

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

УП.04.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Семестр: 4

Количество часов: 36

Промежуточная аттестация: -

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

Учебная практика 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 дисциплин профессионального модуля: Выполнение работ по профессии: продавец продовольственных товаров, Выполнение работ по профессии: продавец непродовольственных товаров

Учебная практика 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 непродовольственных 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.

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 результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями:

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-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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.

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.

ПрК 4.1 Умеет подготавливать рабочее место продавца.

ПрК 4.2 Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и инвентарь по назначению.

ПрК 4.3 Осуществлять подготовку товаров к продаже, продажу товаров, обслуживание покупателей.

Разработчик: кафедра коммерческого товароведения