

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Семестр: 3

Количество часов: 36

Промежуточная аттестация: -

Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Учебная практика по овладению рабочей профессией 17353 «Продавец продовольственных товаров»; 17351 «Продавец непродовольственных товаров» включена в профессиональный модуль ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» учебного плана специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров* и базируется на знаниях и умениях, полученных в результате освоения профессионального модуля.

Учебная практика по овладению рабочей профессией 17353 «Продавец продовольственных товаров»; 17351 «Продавец непродовольственных товаров» предшествует изучению дисциплин профессионального модуля ПМ 02. Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров, а именно: «Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров» и «Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров».

Цели и задачи практики:

Целью практики является – закрепление теоретических знаний и получение практических навыков по получению рабочей профессии «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров»

Задачами учебной практики являются:

- закрепить теоретические знания, полученные в результате изучения дисциплин профессионального модуля: выполнение работ по профессии: продавец продовольственных товаров, выполнение работ по профессии: продавец непродовольственных товаров;
- приобрести практические навыки по организации и проведению приемки товаров по количеству и качеству, размещению на хранение, подготовки к продаже и реализации продовольственных и непродовольственных товаров, изучению спроса и формированию ассортимента, оформлению необходимой документации.

Содержание программы практики:

Вводный инструктаж по технике безопасности, противопожарной защите. Правила внутреннего трудового распорядка, трудовой и технологической дисциплины.

Виды должностных инструкций продавца продовольственных/непродовольственных товаров. Должностные обязанности и ответственность. Права продавца.

Особенности продажи продовольственных товаров. Особенности продажи алкогольной продукции. Особенности продажи текстильных, трикотажных, швейных и меховых товаров и обуви. Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения. Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров. Особенности продажи автомобилей, мототехники, прицепов и номерных агрегатов. Особенности продажи изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней. Особенности продажи товаров бытовой химии. Особенности продажи пестицидов и агрохимикатов. Особенности продажи экземпляров аудиовизуальных произведений и фонограмм. Особенности продажи оружия и патронов к нему. Особенности продажи строительных материалов и изделий. Особенности продажи мебели

Подготовка рабочего места продавца к работе: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов. Рациональное размещение товаров и инвентаря на рабочем месте. Оценка достаточности количества и ассортимента товаров для обеспечения их бесперебойной продажи. Уход за рабочим местом продавца и содержание его в надлежащем порядке.

Особенности приемки разных групп продовольственных и непродовольственных товаров по количеству. Ознакомление с товаросопроводительными документами. Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах путем взвешивания или обмера, или пересчета. Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке.

Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца. Оформление актов на недостачу товаров.

Особенности приемки разных групп продовольственных и непродовольственных товаров по качеству. Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов.

Оценка качества товаров по органолептическим показателям в неповрежденной и поврежденной упаковке. Проверка соответствия градации качества данным, указанным в ТСД и на

маркировке. Составление актов на недоброкачественные товары. Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров.

Основные операции предреализационной подготовки продовольственных товаров с учетом их особенностей: проверка наименования, количества, сортировка товаров на градации качества (сорта, классы качества, типы, марки и т.п.), разупаковывание товаров, их фасование, установление цены, оформление ценников. Маркирование фасованных товаров. Овладение навыками комплектования и оформления наборов товаров. Оценка соответствия подготовки товаров к продаже в магазине требованиям нормативных документов.

Выкладка товаров на рабочем месте или в торговом зале (при самообслуживании).

Основные операции предреализационной подготовки непродовольственных товаров с учетом их особенностей: проверка наименования, количества. Сортировка товаров, оформление ценников. Приобретение навыков размещения и выкладки в торговом зале разных групп товаров.

Встреча покупателя, выявление потребностей, предложение и показ товаров, консультирование покупателей о свойствах товаров, предложение новых и взаимозаменяемых товаров, товаров сопутствующего ассортимента (оказание дополнительных услуг).

Определение цены развесных и фасованных товаров. Овладение навыками нарезки гастрономических товаров, резки хлеба и хлебобулочных изделий, другими навыками отпуска пищевых продуктов. Подсчет стоимости покупки. Выполнение необходимых операций на ККТ. Оформление товарного чека в случаях, предусмотренных Правилами. Оказание дополнительных услуг торговли.

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. Подсчет стоимости покупки. Оформление товарного чека в случаях, предусмотренных Правилами.

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ОК-8, ПК-1.1, ПК-2.1

Образовательные технологии:

Круглый стол. Позволяет включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.

Деловая игра. Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи

Автоматизированное взаимодействие с обучающимися. Использование возможностей социальных сетей для передачи информации обучающимся; проверка индивидуальных заданий и консультирование посредством e-mail.

Облачные технологии. Передача информации обучающимся и организация их работы; консультирование посредством ЭМК.

Составитель: Федоренко Е.А., кафедра коммерческого товароведения