МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №108 С. НОВОБЕЛОКАТАЙ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель методического совета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ведерникова Е.И.  Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2013 г. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГАОУ НПО ПУ № 108  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Накаряков А. М.  Приказ № от «\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2013 г |

**Рабочая программа**

**учебной практики**

Профессия **100701.01 Продавец, контролер-кассир**

2013 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее – НПО) 100701.01 Продавец, контролер-кассир.

Организация-разработчик: государственное автономное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональное училище № 108 с. Новобелокатай Республики Башкортостан.

Разработчики:

Ипатова С. Ю. — мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

*номер*

*©*

*©*

*©*

*©*

*©*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | СОДЕРЖАНИЕ | Стр. |
| 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. | ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 13 |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 18 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 100701.01 Продавец, контролер-кассир.

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

Целью учебной практики является овладение видами профессиональной деятельности по профессии Продавец, контролер-кассир:

- обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;

- обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров;

- эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживание покупателей.

Задачами учебной практики (производственного обучения) являются:

- обучение обучающихся трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПМ 01 | Продажа непродовольственных товаров | 126 часов |
| ПМ 02 | Продажа продовольственных товаров | 126 часов |
| ПМ 03 | Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | 72 часа |
|  | Итого: | 324 часа |

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, тем** | | **Тема урока учебной практики** | | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |
| **ПМ.01** Продажа непродовольственных товаров | | | | | |
| Тема 01.1 | | Экскурсия в магазин непродовольственных товаров. | | Ознакомление с непродовольственным магазином. Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, подсобных помещений, режимом работы магазина, правилами внутреннего распорядка, специализацией и формой продажи товаров. Обязанности работников магазина по сохранению товаров и других материальных ценностей. Составление отчета. | 6 |
| Тема 01.2 | | Подготовка к работе и эксплуатация торгово-технологического оборудования. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. | | Изучение основных видов торговой мебели и торгового инвентаря. Изучить виды и типы торгового и технологического оборудования, торгового инвентаря для подготовки и продажи непродовольственных товаров. Отработать навыки взвешивания непродовольственных товаров на настольных и электронных весах. | 6 |
| Тема 01.3 | | Продажа текстильных товаров. | | Изучение ассортимента текстильных товаров. Приемка товаров по количеству и качеству. Расшифровка маркировки. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Оформление ценников. Организация рабочего места, консультирование покупателей. Отмеривание разных видов тканей, их нарезка, упаковка, расчет с покупателями. | 6 |
| Тема 01.4 | | Продажа швейно-трикотажных товаров. | | Изучение ассортимента швейно-трикотажных товаров. Приемка товаров по количеству и качеству, ее документальное оформление. Расшифровка маркировки. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Оформление ценников. Организация рабочего места, консультация покупателей, отмеривание разных видов тканей и их нарезка, упаковка, расчет с покупателями. | 6 |
| Тема 01.5 | | Продажа пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. | | Изучить ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных товаров по каталогам и натуральным образцам. Изучить правила приемки меховых изделий, оценку качества, маркировку, упаковку, условия хранения. Изучить особенности обслуживания покупателей меховых товаров. Произвести расчет с покупателем, оформить товарный чек. | 6 |
| Тема 01.6 | | Продажа кожевенно-обувных товаров. | | Изучить ассортимент мужской, женской и детской обуви. Приемка обуви по количеству. Освоить приемы осмотра обуви. Оценить качество. Расшифровать маркировку. Подготовка к продаже. Консультирование покупателя. Правила ухода за обувью. Обслуживание и расчет с покупателем. | 6 |
| Тема 01.7 | | Продажа галантерейных товаров. | | Изучение ассортимента кожгалантерейных изделий, текстильной, металлической и пластмассовой галантереи. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже, выкладка галантереи в торговом зале. Завязывание галстуков. Консультирование, продажа, расчет с покупателями. | 6 |
| Тема 01.8 | | Продажа парфюмерно-косметических товаров. | | Изучение ассортимента и показателей качества парфюмерно-косметических товаров, особенности маркировки, упаковки, хранения. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи парфюмерно-косметических товаров. Комплектование и оформление подарочных наборов. Оформление ценников на товары. Диалог продавца с покупателем. | 6 |
| Тема 01.9 | | Продажа силикатных товаров. | | Изучение ассортимента стеклянных и керамических изделий. Приемка по количеству и качеству. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение, транспортировка изделий. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи силикатных товаров. | 6 |
| Тема 01.10 | | Продажа металлохозяйственных товаров. | | Изучение ассортимента и оценка качества металлохозяйственных товаров. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале магазина. Правила продажи. | 6 |
| Тема 01.11 | | Продажа товаров из пластмасс. | | Изучение ассортимента и оценка качества товаров из пластмасс. Особенности маркировки пластмассовых изделий. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале магазина. Правила продажи. | 6 |
| Тема 01.12 | | Продажа товаров бытовой химии. | | Изучение ассортимента бытовых химических товаров. Безопасность, упаковка, маркировка и хранение бытовых химических товаров. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. | 6 |
| Тема 01.13 | | Продажа электробытовых товаров. | | Изучение ассортимента технически-сложных товаров бытового назначения. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Консультация о товаре, показ в действии, заполнение паспорта, предложение услуг. | 6 |
| Тема 01.14 | | Продажа культтоваров. | | Изучение ассортимента товаров культурно-бытового назначения. Приемка товаров по количеству и качеству, ее документальное оформление. Расшифровка маркировки. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Оформление ценников. Консультация покупателей, упаковка, расчет с покупателями. | 6 |
| Тема 01.15 | | Продажа мебельных товаров. | | Изучение по каталогам ассортимента мебельных товаров. Приемка по качеству, маркировка, упаковка, хранение мебели. Подготовка к продаже и размещение мебели в торговом зале. Правила продажи. Решение задач. Консультация о товаре, предложение услуг. | 6 |
| Тема 01.16 | | Продажа строительных товаров. | | Изучение по каталогам ассортимента строительных товаров. Приемка по количеству и качеству, маркировка, упаковка, хранение. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Решение задач. Консультация о товаре, предложение услуг. | 6 |
| Тема 01.17 | | Продажа ювелирных товаров и часов. | | Изучить ассортимент ювелирных товаров и часов по каталогам. Требования к качеству ювелирных изделий. Особенности продажи изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней. Упаковывание, расшифровка маркировки, правила ухода за ювелирными изделиями. | 6 |
| Тема 01.18 | | Продажа художественных изделий и сувениров. | | Изучить ассортимент художественных изделий и сувениров по каталогам. Требования к качеств. Особенности продажи художественных изделий и сувениров. Упаковывание, расшифровка маркировки, правила ухода. | 6 |
| Тема 01.19 | | Оформление отчетной документации. | | Оформление накладных, приходного кассового ордера, акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей, акта об уценке лоскута, акта о перемеривании тканей. Составление товарного отчета. | 6 |
| Тема 01.20 | | Изучение Закона "О защите прав потребителей". | | Изучение главы I Общие положения (статьи 1-17). Изучение главы II "Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям" (статьи 18-26). Изучение главы III "Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг) (статьи 27-39). Изучение главы IV "Государственная и общественная защита прав потребителей" (статьи 40-46). Решение ситуационных задач. | 6 |
| Тема 01.21 | | Решение торговых ситуаций. | | Решение тестов. Решение торговых ситуаций. | 4 |
| Тема 02.22 | | Дифференцированый зачет. | |  | 2 |
| Всего часов: | | | | | 126 |
| **ПМ02** Продажа продовольственных товаров | | | | | |
| Тема 02.01 | Ознакомление с магазином. Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности. | | Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Ознакомление с планировкой, типом магазина, обязанностями работников магазина, правилами внутреннего распорядка магазина, специализацией и формой продажи товаров. Организация рабочего места продавца. Подготовка инвентаря, оборудования и инструментов к работе. Уход за рабочим местом, инвентарем и оборудованием. | | 4 |
| Тема 02.02 | Экскурсия в магазин продовольственных товаров. | | Экскурсия в магазин. Составить отчет по экскурсии. | | 2 |
| Тема 02.03 | Подготовка к работе и эксплуатация весоизмерительного оборудования. | | Инструктаж по технике безопасности при работе на весах. Установка весов по уровню, регулирование колебаний стрелки и установка ее на нулевое деление. Тарировка весов. Поверка весов. Подготовка весов к работе. Взвешивание одиночных покупок. Взвешивание товаров в таре. Программирование цен на электронных весах. Работа на электронных весах в режиме калькулятора. | | 6 |
| Тема 02.04 | Эксплуатация торгово-технологического оборудования магазина. | | Изучение основных видов современной торговой мебели и торгового инвентаря. Изучить принципы выбора мебели для оснащения торговых залов магазинов различных типов. Ознакомиться с приемами эксплуатации слайсера (машина для нарезки продовольственных товаров). Освоить приемы эксплуатации мясорубок. Ознакомиться с приемами эксплуатации ручной термоупаковочной машины (термостола). Изучение устройства и правил эксплуатации торгового холодильного оборудования. Изучение устройства, технических характеристик и принципов действия принтеров этикеток (штрихкодов). | | 6 |
| Тема 02.05 | Составление товарного отчета. | | Составление товарного отчета. Составление отчета по таре. Подготовка документов к сдаче в бухгалтерию предприятия. | | 6 |
| Тема 02.06 | Оценка качества продовольственных товаров. | | Определение пищевой ценности продовольственных товаров. Расчет энергетической ценности продуктов. Определение факторов, влияющих на качество товаров. Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом. | | 6 |
| Тема 02.07 | Продажа плодоовощных товаров. | | Изучение ассортимента плодов и овощей. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Завес тары. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.08 | Продажа зерномучных товаров. | | Изучение ассортимента муки, макаронных изделий, круп. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.09 | Продажа хлеба и хлебобулочных изделий. | | Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.10 | Продажа вкусовых товаров. | | Изучение ассортимента вкусовых товаров. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.11 | Продажа алкогольных напитков. | | Изучение ассортимента алкогольных напитков. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи алкогольной продукции. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.12 | Продажа безалкогольных напитков. | | Изучение ассортимента безалкогольных напитков. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.13 | Продажа кондитерских изделий. | | Изучение ассортимента сахаристых и мучных кондитерских изделий. Приемка товаров по количеству и качеству, решение ситуаций. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.14 | Продажа масложировых товаров. | | Изучение ассортимента. Приемка товаров по количеству и качеству, решение ситуаций. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.15 | Продажа яичных товаров. | | Установление видов и категорий яиц, их свежести с использованием стандарта, распознавание дефектов яиц. Упражнения в расшифровке и составлении маркировки на яйцах и таре. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление акта о бое, порче, ломе. Хранение и подготовка яичных товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи яиц. Обслуживание и консультирование покупателей. | | 6 |
| Тема 02.16 | Продажа мяса. | | Изучение ассортимента; упражнения в расшифровке маркировки мясных туш. Приемка мяса по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка мяса к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале, правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей.  Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.17 | Продажа мясных продуктов. | | Изучение ассортимента колбасных изделий и копченостей, мясных консервов. Приемка товаров по количеству и качеству. Органолептическая оценка качества колбасных изделий по натуральным образцам. Хранение и подготовка товаров к продаже. Нарезка колбасных изделий. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. | | 6 |
| Тема 02.18 | Продажа рыбы и рыбных товаров. | | Изучение отличительных признаков промысловых семейств рыб по каталогам, заполнение таблицы. Упражнения в расшифровке маркировки рыбных консервов и пресервов. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление сопроводительных документов. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема02.19 | Продажа молочных товаров. | | Изучение ассортимента молочных товаров. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Расшифровка маркировки молочных консервов. Правила продажи, обслуживание покупателей. Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.20 | Продажа сыров. | | Изучение ассортимента сыров. Приемка сыров по количеству и по качеству, изучение сопроводительных документов. Хранение и подготовка к продаже, нарезка сыров. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи, обслуживание покупателей.  Изучение спроса покупателей. | | 6 |
| Тема 02.21 | Инвентаризация товаров и тары. | | Ознакомиться с порядком проведения инвентаризации. Заполнить инвентаризационную опись-акт. | | 6 |
| Тема 02.22 | Решение торговых ситуаций. | | Решение тестов. Решение ситуационных задач. | | 4 |
| Тема 02.23 | Дифференцированный зачет. | |  | | 2 |
| Всего часов: | | | | | 108 |
| **ПМ 03** Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | | | | | |
| Тема 03.01 | Освоение методов подсчета стоимости товара. | | Раздробление и превращение именованных чисел. Действия над именованными числами. Вычисление остатков товаров. Устный подсчет стоимости товаров. Процентные вычисления. Подсчет сумм остатков товаров на конец дня в магазине. Подсчет стоимости товаров с использованием микрокалькулятора. | | 6 |
| Тема 03.02 | Эксплуатация контрольно-кассовой техники. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. | | Инструктаж по охране труда и технике безопасности при работе на ККТ. Ознакомление со структурой и содержанием основных нормативных документов, регламентирующих применение контрольно-кассовой техники (ККМ). Ознакомление с типовыми правилами эксплуатации ККМ. Подготовка рабочего места контролера-кассира и контрольно-кассовых машин к работе. | | 6 |
| Тема 03.03 | Работа на контрольно-кассовой машине  «АМС-100Ф». | | Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Освоение навыков работы кассира в течение смены. Освоение операций заключительного периода работы на контрольно-кассовой машине. Выявление и устранение простейших неисправностей, допущенных при эксплуатации контрольно-кассовой машины. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации контрольно-кассовой машины. | | 6 |
| Тема 03.04 | Работа на контрольно-кассовой машине «Орион –100К». | | Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Освоение навыков работы кассира в течение смены. Освоение операций заключительного периода работы на контрольно-кассовой машине. Выявление и устранение простейших неисправностей, допущенных при эксплуатации ККМ. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации ККМ. | | 6 |
| Тема 03.05 | Работа на контрольно-кассовых машинах. | | Подготовка ККМ к работе. Работа кассира в течение смены. Выявление и устранение простейших неисправностей ККМ. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации ККМ. Проверочная работа. | | 6 |
| Тема 03.06 | Ознакомление с работой кассового терминала. | | Изучение устройства, технических характеристик и принципов действия сканеров штрих-кодов и терминалов сбора данных. Изучить принципы работы на POS-терминале. Изучение приемов получения различных чеков. Изучение реквизитов чеков. Порядок работы на кассовом терминале в течение смены. Приемы получения, содержание и реквизиты X- и Z-отчетов. | | 6 |
| Тема 03.07 | Работа кассира в течении смены. | | Порядок работы кассира в течение смены. Работа кассира с банкнотами. Распознавания отличительных особенностей банкнот и монет Банка России образца 1997 года. Признаки платежеспособности денежных знаков. Заполнение документов формы № КМ. | | 6 |
| Тема 03.08 | Ведение журнала кассира - операциониста. | | Изучение требований, предъявляемых к ведению журнала кассира-операциониста. Определить результат работы кассира за смену. Заполнить журнал кассира-операциониста. Решение ситуаций. | | 6 |
| Тема 03.09 | Обслуживание и расчет с покупателями. | | Приобретение навыков обслуживания покупателей, вручение покупки. Продажа товаров по безналичному расчету. Ознакомление с порядком обмена и возврата товаров ненадлежащего качества | | 6 |
| Тема 03.10 | Оформление кассовых документов. | | Составление кассового отчета. Отработка навыков ведения кассовой книги. Составление отчета контролера-кассира. | | 6 |
| Тема 03.11 | Сдача наличных денежных средств. | | Подготовка денежных средств к сдаче. Сдача наличных денежных средств в кассу торгового предприятия. Сдача наличных денежных средств в банк. Сдача наличных денежных средств в банк через инкассатора. | | 6 |
| Тема 03.12 | Инвентаризация денежных средств. | | Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Инвентаризация кассы. | | 4 |
| Тема 03.13 | Дифференцированный зачет. | | Подсчет стоимости покупки. Работа на ККМ «Орион-100К». Работа на ККМ «АМС-100Ф». Оформление кассовых документов. Решение ситуаций. | | 2 |
| Всего часов: | | | | | 72 |
| **Итого** | | | | | **252 ч** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Программа учебной практики реализуется на базе учебного заведения - в лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

1. витрины;
2. прилавки;
3. морозильная витрина «Орск»
4. весы электронные настольные МК – 15.2 – ТВ20;
5. весы электронные настольные Т 15 МГДА-7;
6. ККМ «АМС – 100Ф»;
7. ККМ «Орион – 100»;

Средства обучения:

1. наглядные пособия:

- законодательные акты;

- нормативная документация;

- каталоги;

- плакаты;

- инструкции по техники безопасности;

- мультимедийные презентации;

2. инвентарь для подготовки к продаже и продажи товаров;

3. натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров;

1. информационные стенды «Уголок потребителя», «Пищевая ценность продуктов» и др.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

*Законодательные и нормативные акты:*

Гражданский кодекс Российской Федерации с изменениями.

Налоговый кодекс Российской Федерации с изменениями.

Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

Федеральный закон от 23.09.1992 № 3520-1 «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» с изменениями.

Федеральный закон от 13.03.2006 № 38-ФЗ «О рекламе» с изменениями.

Федеральный закон от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений».

Федеральный закон от 22.05.2003 №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»

Федеральный закон от 07.02.1009 №2300-I «О защите прав потребителей» с изменениями.

Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли»

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Правила продажи отдельных видов товаров от19.01.1998 №55 с изменениями.

Межотраслевые правила по охране труда в розничной торговле от 16.10.2000 №74

*Учебные и справочные издания:*

Розничная торговля продовольственными товарами: товароведение и технология: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова и др. – 2-е изд., перераб. – 544 с.,

Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ Н. В. Гранаткина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.– 240 с.

Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир». – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008.

Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т 1: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Н. С. Никифорова, С. А. Прокофьева. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 384 с., [16] с. цв. ил.

Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т 2: учеб. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н. С. Никифорова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 128 с.+

Парфентьева Т. Р., Миронова Н. Б., Петухова А. А. Оборудование торговых предприятий: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 5-е изд., стер. — 208 с.

Оборудование торговых предприятий. Практикум : учеб. пособие для для нач. проф. образования / Н. В. Костерина. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 112 с.

Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования/[А. Н. Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]; под редакцией А. Н. Неверова, Т. И. Чалых. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 1: учебное пособие для нач. проф. образования/[В. И. Самарин, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 2: учебное пособие для нач. проф. образования/[В. И. Самарин, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 3: учебное пособие для нач. проф. образования/[В. И. Самарин, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Товароведение непродовольственных товаров. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / М. Г. Ильина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 192 с.

Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н. В. Яковенко. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.

Контролер-кассир торгового зала : учеб. Пособие / Г.С. Косарева. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 64 с.

*Дополнительные источники:*

Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже : учеб. пособие / Н. В. Косолапова, И. О. Рыжова. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.

Оборудование предприятий торговли для продажи товаров : учеб. пособие / Н. В. Косолапова, И. О. Рыжова. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.

Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 2-е изд., стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 240 с.

Продавец, контролер-кассир: Учебник / Н. С. Козюлина. – 5-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». 2011.

Электронная техника предприятий торговли : учебное пособие / Б. К. Тюнюков. – М.: КНОРУС, 2006. – 192 с.

*Отечественные журналы:*

«Мерчандайзинг»,

«Новости торговли»

«Современная торговля»,

«Торговое оборудование»

*Интернет-ресурсы:*

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

[www.garant-park.ru](http://www.garant-park.ru)

[www.vsegost.com](http://www.vsegost.com)

[www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)

www, [gsen.ru](http://gsen.ru) – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

[www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

[www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;

www, retailer, ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www, reteilerclub. ru - учебно-информационный проект Супер- розница

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

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательным учреждением.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения - в лаборатории «Учебный магазин». Для выполнения программы практики учебная группа может делиться на две подгруппы. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенный практический опыт)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; | Экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ на учебной практике, дифференцированный зачет |
| Обслуживание покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров; | Экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ на учебной практике, дифференцированный зачет |
| Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживание покупателей. | Экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ на учебной практике, дифференцированный зачет |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №108 С. НОВОБЕЛОКАТАЙ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Профессия **100701.01 Продавец, контролер-кассир**

Квалификация **Продавец непродовольственных товаров**

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

ГАОУ НПО ПУ №108 РБ село Новобелокатай, пер. Школьный,7

3. Время проведения практики

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_201\_год

М П

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №108 С. НОВОБЕЛОКАТАЙ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Профессия **100701.01 Продавец, контролер-кассир**

Квалификация **Продавец продовольственных товаров**

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

ГАОУ НПО ПУ №108 РБ село Новобелокатай, пер. Школьный,7

3. Время проведения практики

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_201\_ год

М П

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №108 С. НОВОБЕЛОКАТАЙ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Профессия **100701.01 Продавец, контролер-кассир**

Квалификация **Контролер-кассир**

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

ГАОУ НПО ПУ №108 РБ село Новобелокатай, пер. Школьный,7

3. Время проведения практики

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_201\_ год

М П