

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ЧИТИНСКИЙ ИНСТИТУТ
КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

 М.П. Ожегова

«31» августа 2016г.

Рабочая программа по учебной практике

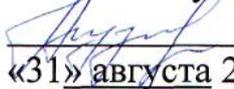
Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров
Базовая подготовка

Чита 2016

Программа учебной практики разработана на основе федерального образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров - базовая подготовка.

Согласовано:

Начальник учебной части

 В.С.Кузнецова
«31» августа 2016г.

Принята на заседании методической комиссии
Протокол № 1 от «31» августа 2016г.

Председатель МК:

 А.А. Симакова

Согласовано:

ТС «Обувь для всей семьи» Г.А. Портянова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров - базовая подготовка.

1.2. Место учебной практики в структуре ППССЗ:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров базового уровня в части освоения основных видов профессиональной деятельности ПМ.01 Управление ассортиментом товаров и ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задача учебной практики заключается в получении первичных умений и навыков по рабочей специальности: Продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессиональных модулей должен:

иметь практический опыт:

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявления потребности в товаре (спроса);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участия в проведении инвентаризации товаров;

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;

- оформлять договоры с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

знать:

- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной практики:

Всего – 288 часов

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1	Выявлять потребность в товарах.
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 1.3	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 1, 2, 3, 4.	ПМ.01 Управление ассортиментом товаров МДК 01.01 Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров; МДК 01.02 Основы управления ассортиментом продовольственных товаров; МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда	108
ПК 1, 2, 3, 4.	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	180
Итого		288

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов (недель)
1. Управление ассортиментом товаров.	1.1. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров	1. Изучение ассортимента товаров бытовой химии, их потребительских свойств, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
		2. Изучение ассортимента электробытовых товаров, их потребительских свойств, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
		3. Изучение ассортимента обувных товаров, их потребительских свойств, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
		4. Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров, их потребительских свойств, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
		5. Изучение ассортимента пушно-меховых товаров, их потребительских свойств, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
		6. Изучение ассортимента ювелирных товаров, их потребительских свойств, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
		7. Изучение ассортимента стеклянных и керамических товаров, их потребительских свойств, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
	1.2. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров.	1. Изучение ассортимента зерномучных товаров, их потребительских свойств, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
		2. Изучение ассортимента плодоовощных товаров, их потребительских свойств, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
		3. Изучение ассортимента кондитерских товаров, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6

		4. Изучение ассортимента молочных товаров и яичных товаров, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
		5. Изучение ассортимента рыбных и мясных товаров, правила приемки, особенности размещения и выкладки, условия и сроки хранения.	6
		6. Изучение ассортимента пищевых концентратов, их назначение, особенности размещения и выкладки.	6
	1.3. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда	1.Ознакомление с мебелью торгового зала, с мебелью помещений для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже. Анализ оснащенности магазина торгово–технологическим оборудованием.	6
		2. Ознакомление с торговым инвентарем магазина. Анализ соблюдения правил пользования и ухода за торговым инвентарем.	6
		3. Эксплуатация весоизмерительного оборудования торгового предприятия, правила ухода за ним. Изучение видов холодильного оборудования торгового предприятия, правила эксплуатации, выкладка товаров в холодильном оборудовании.	6
		4. Виды контрольно – кассового оборудования торгового предприятия, эксплуатация ККМ в течение рабочего дня: указать порядок работы на ККМ с начала смены и по ее окончанию. Отработка практических навыков.	6
		5. Виды торговых автоматов магазина, правила эксплуатации, особенности устройства и работы разных видов автоматов.	6
		108	
3.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	3.1.Изучение характеристики розничного торгового предприятия: - характеристика здания и месторасположения; - характеристика услуг предприятия; - характеристика планировки предприятия и	1.Характеристика розничного торгового предприятия: вид и тип, идентифицирующие признаки вида (характер торговой сети, наличие или отсутствие торгового зала, формы продажи и т.п.), его особенности. Оценка соответствия здания основным требованиям: архитектурным, технологическим, экономическим, санитарно-гигиеническим, эстетическим. Тип предприятия розничной торговли (ассортимент, торговая площадь, специализация, формы продажи и др.). Характеристика торгового предприятия по форме собственности, местонахождению, режиму работы, форме обслуживания, специализации, контингенту покупателей.	12
		2. Характеристика услуг, оказываемых розничным торговым предприятием, основных и дополнительных; перечень, их назначение, специфика дополнительных услуг для предприятий розничной торговли. Оценка качества услуг розничной торговли.	12

торгового зала; - характеристика торгово – технологического процесса.	3.Характеристика планировки торгового зала магазина: вид, расположение зоны расчета, направление покупательского потока (схема планировки). Анализ оптимальности размещения, планировки и состава функциональных групп помещений торговых предприятий.	12
	4. Характеристика торгово-технологического процесса в предприятии розничной торговли, его структура, содержание; операции, специфика в магазинах данного типа.	12
3.2.Изучение ассортимента товаров торгового предприятия, их классификации и факторов сохраняющих качество.	1. Ознакомление с классификацией, показателями формирования ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.	6
	2. Ознакомление с факторами, сохраняющими качество товаров продовольственной и непродовольственной групп. Соблюдение санитарно – эпидемиологических требований к хранению товаров.	6
	3. Ознакомление с ассортиментом товаров торгового предприятия, товароведными характеристиками продовольственных и непродовольственных товаров.	6
3.3.Изучение маркировки и упаковки товаров, анализ товарной информации.	Ознакомление с информационными знаками на маркировке товара(-ов) и их назначением (приложить образец маркировочного ярлыка). Определение соответствия сведений, указанных на маркировке, установленным требованиям стандартов и Федерального закона «О защите прав потребителей».	6
3.4. Участие в приёмке товаров по количеству и качеству, в организации хранения товаров в магазине, в подготовке товаров к продаже и размещении товаров в магазине.	1. Участие в приемке товаров по количеству и качеству, документальном оформлении приемки. Соблюдение сроков приёмки товаров.	12
	2. Характеристика операций предреализационной подготовки товаров к продаже: основных и вспомогательных операций, их влияние на количество и качество товаров, зависимость от форм продажи. Особенности подготовки к продаже отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Участие в подготовке товаров к продаже.	12
	3. Организация хранения товаров в магазине: размещение товаров при хранении, режим хранения отдельных групп товаров, контроль за качеством хранящихся товаров и режимов хранения. Товарные потери. Документальное оформление списания товарных потерь.	12
	4. Размещение и выкладка товаров в торговом зале, анализ способов и приёмов выкладки; особенности размещения товаров в торговом предприятии. Приемы	12

		мерчандайзинга. Отработка навыков выкладки.	
	3.5. Изучение особенностей продажи разных форм обслуживания.	1. Изучение технологий продажи товаров методами самообслуживания, через прилавок, дистанционным, по образцам, по заказам. Характеристика метода продажи, применяемого в торговом предприятии.	12
	3.6.Обслуживание покупателей.	1. Обслуживание покупателей: встреча, выявление спроса, предложение и показ товара, консультирование, предложение новых товаров и товаров сопутствующего ассортимента, проверка качества товаров, подсчёт стоимости покупки. Отработка навыков обслуживания.	12
	3.7.Анализ соблюдения в торговом предприятии правил торговли.	1. Изучение правил торговли и закона «О защите прав потребителя». Соблюдение правил торговли и закона в торговом предприятии. Выполнение обязанностей продавца в торговом предприятии.	12
		2. Изучение информационного обеспечения покупателей на торговом предприятии: уголок покупателя, книга отзывов и предложений, рекламное сопровождение товара, сертификатов на товар. Оформление ценников на товар.	6
	3.8.Изучение и анализ соблюдения санитарно-гигиенических требований.	1. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к благоустройству предприятий, помещений магазинов, оборудованию. Соблюдение гигиенических правил на торговом предприятии.	6
		2. Ознакомление со способами и средствами дезинфекции, дезинсекции и дератизации торговых помещений.	6
		3. Правила личной гигиены работников торговли: медицинские осмотры, санитарная одежда, личная гигиена, условия труда и отдыха.	6
			180
ИТОГО			288 (8 недель)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по каждой реализуемой специальности предусматривается следующая основная документация по практике:

- положение о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена;
- программа учебной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения и распределении студентов по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- график посещения студентов;
- график сдачи квалификационного экзамена.

Студенты при прохождении учебной практики обязаны вести дневник-отчет по установленной форме. В дневник-отчет записываются виды работ, выполненные во время прохождения практики, а также освоенные общие и профессиональные компетенции. Записи делаются каждый день. Один раз в неделю студенту-практиканту необходимо посетить инструктаж и предоставлять дневник на просмотр мастеру производственного обучения.

3.2. Требования к материально – техническому обеспечению практики

Первичные инструктажи проводятся в учебной мастерской колледжа: Учебный магазин, Учебный склад.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие баз практики по городу Чита. С руководителями баз практики заключаются договора, студенты направляются для прохождения практики согласно графиков и при наличии направлений от учебного заведения.

Оборудование рабочих мест на предприятиях практики:

- торговое оборудование и торговая мебель торговых залов и складских помещений (это различного рода весоизмерительные устройства, дозирующие аппараты, приспособления для измерения длины и объема; холодильные камеры, шкафы, прилавки, витрины; стеллажи, столы, подиумы, горки, вешала, стенды, корзины и тележки для отборки товаров, подтоварники, поддоны и др.);
- инструкции по технике безопасности и правилам эксплуатации торгового оборудования (Типовая инструкция по охране труда для продавца продовольственных товаров и Типовая инструкция по охране труда для продавца промышленных товаров);
- торговый инвентарь (контейнеры и другие средства пакетирования, весы, тележки, корзинки, вилки, торговые щипцы, торговые совки, лотки для выкладки товаров и др.);
- контрольно – кассовое оборудование (различные ККМ и устройства, входящие в состав расчетного узла для повышения культуры торгового обслуживания и сокращения времени покупателей на расчеты за товары (сканеры, термопринтеры для печати этикеток, системы защиты от потерь и т.п.);

- ассортимент потребительских товаров (ассортимент продовольственных товаров и непродовольственных товаров);
- правила торговли и закон «О защите прав потребителей».
- необходимое для выполнения заданий методическое обеспечение (Методические указания по организации и прохождению учебной практики, он-лайн библиотека ЧИ (филиал) ФГБОУ ВО «БГУ»).

3.3. Информационное обеспечение обучения

Рекомендуемая литература:

Законодательные акты:

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.12 ФЗ-212
2. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2012
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000 с изменениями и дополнениями
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии заселения», ФЗ-52 от 30.03.1999
5. Правила продажи отдельных видов товаров, / Постановление Правительства РФ от 18 января 1998 (с изменениями и дополнениями 1998,1999,2000,2002,2006,2008 г.г.)
6. СанПиН 2.3.2.1078-03 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Основные источники:

1. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е.Ю. Райкова. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 412 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01691-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112248>
2. Памбухчиянц, О.В. Организация и технология коммерческой деятельности : учебник / О.В. Памбухчиянц. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 640 с. - ISBN 978-5-394-01557-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112195>
3. Морозова, М.А. Работа на контрольно- кассовой технике и расчеты с покупателями [Текст] : Учеб. / М.А. Морозова. - М. : Академия, 2013. - 192 с. +Приложения. - (Нач. проф. образование). РУМО. - ISBN 978-5-7695-6559-5.
4. Коробко, В.И. Охрана труда : учебное пособие / В.И. Коробко. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-01826-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116766>
5. Леонова, И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли [Текст] : Учеб. / И.Б. Леонова. - М. : Академия, 2013. - 128 с. - (Начальное профессиональное образование). - РУМО. - ISBN 978-5-7695-9679-7
6. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций [Текст] : Учеб. / Э.А. Арустамов. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2014. - 208 с. - (Проф. образование). РУМО. - ISBN 978-5-4468-0807-6
7. Магомедов, Ш.Ш. Управление товарным ассортиментом и запасами : учебник / Ш.Ш. Магомедов. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 176 с. : табл. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-

394-02529-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=417720>

8. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : Учеб. / В.А. Тимофеева. - 12-е изд., перераб.и доп. - Р.н/Д : Феникс, 2013. - 494 с. - (СПО). РМО. - ISBN 978-5-222-20363-7

9.Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие / О.А. Голубенко, В.П.Новопавловская; Т.С. Носова. - М. : Инфра-М, 2013. - 336 с. + Приложения. РМО. - ISBN 978-5-16-002978-8

Дополнительные источники:

1. Продавец, контролер-кассир. Основы профессиональной деятельности : учебное пособие / Г.В. Ткачева, Н.М. Гурбо, Л.Н. Чукаева и др. - М. : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2015. - 264 с. : ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-691-02175-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429793>

2. Дашков, Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью : учебник / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. - 2-е изд., перераб. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 400 с. : табл., схемы - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02531-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=375809>

3. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч.1 Ч.1 [Текст] : Учеб. / М.А. Николаева. - М. : Норма, 2014. - 368 с. + Приложение. РУМО. - ISBN 978-5-91768-475-8

4.Яковенко, Н.В.Кассир торгового зала [Текст] : Учеб. пособие / Н.В. Яковенко. - 4-е изд.,стереотип. - М. : Академия, 2014. - 224 с. + Приложения. - (Ускоренная форма подготовки). – ISBN 978-5-4468-0654-6.

5.Каплина, С.А.Организация и технология розничной торговли [Текст] : Учеб. / С.А. Каплина. - Р.н/Д : Феникс, 2013. - 333 с. - (Начальное профессиональное образование).РМО. - ISBN 978-5-222-20382-8

6. Челноков, А.А. Охрана труда : учебник / А.А. Челноков, И.Н. Жмыхов, В.Н. Цап ; под ред. А.А. Челноков. - 2-е изд. испр. и доп. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 656 с. - ISBN 978-985-06-2088-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235580>

7.Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие / Н.В. Коник. - М. : Альфа-М : Инфра-М, 2013. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). РМО. - ISBN 978-5-16-002977-1

8.Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие / С.И. Балаева, И.Ш. Дзахмишева, М.В. Блиева и др. ; под ред. С.И. Балаева. - 3-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 552 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01617-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112206>

3.4. Требования к руководителям практики

Требования к руководителям практики от **образовательного учреждения:**

- наличие высшего экономического образования, соответствующего профилю специальности;

- наличие практического опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года;
- повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет;

Нести ответственность за освоение учащимися профессиональных и общих компетенций.

Требования к руководителям практики от организаций:

- наличие средне-специального и высшего профессионального образования по профилю специальности;
- наличие практического опыта по профилю не менее 3 лет;
- умение оказывать квалифицированную помощь учащимся и давать профессиональные наставления;
- обеспечивать безопасные условия труда, соблюдать санитарно-эпидемиологическое требование к содержанию предприятий;
- контролировать деятельность подчинённых по выполнению ими своих должностных обязанностей;

3.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности учащихся и работников образовательного учреждения необходимо:

- соблюдать требования пожарной безопасности;
- иметь пожарный инвентарь и противопожарную сигнализацию;
- обеспечивать здание планами эвакуации и иметь эвакуационные выходы;
- соблюдать правила работы с электрооборудованием;
- проводить инструктажи по технике безопасности;

На базах практики также должны обеспечиваться безопасные условия труда. Для этого предприятия должны быть оснащены пожарным инвентарём и сигнализацией. При прохождении практики проводится инструктаж по технике безопасности, целью которого является ознакомление учащихся с порядком работы, правами на безопасный труд, требованиями и обязанностями для соблюдения трудового законодательства. В журналах производственного обучения делается соответствующая отметка о прохождении инструктажа по технике безопасности.

В случае перевода учащихся, во время прохождения практики на другую работу, руководство предприятия обязано провести инструктаж по ТБ.

Для качественного выполнения работ и прохождения практики предприятие должно обеспечивать учащихся всем необходимым инвентарём и оборудованием.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах	<p>Правильность и точность расчетов показателей ассортиментной политики.</p> <p>Правильность установления ассортиментной и групповой принадлежности товаров, товароведной характеристики товаров.</p> <p>Правильность и точность идентификации классификационных показателей ассортиментной структуры.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прохождение практики; - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	<p>Законность, обоснованность и правильность обслуживания потребителей.</p> <p>Правильность применения приемов делового общения и правил культуры поведения при обслуживании потребителей.</p> <p>Точность соблюдения этических правил, норм и принципов при консультировании потребителей.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прохождение практики; - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	<p>Правильность определения видов товарных запасов.</p> <p>Грамотная организация товародвижения на предприятии.</p> <p>Правильность применения способов и приемов размещения товаров на складе.</p> <p>Соответствие условий хранения товаров на складе установленному режиму.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прохождение практики; - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	Правильность оформления документации на поставку и реализацию товаров. Правильность применения нормативной документации по приемке товаров по количеству и качеству. Соответствие сроков, процедуры и порядка приемки товаров установленным требованиям.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через: - прохождение практики; - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.
---	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявляет серьезную мотивацию к профессии. Стремится пополнить багаж новыми профессиональными знаниями и умениями. Стремится разобратся и быстро освоить необходимые знания и умения. Проявляет сообразительность, аналитические способности, системное мышление, эрудицию. Отличается тщательной подготовкой по основам профессиональных знаний	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы дисциплины студента и оценка достижения результата через активное участие в ходе решения различных профессиональных задач, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Проявляет способности к анализу и синтезу. Способен применять знания на практике. Способен ставить осознанные цели. Проявляет организаторские способности. Стремится к планированию при выполнении поставленных задач. Способен оценивать качество выполненной работы. Способен самостоятельно решать возникающие проблемы.	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач и в ходе выполнения практических заданий, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Планирует, организует и контролирует свою деятельность. Опознает и оперативно реагирует на нестандартные ситуации. Проявляет способность быстро адаптироваться к новым ситуациям Способен адекватно	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач и в ходе выполнения практических заданий, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.

	<p>воспринимать и анализировать нестандартные ситуации.</p> <p>Способен порождать новые идеи (креативность).</p> <p>Стремится оперировать нормами, связанными с профессиональной коммерческой деятельностью.</p> <p>Умеет обосновывать свои решения.</p> <p>Проявляет умение брать на себя ответственность за принятие решения.</p> <p>Осознает меру ответственности за принятые решения.</p> <p>Пересматривает в случае неэффективности действия, принятые в нестандартной ситуации организационно-управленческие решения.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Стремиться самостоятельно искать, извлекать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее.</p> <p>Умеет ориентироваться в информационных потоках и выделять в них главное и необходимое.</p> <p>Осознано воспринимает информацию, распространяемую по каналам СМИ.</p> <p>Стремится критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач, в ходе выполнения практических заданий, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>Стремиться освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д. Владеет современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.) и информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет). Проявляет желание</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач, в ходе выполнения практических заданий и выполнения заданий в дневнике</p>

	работать с книгами, учебниками, справочниками, атласами, картами, определителями, энциклопедиями, каталогами, словарями, Интернет-ресурсами	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Проявляет навыки межличностного общения. Умеет слушать собеседников. Проявляет умение работать в коллективе на общий результат. Проявляет справедливость, доброжелательность. Вдохновляет всех членов коллектива вносить полезный вклад в работу. Определяет, какая поддержка требуется членам коллектива, и оказывает такую поддержку. Демонстрирует организаторские способности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач, в ходе выполнения практических заданий и сдачи квалификационного экзамена.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проявляет ответственность за выполняемую работу Берет ответственность за принятие решений на себя, если необходимо продвинуть дело вперед	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач, в ходе выполнения практических заданий и сдачи квалификационного экзамена
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Склонен к саморазвитию. Способен учиться. Способен работать самостоятельно. Стремиться к успеху. Терпим к критике в свой адрес. Проявляет самокритику. Имеет устойчивое стремление к самосовершенствованию.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач, в ходе выполнения практических заданий, выполнения заданий в дневнике и сдачи квалификационного экзамена.
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует нормативные правовые документы Классифицирует нормативные правовые документы Избирает нормативные правовые документы, необходимые для профессиональной деятельности, Использует на практике нормативные правовые документы, необходимые для профессиональной деятельности. Готов к самостоятельной деятельности в условиях неопределенности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач, в ходе выполнения практических заданий и выполнения заданий в дневнике

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППСЗ по основным видам профессиональной

деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика направлена на освоение рабочей профессии, должности служащего, является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности. По окончании практики и сдаче квалификационного экзамена студент получает квалификацию по профессии Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров.

Основные положения прохождения учебной практики

1. Руководителем практики от колледжа является мастер производственного обучения, который проводит инструктажи обучающимся, выдает задания и направления на практику. Первичные инструктажи проводятся в учебной мастерской колледжа: Учебный магазин, Учебный склад. Повторные инструктажи проводятся на рабочем месте на предприятии–базе практики по графику, и один раз в неделю в учебной мастерской колледжа.

2. По прибытии на предприятие (в организацию) обучающийся должен представить руководителю от предприятия (организации) задание практики, пройти инструктаж по технике безопасности и пожарной профилактике, ознакомиться с рабочим местом, правилами технической эксплуатации оборудования и уточнить план прохождения практики.

3. Обучающийся во время практики обязан строго соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия (организации). О временном отсутствии на своем месте необходимо ставить в известность руководителя практики от предприятия.

4. Дневники-отчеты составляется обучающимися в соответствии с заданием практики; сдаются после прохождения практики руководителю практики от колледжа.

Формы отчетности по практике

Для допуска обучающегося к зачету по учебной практике обучающийся представляет руководителю практики от колледжа следующие документы, оформленные в соответствии с заданием:

- дневник-отчет о практике.
- аттестационный лист;
- характеристику, написанную руководителем практики от предприятия (в дневнике)

Мастер производственного обучения на основании анализа представленных документов принимает решение о допуске (или отказе в допуске) обучающегося к защите. Защита дневников-отчетов по практике проходит в форме собеседования. По результатам студентам выставляется оценка «зачтено».

Дневник-отчет прохождения практики

В дневнике-отчете учебной практики необходимо записывать краткие сведения о проделанной работе в течение рабочего дня на основании задания практики. Записи должны быть конкретными, четкими и ясными, с указанием

характера и объема проделанной работы и ежедневно заверяться руководителем практики от организации (предприятия). По завершении практики дневник-отчет заверяется подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации.

Дневник-отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим выполненную им во время практики работу. В дневнике-отчете необходимо подробно отразить всю проделанную работу во время прохождения практики. К дневнику-отчету должно быть приложение, включающее в себя копии документов, которые обучающийся изучал и анализировал во время практики. Содержание дневника-отчета формируется в соответствии с заданием по прохождению практики.

Аттестационный лист

По результатам учебной практики руководителями практики от организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций во время прохождения практики. Учебная практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от лица руководителя практики от организации (предприятия). В аттестационном листе обозначены критерии оценки уровня освоения профессиональных компетенций обучающимся-практикантом по результатам прохождения практики.

Характеристика-отзыв

По завершении практики руководитель практики от организации (предприятия) составляет на обучающегося характеристику-отзыв и заверяет ее подписью и печатью. В характеристике отмечается качество выполнения обучающимися задания практики, отношение к работе, уровень освоения общих компетенций, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики, а также недостатки в подготовке обучающегося, замечания и пожелания обучающемуся.

Процедура оценки результатов прохождения практики обучающегося-практиканта:

1 этап – оценивание представленного дневника-отчета по практике.

Критерии оценки дневника-отчета о практике:

- оценка «зачтено» предполагает своевременность представления дневника-отчета о практике, соответствие его заданию практики, выполнение всех требований согласно методическим указаниями, аккуратность оформления, наличие приложения (копий необходимых документов с места прохождения практики), допущение ошибок, которые носят несущественный характер;

- оценка «не зачтено» предполагает не соответствие отчета требованиям оформления, несовпадение содержания отчета индивидуальному заданию практики, несвоевременность представления отчета на проверку, отсутствие приложений.

2 этап – оценка уровня освоения профессиональных компетенций на основании представленного аттестационного листа обучающегося-практиканта. В аттестационном листе руководитель практики от предприятия (организации), в первую очередь, оценивает уровень освоения каждой обозначенной в нем профессиональной компетенции, согласно ниже представленных критериев оценки.

Критерии оценки уровня освоения профессиональных компетенций:

- высокий уровень освоения профессиональной компетенции – обучающийся самостоятельно выполняет программу практики, проявляет инициативу при решении поставленных задач;
- средний уровень – обучающийся не в полной мере способен самостоятельно выполнить программу практики, зачастую выступает в роли ассистента;
- низкий уровень – обучающийся частично выполняет программу практики, пассивно относится к выполнению обязанностей.

Далее руководитель практики от предприятия (организации) выставляет в аттестационном листе итоговую оценку результатов освоения профессиональных компетенций на основании следующей методики:

- «отлично» - обучающийся освоил профессиональные компетенции на высоком уровне;
- «хорошо» - обучающийся освоил профессиональные компетенции на среднем уровне;
- «удовлетворительно» - обучающийся освоил профессиональные компетенции на низком уровне.

3 этап - оценка уровня освоения общих компетенций на основании представленной характеристики обучающегося-практиканта. В характеристике руководитель практики от предприятия (организации), в первую очередь, оценивает какие знания и способности проявил обучающийся и отмечает недостатки.

Критерии оценки уровня освоения общих компетенций:

- высокий уровень – обучающийся проявляет активность и инициативность в процессе освоения общей компетенции;
- средний уровень – обучающийся не в полной мере проявляет активность и инициативность в процессе освоения общей компетенции;
- низкий уровень – обучающийся частично проявляет активность и инициативность в процессе освоения общей компетенции.

Далее руководитель практики от предприятия (организации) выставляет в характеристике итоговую оценку результатов освоения общих компетенций на основании следующей методики:

- «отлично» - обучающийся освоил общие компетенции на высоком уровне;
- «хорошо» - обучающийся освоил общие компетенции на среднем уровне;
- «удовлетворительно» - обучающийся освоил общие компетенции на низком уровне.

4 этап - мастер производственного обучения (руководитель практики от образовательной организации) на основании результатов оценки представленных обучающимися-практикантом дневника-отчета, а также уровня освоения профессиональных компетенций с помощью представленного аттестационного листа и уровня освоения общих компетенций с помощью представленной характеристики и выставляет итоговую оценку за прохождение производственной практики обучающимися в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку, основываясь на ниже представленной методике.

Итоговая оценка по результатам прохождения практики:

- зачтено – при наличии оценки всех этапов прохождения практики «зачтено»;
- не зачтено – при наличии одной или нескольких оценок прохождения практики «не зачтено»

Этап оценки	Результат оценивания	Оценка
1	Дневник-отчет прохождения практики	
2	Аттестационный лист	
3	Характеристика обучающегося-практиканта	
4	Итоговая оценка по результатам прохождения практики	

Мастер производственного обучения У.В.Астафьева