проведения всех организационных мероприятий перед выходом обучающихся на практику, в том числе подготовку и проведение организационного собрания, инструктаж по технике безопасности;
- осуществление контроля за обеспечением в подразделениях нормативных условий труда и отдыха обучающихся, ответственность за соблюдение правил техники безопасности;
- принятие участия в работе комиссии по приему зачета по практике, оценивание результатов выполнения обучающегося программы практики;
- разработка тематики индивидуальных заданий;

- обеспечение высокого качества прохождения практики обучающегося и строгого соответствия ее учебным планам и программам;
- принятие участия в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- оказание методической помощи обучающимся при выполнении индивидуальных заданий, утверждение индивидуальных планов работы;
- осуществление постоянного контроля посещаемости обучающихся производственной практики, правильность и систематичность заполнения обучающимися отчетов по производственной практике, дневников и выполнения индивидуальных заданий.

Обучающийся при прохождении практики обязан:

- руководствоваться программой практики, полностью и своевременно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- в полном объеме выполнять задания и рекомендации руководителя практики;
- строго выполнять действующие в подразделениях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности в подразделении;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками, а также материальную ответственность за сохранность приборов и оборудования:
 - поддерживать имидж предприятия;
 - сохранять коммерческую тайну предприятия;
 - собрать и обобщить материалы, необходимые для написания отчета;
- ежедневно вести дневник практики (для производственной практики), и фиксировать в нем все виды работ, выполняемые в течение рабочего дня;
- регулярно (не реже раза в две недели) информировать руководителя практики от учебного заведения о проделанной работе;

- своевременно представить на проверку отчет о практике вместе с дневником и отзывом руководителя практики от предприятия и защитить отчет в установленные сроки.

С момента зачисления обучающихся на работу на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

Продолжительность рабочего дня при прохождении учебной практики обучающимися:

- в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю (ст.43 КЗОТ РФ);
- в возрасте от 18 и старше – не более 40 часов в неделю (ст.42 КЗОТ РФ).

В период учебной практики обучающиеся наряду со сбором материалов для отчета и выполнения индивидуального задания должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач организации - базы практики.

Руководитель практики со стороны принимающей организации:

- осуществляет повседневное руководство и контроль за ее ходом, предусматривающий выполнение всей программы в условиях работы данного предприятия;
- знакомит обучающегося с правилами внутреннего распорядка, действующего в организации, его должностными обязанностями;
- дает оценку деятельности обучающегося в период учебной практики (заполняет аттестационный лист), дает оценку сформированности общих компетенций обучающегося, готовит отзыв по окончании практики.

Обучающемуся, не выполнившему программу практики, продлевается срок ее прохождения. Если программа не выполнена по вине принимающей стороны, студент направляется в другую организацию до выполнения программы. В случае невыполнения программы практики, непредставления отчета о практике по вине обучающегося, либо получения отрицательного отзыва руководителя практики от организации, где практиковался

обучающийся, и неудовлетворительной оценки при защите отчета обучающийся отчисляется из колледжа.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» и специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), прошедших стажировку на базовых предприятиях (не реже 1-го раза в 3 года).

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», «Документационное обеспечение управления», «Логистика», «Экономика организации», «Статистика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной среды является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, предусмотренных программой практики. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
– приемки товаров по количеству и качеству	– экспертная оценка участия в приемке товаров по количеству и качеству; – экспертная оценка обеспечения товародвижения и приемки товаров по количеству и качеству
– соблюдения правил торговли	– экспертная оценка оказания основных и дополнительных услуг оптовой и розничной торговли с соблюдением Правил торговли, действующего законодательства; – экспертная оценка соблюдения правил торговли
– выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации	– экспертная оценка выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации
– эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда	– экспертная оценка эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда; – экспертная оценка применения правил охраны труда, экстренных способов оказания помощи пострадавшим, использования противопожарной техники.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО обучающегося
 обучающийся(ая) на ____ курсе по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) успешно
 прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и управление
 торгово-сбытовой деятельностью» в объеме 72 часов с «____» _____ 202_ г. по «____»
 _____ 202_ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<p>Тема 1. Общая характеристика торговой организации Инструктаж о прохождении учебной практики. Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, режимом работы, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли. Изучение видов материальной ответственности работников торговой организации.</p> <p>Тема 2. Ознакомление с правилами торговли и их соблюдение Изучение правил продажи отдельных видов товаров, правил реализации алкогольной продукции (при наличии в магазине продажи этой продукции), правил продажи по образцам. Применение этих правил на рабочем месте продавца (кассира). Изучение требований к качеству услуги розничной торговли (магазина), установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учетом профиля и специализации торгового предприятия. Изучение правил торговли</p> <p>Тема 3. Приемка товаров по количеству и качеству Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству: накладными, удостоверениями о качестве (для пищевых продуктов), сертификатами соответствия и декларации соответствия, в отдельных случаях санитарно-эпидемиологическими заключениями, ветеринарными свидетельствами (сертификатами) и др. Проверка сведений, указанных на маркировке товара и в товарно-сопроводительных документах Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп продовольственных или не продовольственных товаров по количеству и качеству на рабочем месте продавца. Осуществление приемки товаров по количеству</p>	

<p>Тема 4. Выполнение технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладка и реализация</p> <p><i>Студенты могут пройти учебную практику, как в продовольственном магазине, так и непродовольственном. Исходя из этого, необходимо выбрать либо п. 4.1 Продовольственный магазин, либо п. 4.2 Непродовольственный магазин (только 1).</i></p> <p><i>4.1 Продовольственный магазин</i> <i>Предреализационная подготовка товаров с учетом их особенностей</i> Ознакомление с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначением, правилами пользования и ухода за ними Овладение основными операциями предреализационной подготовки товаров с учетом их особенностей</p> <p><i>Подготовка рабочего места продавца к работе</i> Подготовка рабочего места продавца к работе: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов Выкладка товаров на рабочем месте или в торговом зале (при самообслуживании)</p> <p><i>Реализация товаров различных групп и видов с учетом их особенностей</i> Осуществление продажи товаров с соблюдением установленных требований (оказание основной услуги) Оказание дополнительных услуг торговли</p> <p><i>4.2. Непродовольственный магазин</i> <i>Операции по подготовке к продаже непродовольственных товаров</i> Ознакомление с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначением, правилами пользования и ухода за ними Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: разупаковывание, сортировки, проверки качества, в том числе осмотр внешнего вида, маркировки, сверки цен с документами и других операций с учетом особенностей товаров Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов</p> <p><i>Продажа непродовольственных товаров с учетом их особенностей и профиля магазина</i> Осуществление продажи непродовольственных товаров с учетом их особенностей, а также профиля, специализации и ассортиментного перечня магазина (оказание основной услуги). Проверка качества товаров, точности измерения количества товаров. Правильности подсчета стоимости покупки в присутствии потребителя. Оформление товарного чека в случаях, предусмотренных Правилами Приобретение умений обеспечения качества и безопасности непродовольственных товаров при размещении в торговом зале</p>	
--	--

<p>Тема 5. Эксплуатация оборудования в соответствии с назначением и соблюдение правил охраны труда</p> <p><i>Вводный инструктаж по технике безопасности труда и пожарной безопасности</i></p> <p>Вводный инструктаж по технике безопасности труда и пожарной безопасности</p> <p>Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (общие и специфичные для каждого вида торгового оборудования)</p> <p><i>Оценка рациональности использования торговой мебели с учетом профиля магазина</i></p> <p>Ознакомление с торговой мебелью, принципами ее размещения и правилами ухода</p> <p>Оценка рациональности использования торговой мебели, ее достаточности с учетом профиля магазина</p> <p><i>Эксплуатация весоизмерительного оборудования в магазине</i></p> <p>Ознакомление с устройством и овладение навыками эксплуатации различных средств измерений: весов товарных, настольных циферблатных, электронных; мер длины, объема контрольных приборов за режимом хранения (термометров, психрометров и др.)</p> <p><i>Эксплуатация холодильного оборудования в магазине</i></p> <p>Приобретение умений эксплуатации различных типов торгового холодильного оборудования</p> <p><i>Эксплуатация подъемно-транспортного и фасовочно-упаковочного оборудования в магазине</i></p> <p>Овладение навыками эксплуатации оборудования: подъемно-транспортного, механического, фасовочно-упаковочного и др.</p> <p>Уход за оборудованием в процессе и после окончания эксплуатации</p> <p><i>Составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования в магазине</i></p> <p>Определите соответствие перечня имеющегося оборудования и инвентаря, применяемого в магазине, его профилю и специализации</p> <p>Участие в составлении заявок на ремонт торгово-технологического оборудования (при возможности).</p> <p><i>Правила эксплуатации ККМ и техники безопасности работы на них</i></p> <p>Ознакомление с типами контрольно-кассовых машин (ККМ), имеющихся в магазине, правилами эксплуатации и техники безопасности работы на них</p> <p><i>Организация рабочего места кассира, эксплуатация контрольно-кассовой машины</i></p> <p>Приобретение умений организации рабочего места кассира, подготовки контрольно-кассовой машины к эксплуатации, самостоятельной работы на них</p> <p>Ознакомление с реквизитами кассового чека, порядком хранения использованных чеков и контрольной ленты, ее оформление на</p>	
---	--

начало и конец дня		
Овладение умениями обнаружения и устранения простейших неисправностей в работе контрольно-кассовых машин		
Сформированность общих компетенций обучающегося по результатам учебной практики		
Код	Наименование компетенции	Уровень сформированности компетенции на основании педагогических наблюдений (уровни: отсутствует, низкий, ниже среднего, средний, выше среднего, высокий)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____		
Дата «__» _____.20__		Подпись руководителя практики _____/_____/
		Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/_____/

**ГБПОУ «ЮУГК»
ПЦК «Коммерции»**

ОТЧЕТ

по учебной практике ПМ.01

Студента _____

Группы _____

Место прохождения практики:

Руководитель практики от предприятия

Руководитель практики от колледжа

Челябинск, 202__ г.

Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Южно-Уральский государственный колледж»

ДНЕВНИК

по учебной практике

ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью

обучающегося группы _____

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

(ФИО обучающегося)

Челябинск, 202__ г.

Основные требования к заполнению дневника

1. Заполнить титульный лист дневника.
2. Ознакомиться и представить руководителю практики от организации (предприятия) программу практики (специальности) (стр. ____).
3. Получить в отделе кадров организации (предприятия) отметку о прибытии на место практики (стр. ____).
4. Регулярно записывать все выполняемые работы (стр. ____).
5. По окончании практики получить отзывы руководителей практики от предприятия и колледжа (стр. ____).
6. Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики (стр. ____).

ПРИМЕЧАНИЕ:

Обучающиеся, не прошедшие практику или не выполнившие требования программы практики, отчисляются из колледжа.

ОТМЕТКА ОРГАНИЗАЦИИ (ПРЕДПРИЯТИЯ)

Прибыл в организацию (на предприятие)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Выбыл из организации (с предприятия)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от организации (предприятия):

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

М.П.

Ход выполнения практики

№ п/п	Дата	Выполняемая работа	Затраченное время в часах	Оценка и подпись руководителя от организации (предприятия)
		Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, режимом работы, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли.		
		Изучение видов материальной ответственности работников торговой организации.		
		Изучение правил продажи отдельных видов товаров, правил реализации алкогольной продукции (при наличии в магазине продажи этой продукции), правил продажи по образцам. Применение этих правил на рабочем месте продавца (кассира).		
		Изучение требований к качеству услуги розничной торговли (магазина), установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учетом профиля и специализации торгового предприятия.		
		Изучение правил торговли		
		Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству: накладными, удостоверениями о качестве (для пищевых продуктов), сертификатами соответствия и декларации соответствия, в отдельных случаях санитарно-эпидемиологическими заключениями, ветеринарными свидетельствами (сертификатами) и др.		

		Проверка сведений, указанных на маркировке товара и в товарно-сопроводительных документах		
		Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп продовольственных или не продовольственных товаров по количеству и качеству на рабочем месте продавца.		
		Осуществление приемки товаров по количеству		
		Продовольственный магазин (заполняется, если Вы проходили практику в продовольственном магазине)		
		<i>Предреализационная подготовка товаров с учетом их особенностей</i>		
		Ознакомление с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначением, правилами пользования и ухода за ними		
		Овладение основными операциями предреализационной подготовки товаров с учетом их особенностей		
		<i>Подготовка рабочего места продавца к работе</i>		
		Подготовка рабочего места продавца к работе: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов		
		Выкладка товаров на рабочем месте или в торговом зале (при самообслуживании)		
		<i>Реализация товаров различных групп и видов с учетом их особенностей</i>		
		Осуществление продажи товаров с соблюдением установленных требований (оказание основной услуги)		
		Оказание дополнительных услуг торговли		

		Непродовольственный магазин (заполняется, если Вы проходили практику в непродовольственном магазине)		
		<i>Операции по подготовке к продаже непродовольственных товаров</i>		
		Ознакомление с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначением, правилами пользования и ухода за ними		
		Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: разупаковывание, сортировки, проверки качества, в том числе осмотр внешнего вида, маркировки, сверки цен с документами и других операций с учетом особенностей товаров		
		Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров		
		Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов		
		<i>Продажа непродовольственных товаров с учетом их особенностей и профиля магазина</i>		
		Осуществление продажи непродовольственных товаров с учетом их особенностей, а также профиля, специализации и ассортиментного перечня магазина (оказание основной услуги). Проверка качества товаров, точности измерения количества товаров. Правильности подсчета стоимости покупки в присутствии потребителя. Оформление товарного чека в случаях, предусмотренных Правилами		

		Приобретение умений обеспечения качества и безопасности непродовольственных товаров при размещении в торговом зале		
		<i>Вводный инструктаж по технике безопасности труда и пожарной безопасности</i>		
		Вводный инструктаж по технике безопасности труда и пожарной безопасности		
		Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (общие и специфичные для каждого вида торгового оборудования)		
		<i>Оценка рациональности использования торговой мебели с учетом профиля магазина</i>		
		Ознакомление с торговой мебелью, принципами ее размещения и правилами ухода		
		Оценка рациональности использования торговой мебели, ее достаточности с учетом профиля магазина		
		<i>Эксплуатация весоизмерительного оборудования в магазине</i>		
		Ознакомление с устройством и овладение навыками эксплуатации различных средств измерений: весов товарных, настольных циферблатных, электронных; мер длины, объема контрольных приборов за режимом хранения (термометров, психрометров и др.)		
		<i>Эксплуатация холодильного оборудования в магазине</i>		
		Приобретение умений эксплуатации различных типов торгового холодильного оборудования		

		<i>Эксплуатация подъемно-транспортного и фасовочно-упаковочного оборудования в магазине</i>		
		Овладение навыками эксплуатации оборудования: подъемно-транспортного, механического, фасовочно-упаковочного и др.		
		Уход за оборудованием в процессе и после окончания эксплуатации		
		<i>Составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования в магазине</i>		
		Определите соответствие перечня имеющегося оборудования и инвентаря, применяемого в магазине, его профилю и специализации		
		Участие в составлении заявок на ремонт торгово-технологического оборудования (при возможности).		
		<i>Правила эксплуатации ККМ и техники безопасности работы на них</i>		
		Ознакомление с типами контрольно-кассовых машин (ККМ), имеющихся в магазине, правилами эксплуатации и техники безопасности работы на них		
		<i>Организация рабочего места кассира, эксплуатация контрольно-кассовой машины</i>		
		Приобретение умений организации рабочего места кассира, подготовки контрольно-кассовой машины к эксплуатации, самостоятельной работы на них		
		Ознакомление с реквизитами кассового чека, порядком хранения использованных чеков и контрольной ленты, ее оформление на начало и конец дня		

		Овладение умениями обнаружения и устранения простейших неисправностей в работе контрольно-кассовых машин		
--	--	--	--	--

**Отзыв руководителя практики от организации (предприятия)
о работе студента**

Оценка за прохождение практики _____

Руководитель практики
от организации (предприятия) _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Отзыв руководителя практики от колледжа

Оценка за прохождение практики _____

Руководитель практики
от колледжа _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Программа практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью			
Тема 1. Общая характеристика торговой организации	Инструктаж о прохождении учебной практики.	2	1
	Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, режимом работы, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли.	2	
	Изучение видов материальной ответственности работников торговой организации.	2	
		6	
Тема 2. Ознакомление с правилами торговли и их соблюдение	Изучение правил продажи отдельных видов товаров, правил реализации алкогольной продукции (при наличии в магазине продажи этой продукции), правил продажи по образцам. Применение этих правил на рабочем месте продавца (кассира).	2	3
	Изучение требований к качеству услуги розничной торговли (магазина), установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учетом профиля и специализации торгового предприятия.	2	
	Изучение правил торговли	2	
		6	
Тема 3. Приемка товаров по количеству и качеству	Ознакомление с товарно-сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству: накладными, удостоверениями о качестве (для пищевых продуктов), сертификатами соответствия и декларации соответствия, в отдельных случаях санитарно-эпидемиологическими заключениями, ветеринарными свидетельствами (сертификатами) и др.	4	2
	Проверка сведений, указанных на маркировке товара и в товарно-сопроводительных документах	2	3

	Ознакомление с особенностями приемки товаров разных групп продовольственных или не продовольственных товаров по количеству и качеству на рабочем месте продавца.	4	2
	Осуществление приемки товаров по количеству	2	2
		12	
Тема 4. Выполнение технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладка и реализация	<i>Студенты могут пройти учебную практику, как в продовольственном магазине, так и непродовольственном. Исходя из этого, необходимо выбрать либо п. 4.1 Продовольственный магазин, либо п. 4.2 Непродовольственный магазин (только 1).</i>		2,3
4.1 Продовольственный магазин	<i>Предреализационная подготовка товаров с учетом их особенностей</i>		
	Ознакомление с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначением, правилами пользования и ухода за ними	2	
	Овладение основными операциями предреализационной подготовки товаров с учетом их особенностей	2	
	<i>Подготовка рабочего места продавца к работе</i>		
	Подготовка рабочего места продавца к работе: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов	2	
	Выкладка товаров на рабочем месте или в торговом зале (при самообслуживании)	2	
	<i>Реализация товаров различных групп и видов с учетом их особенностей</i>		
	Осуществление продажи товаров с соблюдением установленных требований (оказание основной услуги)	2	
	Оказание дополнительных услуг торговли	2	
		12	
4.2. Непродовольственный	<i>Операции по подготовке к продаже непродовольственных товаров</i>		

магазин	Ознакомление с видами инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначением, правилами пользования и ухода за ними	2	2,3
	Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: разупаковывание, сортировки, проверки качества, в том числе осмотр внешнего вида, маркировки, сверки цен с документами и других операций с учетом особенностей товаров	2	
	Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров	2	
	Оформление ценников на товары и проверка наличия всех необходимых реквизитов	2	
	<i>Продажа непродовольственных товаров с учетом их особенностей и профиля магазина</i>		
	Осуществление продажи непродовольственных товаров с учетом их особенностей, а также профиля, специализации и ассортиментного перечня магазина (оказание основной услуги). Проверка качества товаров, точности измерения количества товаров. Правильности подсчета стоимости покупки в присутствии потребителя. Оформление товарного чека в случаях, предусмотренных Правилами	2	
	Приобретение умений обеспечения качества и безопасности непродовольственных товаров при размещении в торговом зале	2	
		12	
Тема 5. Эксплуатация оборудования в соответствии с назначением и соблюдение правил охраны труда	<i>Вводный инструктаж по технике безопасности труда и пожарной безопасности</i>		2,3
	Вводный инструктаж по технике безопасности труда и пожарной безопасности	2	

	Ознакомление с нормативной документацией, устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (общие и специфичные для каждого вида торгового оборудования)	4	
	<i>Оценка рациональности использования торговой мебели с учетом профиля магазина</i>		
	Ознакомление с торговой мебелью, принципами ее размещения и правилами ухода	2	
	Оценка рациональности использования торговой мебели, ее достаточности с учетом профиля магазина	2	
	<i>Эксплуатация весоизмерительного оборудования в магазине</i>		
	Ознакомление с устройством и овладение навыками эксплуатации различных средств измерений: весов товарных, настольных циферблатных, электронных; мер длины, объема контрольных приборов за режимом хранения (термометров, психрометров и др.)	2	
	<i>Эксплуатация холодильного оборудования в магазине</i>		
	Приобретение умений эксплуатации различных типов торгового холодильного оборудования	2	
	<i>Эксплуатация подъемно-транспортного и фасовочно-упаковочного оборудования в магазине</i>		
	Овладение навыками эксплуатации оборудования: подъемно-транспортного, механического, фасовочно-упаковочного и др.	2	
	Уход за оборудованием в процессе и после окончания эксплуатации	2	
	<i>Составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования в магазине</i>		
	Определите соответствие перечня имеющегося оборудования и инвентаря, применяемого в магазине, его профилю и специализации	2	
	Участие в составлении заявок на ремонт торгово-технологического оборудования (при возможности).	2	

	<i>Правила эксплуатации ККМ и техники безопасности работы на них</i>		
	Ознакомление с типами контрольно-кассовых машин (ККМ), имеющихся в магазине, правилами эксплуатации и техники безопасности работы на них	2	
	<i>Организация рабочего места кассира, эксплуатация контрольно-кассовой машины</i>		
	Приобретение умений организации рабочего места кассира, подготовки контрольно-кассовой машины к эксплуатации, самостоятельной работы на них	4	
	Ознакомление с реквизитами кассового чека, порядком хранения использованных чеков и контрольной ленты, ее оформление на начало и конец дня	2	
	Овладение умениями обнаружения и устранения простейших неисправностей в работе контрольно-кассовых машин	6	
		36	
	Всего часов	72	