

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2  
к ОПОП по профессии  
38.01.02 Продавец**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01**

**ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров**

**2025 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы.....	4
1.2 Планируемые результаты освоения учебной практики.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	5
2.2. Содержание производственной практики.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	10
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	10
3.3. Общие требования к организации производственной практики.....	13
3.4. Кадровое обеспечение процесса производственной практики.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:**

Рабочая программа производственной практики (ПП.01) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП):

ПП.01 \	ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров
---------	---	--

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к разным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовнонравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов.
ПК 1.2.	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.

ПК 1.3.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга.
ПК 1.4.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
ПК 1.5.	Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров. Обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.
ПК 1.6.	Применять цифровые технологии при продаже товаров. ПК.
ПК 1.7.	Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП по видам деятельности ВД.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров.

## 1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	<p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов;</p> <p>проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров;</p> <p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров);</p> <p>использовать органолептические методы состав сырья, товароведная характеристика товаров; требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров;</p> <p>знать принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров;</p> <p>соблюдать условия хранения и сроки реализации; нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия).</p>
	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>определение градации качества;</p> <p>выявление и предотвращение реализации фальсифицированных и контрафактных товаров; обоснование необходимости проведения товарных экспертиз;</p> <p>оценка качества тары и упаковки; диагностика дефектов товаров;</p> <p>оформление документации при приёмке, отгрузка/выдача товара;</p> <p>обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных и непродовольственными товарами.</p>

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Трудоемкость освоения производственной практики**

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно)	Курс / семестр
ПП.01	144	МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров	2 курс 4 семестр
	180	МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров	2 курс 4 семестр
Всего ПП.01	324	X	X

### **2.2. Содержание производственной практики**

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем ак.ч.
Раздел 1. МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров		144
Тема 1. Знакомство с предприятием.	<p>Содержание</p> <p>1.1. Изучить этапы торгово-технологического процесса, характеристику торгового предприятия.</p> <p>1.2. Ознакомиться с инструктажами по охране труда и противопожарной безопасности, электробезопасности.</p> <p>1.3. Изучить должностные инструкции для продавцов продовольственных товаров, виды материальной ответственности.</p>	7
Тема 2. Приемка товаров по количеству и качеству.	<p>Содержание</p> <p>2.1. Принять участие в приемке товаров по количеству и качеству, с использованием инструкции: «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству».</p> <p>2.2. Изучить содержание и правила оформления сопроводительных документов.</p>	7
Тема 3. Подготовка товаров к продаже	<p>Содержание</p> <p>3.1. Произвести подготовку продовольственных товаров к продаже в торговом предприятии.</p> <p>3.2. Оформить ценники на поступившие продовольственные товары.</p>	7
Тема 4. Размещение и выкладка	<p>Содержание</p> <p>4.1. Произвести размещение и выкладку продовольственных товаров в торговом предприятии.</p> <p>4.2. Произвести выкладку продовольственных товаров, с использование различных способов в торговом зале с применением основ мерчандайзинга.</p> <p>4.3. Размещать на хранение товар в соответствии с</p>	7

	особенностями каждой группы товаров.	
Тема 5. Торговое оборудование	Содержание 5.1. Сделать сравнительный анализ торгового оборудования на предприятии по критериям: практичность, удобство при выкладке товара, удобство для покупателей при совершении покупок.	8
Тема 6. Продажа товаров	Содержание 6.1 Зерномучные товары. Идентификация круп, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям круп, пищевая ценность. Обслуживание покупателей. 6.2 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	6.3 Макаронные изделия. Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям макаронных изделий, пищевая ценность. Обслуживание покупателей. 6.4 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	6.5 Хлебобулочные изделия. Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям хлебных, булочных и сухарно-барацочных изделий, пищевая ценность. Обслуживание покупателей. 6.6 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	6.7 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям печенья, пряников, вафель, пищевая ценность. Обслуживание покупателей. 6.8 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Плодовоощные товары. 6.9 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям свежих фруктов, пищевая ценность. Обслуживание покупателей. 6.10 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	8
	6.11 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям свежих овощей, пищевая ценность. Обслуживание покупателей. 6.12 Применение цифровых технологий при продаже	7

	товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	
	<p>Пищевые концентраты.</p> <p>6.13 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям пищевых концентратов, пищевая ценность. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.14 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	7
	<p>Кондитерские изделия.</p> <p>6.15 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям крахмала, сахара, меда, пищевая ценность. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.16 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	7
	<p>6.17 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям кондитерских изделий, пищевая ценность. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.18 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	7
	<p>Вкусовые товары.</p> <p>6.19 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям вкусовых товаров (чая, кофе), пищевая ценность. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.20 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	8
	<p>6.21 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям вкусовых товаров (приправы), пищевая ценность. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.22 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	7
	<p>Молочные товары</p> <p>6.23 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям молочных товаров, пищевая ценность. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.24 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	7
	<p>Масложировые товары. Яйцо и продукты их переработки.</p> <p>6.25 Идентификация, распознавание ассортимента и</p>	7

	<p>оценивание качества по органолептическим показателям масложировых товаров, яйцо, пищевая ценность. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.26 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	
	<p>Мясо и мясные товары.</p> <p>6.27 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям мяса и мясных товаров, пищевая ценность. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.28 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	7
	<p>Рыба и рыбные товары.</p> <p>6.29 Идентификация, распознавание ассортимента и оценивание качества по органолептическим показателям рыбы и рыбные товаров, пищевая ценность. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.30 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	8
Раздел 2. МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров		180
Тема 1. Знакомство с предприятием	Содержание  1.1. Изучить этапы торгово-технологического процесса, характеристику торгового предприятия. 1.2. Ознакомиться с инструктажами по охране труда и противопожарной безопасности, электробезопасности. 1.3. Изучить должностные инструкции, виды материальной ответственности для продавцов непродовольственных товаров.	7
Тема 2. Приемка товаров по количеству и качеству	Содержание  2.1. Принять участие в приемке товаров по количеству и качеству, с использованием инструкции: «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». 2.2. Изучить содержание и правила оформления сопроводительных документов.	7
Тема 3. Подготовка товаров к продаже	Содержание  3.1. Подготовить торговый инвентарь, применяемый для подготовки различных групп непродовольственных товаров к продаже, с соблюдением мер безопасного труда и правил эксплуатации.	7
Тема 4. Весоизмерительное оборудование	Содержание  4.1 Подготовить к работе весоизмерительное оборудование с соблюдением мер безопасного труда и правил эксплуатации.	7
Тема 5. Размещение и	Содержание  5.1. Изучить способы выкладки непродовольственных	8

выкладка	товаров, используемые в торговом предприятии, размещение на хранение товаров в соответствии с особенностями каждой группы товаров с соблюдением режимов хранения. 5.2 Произвести размещение и выкладку непродовольственных товаров в торговом предприятии с применением основ мерчандайзинга.	7
Тема 6. Продажа товаров	<p>Содержание</p> <p>Текстильные товары.</p> <p>6.1 Распознавание ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шелковых, и шерстяных тканей Обслуживание покупателей.</p> <p>6.2 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p> <p>Швейные товары и трикотажные товары.</p> <p>6.2 Идентификация ассортиментная и видовая верхней одежды и головных уборов.</p> <p>6.3 Идентификация ассортиментная и видовая верхнего трикотажа. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.4 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p> <p>Обувные товары.</p> <p>6.4 Идентификация ассортиментная и видовая кожаной обуви. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.5. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p> <p>Пушно-меховые товары.</p> <p>6.6 Идентификация ассортиментная и видовая пушно-меховых товаров. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.7 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p> <p>Парфюмерные товары.</p> <p>6.8 Идентификация ассортиментная и видовая парфюмерных товаров, средств по уходу за волосами и полостью рта. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.9 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p> <p>Косметические товары.</p> <p>6.10 Идентификация ассортиментная и видовая туалетного мыла и декоративной косметики. Обслуживание покупателей.</p> <p>6.11 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	<p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>7</p>

	Галантерейные товары. 6.12 Идентификация ассортиментная и видовая текстильных и металлических галантерейных товаров. Обслуживание покупателей.	7
	Пластичные массы и изделия на их основе. 6.13 Идентификация ассортиментная и видовая изделий из пластмасс. Обслуживание покупателей. 6.14 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	8
	Бытовая химия. 6.15 Идентификация ассортиментная и видовая синтетических моющих средств. Обслуживание покупателей. 6.16 Идентификация ассортиментная и видовая чистящих средств, клея. Обслуживание покупателей. 6.17 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Культурно-бытовые товары 6.18 Идентификация ассортиментная и видовая школьно-письменных, канцелярских и беловых товаров. Обслуживание покупателей. 6.19 Идентификация ассортиментная и видовая игрушек, телевизоров. Обслуживание покупателей. 6.20 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Посудохозяйственные товары. 6.21 Идентификация ассортиментная и видовая стеклянных изделий. Обслуживание покупателей. 6.22 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	8
	6.23 Идентификация ассортиментная и видовая керамических товаров. Обслуживание покупателей. 6.24 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	6.25 Идентификация ассортиментная и видовая металлохозяйственных товаров. Обслуживание покупателей. 6.26 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Электробытовые товары 6.27 Идентификация ассортиментная и видовая бытовых светильников и источников света. Обслуживание покупателей. 6.28 Идентификация ассортиментная и видовая холодильников и бытовых стиральных машин.	7

	Обслуживание покупателей. 6.29 Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	
	Строительные материалы 6.30 Идентификация ассортиментная и видовая строительных товаров. Обслуживание покупателей. 6.31 Применение цифровых технологий при продаже товаров.Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	8
	Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики**

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Арутамов Е.А. Техническое оснащение торговых организаций, учебник для / Е.А. Арутамов – М.: Издательский центр «Академия», 2022..- Текст: непосредственный.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для СПО - М.: Издательский центр «Академия», 2022..- Текст: непосредственный.
3. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для студ. учрежд. СПО/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова – 4-е изд., стер. - М.; 2022..- Текст: непосредственный.
4. Пушкина, Н. В. Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум / Н. В. Пушкина, И. Н. Лунгу, Ж. В. Морозова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 88 с. — ISBN 978-5-507-44280-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218873> (дата обращения: 18.11.2022). — Режим доступа: по подписке
5. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — 2-е изд., стер. — Минск: РИПО, 2021. — 125 с. — ISBN 978-985-7253-64-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194978> (дата обращения: 18.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Продавец, контролер-кассир: 10 плакатов: учебное издание / - Москва: Академия, 2023. - 10 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> -Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-library». - Текст: электронный
2. «Новые правила торговли». Сборник нормативно-правовых актов. Применяются с 01.01.2021 г. Издательство «Проспект». 2023, – 48 с. ISBN 978-5-39-2373956. - Текст: непосредственный.

### **3.3. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по профессии 38.01.02 Продавец.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

### **3.4. Кадровое обеспечение процесса производственной практики**

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01	ПК 1.1.	<p>Идентифицируют различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с их классификацией;</p> <p>принимают продовольственные и непродовольственные товары в соответствии с требованиями инструкции по приемке;</p> <p>обеспечивают контроль за наличием товаровопроводительных и иных необходимых документов;</p> <p>проверяют и вскрывают тару с учётом материала её изготовления;</p> <p>распознают дефекты продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>расшифровывают штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров);</p> <p>распознают фальсифицированную и контрафактную продукцию.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов коллектива;</p> <p>оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет);</p> <p>зачёт по практике;</p> <p>квалификационный экзамен.</p>
	ПК 1.2.	<p>Соблюдают санитарно-гигиенический режим и режимы хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий;</p> <p>Расчитывают товарные потери продовольственных продуктов;</p> <p>соблюдают условия хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продовольственных товаров и непродовольственных товаров;</p> <p>проводят ротации товаров.</p>	
	ПК 1.3. ПК 1.4.	<p>Осуществляют подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово- технологическом оборудовании с применением основ мерчандайзинга;</p> <p>подготавливают рабочее место продавца, проверяют наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования;</p> <p>размещают товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;</p> <p>подготавливают непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств;</p> <p>подготавливают продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества,</p>	

		сортности, цены, заполняют и размещают ценники на товары; осуществляют контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров; обеспечивают сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте	
	ПК 1.5.	Обслуживают покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами; консультируют покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации; занимаются упаковкой товаров разными способами с учётом их особенностей; решают торговые и конфликтные ситуации в соответствии с законом «О защите прав потребителей»; используют программное обеспечение для оформления заказа покупателю; участвуют в презентации товаров; предоставляют дополнительные услуги покупателям	
	ПК 1.6. ПК 1.7.	Изучают ассортиментные группы в соответствии с потребностями целевой аудитории; составляют план по поставкам, осуществляют выполнение заказов и доставки товара покупателю; эффективно используют инструменты продвижения, в зависимости от особенностей каждой площадки; оформляют расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи, составляют отчётность; отслеживают видимость и позиции товаров, а также нововведения на маркетплейсе.	
	ОК 01.	Обосновывают постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватно оценивают и дают самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач; проявляют активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.	
	ОК 02.	Используют различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач; определяют задачи и необходимые источники для поиска информации; выделяют наиболее	

		значимое в перечне информации; оформляют результаты поиска, применяют средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	
	OK 03.	Демонстрируют ответственность за принятые решения; обосновывают самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; эффективно планируют предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; определяют актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяют современную научную профессиональную терминологию; определяют источники финансирования; применяют знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
	OK 04.	Взаимодействуют с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обосновывают анализ работы членов команды; применяют коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями); понимают четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы); владеют способами бесконфликтного общения в коллективе; соблюдают принципы профессиональной этики.	
	OK 05.	Осуществляют устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; грамотно владеют устной и письменной речью, ясно формулируют и излагают мысли; грамотно оформляют документы по профессиональной тематике на государственном языке; понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимают тексты на базовые профессиональные темы. Участвуют в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.	

	OK 06.	Проявляют гражданско-патриотическую позицию, демонстрируют осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей; описывают и проявляют значимость своей профессии; применяют стандарты антикоррупционного поведения;
	OK 07.	Эффективно выполняют правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знают и используют ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций; соблюдают нормы экологической безопасности; осуществляют работу с соблюдением принципов бережливости; организовывают профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
	OK 08.	Используют физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяют рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуются средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.
	OK 09.	Эффективно используют в профессиональной деятельности необходимую техническую документацию, в том числе на английском языке.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2  
к ОПОП по профессии  
38.01.02 Продавец**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02**

**ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при  
расчетах с покупателями**

**2025 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>3</b>
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: .....	3
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики .....	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>5</b>
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики .....	5
2.2. Содержание производственной практики .....	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>8</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики .....	8
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	8
3.3. Общие требования к организации производственной практики .....	8
3.4. Кадровое обеспечение процесса производственной практики .....	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>9</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:**

Рабочая программа производственной практики (ПП.02) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом (п.5.1. ОПОП):

ПП.02	ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	МДК 02.01. Эксплуатация контрольно-кассовой и компьютерной техники
-------	--	--

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

<b>Код ОК / ПК</b>	<b>Наименование ОК / ПК</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 2.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга.

ПК 2.2.	Осуществлять операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств.
ПК 2.3.	Осуществлять денежные расчеты с покупателями.
ПК 2.4.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 2.5.	Составлять кассовую отчетность, участвовать в инкасации денежных средств.
ПК 2.6.	Оформлять витрину и презентовать товар в прикассовой зоне, работать с акционными товарами.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП по видам деятельности ВД.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями.

## 1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>Владеть навыками и использовать в работе цифровые технологии в организации торгово-технологического процесса.</p> <p>Обладать навыками ведения продаж на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p> <p>Эксплуатировать ККМ и компьютерную технику с использованием программного обеспечения для осуществления эквайринга.</p> <p>Проводить проверку подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков, платежных средств безналичного расчета.</p> <p>Знать порядок получения, хранения и выдачи денежных средств;</p> <p>Работать на ККМ различных видов, сканерами штрих-кодов и платежными терминалами.</p> <p>Осуществлять проверку номенклатуры товаров, их качества и количества.</p> <p>Составлять, оформлять документацию, связанную с осуществлением кассовых операций.</p> <p>Обслуживать покупателей, предоставлять информацию о товаре.</p>

	<p><b>Умения:</b></p> <p>Осуществлять подготовку ККМ различных видов к работе и соблюдать правила эксплуатации ККМ и компьютерной техники.</p> <p>Принимать, выдавать, вести учёт и хранение денежных средств.</p> <p>Проверять подлинность и платежеспособность государственных денежных знаков, платежных средств безналичного расчета.</p> <p>Осуществлять денежные расчёты с покупателями за товары и услуги с использованием платежных средств наличного и безналичного расчета.</p> <p>Работать на ККМ различных видов.</p> <p>Осуществлять проверку количества, веса, метража, парности, ярлыка, пломбы, цены и качества товаров.</p> <p>Оформлять кассовые документы для составления отчётов кассира.</p> <p>Презентовать товар.</p>
--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП.02.	36	МДК.02.01 Эксплуатация контрольно-кассовой и компьютерной техники	2 курс 4 семестр
Всего ПП	36	X	X

### 2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
<b>МДК 02.01. Эксплуатация контрольно-кассовой и компьютерной техники</b>		
Тема 1. Ознакомление с предприятием торговли: формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение инструктажа по пожарной безопасности и охране труда на торговом предприятии.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.1.Ознакомление с предприятием торговли: охрана труда, техника безопасности и электробезопасность на предприятиях торговли.</p> <p>1.2.Охрана труда кассира торгового зала. Обязанности контролёра-кассира.</p> <p>1.3.Выполнение правил техники безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин (ККМ) и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга.</p> <p>1.4 Владение навыками и использование в работе цифровых технологий в организации торгово-технологического процесса.</p> <p>1.5.Навыки ведения продаж на электронных</p>	7

	площадках, торговых маркетплейсах.	
Тема 2. Подготовка контрольно-кассовой техники к работе.	<p><b>Содержание</b></p> <p>2.1.Распознавание типов электронных контрольно - кассовых аппаратов. Подготовка ККТ к работе. Работа на ККТ.</p> <p>2.2.Устранение простейших неисправностей при работе на ККТ</p> <p>2.3.Владение навыками и использование в работе цифровых технологий в организации торгово-технологического процесса.</p> <p>2.4.Навыки ведения продаж на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	7
Тема 3. Эксплуатация ККМ. Порядок работы кассира в течение смены.	<p><b>Содержание</b></p> <p>3.1.Порядок работы на кассовом POS терминале. Отработка навыков получения разных видов чеков, безопасной работы при эксплуатации контрольно-кассовых машин.</p> <p>3.2.Осуществление расчётов с покупателями за товары, подсчитывание стоимости покупки, получение денег от покупателя, пробивание чека, выдача сдачи.</p> <p>3.3.Работа на ККМ различных видов: POS терминалах, фискальных регистрациях, смарт-терминалах, с использованием сканеров штрих-кодов и банковских терминалов.</p> <p>3.4.Владение навыками и использование в работе цифровых технологий в организации торгово-технологического процесса.</p> <p>3.5.Навыки ведения продаж на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	7
Тема 4. Денежные расчеты с покупателями. Операции по приему учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств.	<p><b>Содержание</b></p> <p>4.1. Распознавание защиты и подлинности денежных знаков Банка России, платежных средств безналичного расчета.</p> <p>4.2. Использование специальных детекторов для определения подлинности купюр.</p> <p>4.3. Осуществление денежных расчётов с покупателями за товары и услуги с использованием платежных средств наличного и безналичного расчета.</p> <p>4.5. Владение навыками и использование в работе цифровых технологий в организации торгово-технологического процесса.</p> <p>4.6.Навыки ведения продаж на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	7
Тема 5. Кассовая отчетность,	<b>Содержание</b>	

участие в инкасации денежных средств. Оформление витрины.	5.1. Осуществление заключительных операций при окончании работы на контрольно-кассовой технике, подсчёт денег и сдача в установленном порядке. 5.2. Заполнение журнала кассира – операциониста. 5.3. Возврат денег покупателю по неиспользованным чекам и составление акта. 5.4. Выполнение работ по подготовке выручки к инкасации, участие в инкасации денежных средств. 5.5. Демонстрация товаров в прикассовой зоне, работа с акционными товарами.	8
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Арутамов Е.А. Техническое оснащение торговых организаций, учебник для /Е.А. Арутамов – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- Текст: непосредственный.
2. Арутамов Э.А. Охрана труда в торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.- Текст: непосредственный.
3. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: учебное пособие для НПО – М.: Издательский центр «Академия»,2020.- Текст: непосредственный.
4. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для студ. учрежд. СПО/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова – 4-е изд., стер. - М.; 2021.- Текст: непосредственный

5. Еременко, М. М. Вычисления в торговле : учебное пособие / М. М. Еременко. — 3-е изд., стер. — Минск: РИПО, 2015. — 86 с. — ISBN 978-985-503-441-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131813> (дата обращения: 18.11.2024). — Режим доступа: по подписке.

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по профессии 38.01.02 Продавец

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### 3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.02	ПК 2.1.	Выполняют правила техники безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин (ККМ) и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга. Соблюдают санитарно-гигиенические нормы по организации рабочего места, при подготовке различных видов контрольно-касовой техники. Соблюдают правила при выполнении работ по проверке исправности кассового оборудования, Соблюдают правила при выполнении работ по устранению мелких неисправностей при работе на контрольно-касовой технике.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов коллектива; оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачет по практике; квалификационны
	ПК 2.2.	Демонстрируют профессиональные знания и навыков по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных знаков. Распознают отличительные признаки платёжеспособности государственных денежных знаков и платёжных средств безналичного расчёта.	
	ПК 2.3.	Демонстрируют профессиональные знания и навыки при осуществлении расчётов с покупателями за товары, подсчитывание	

		стоимости покупки, получение денег от покупателя, пробивание чека, выдача сдачи.	й экзамен.
	ПК 2.4.	Выполняют проверку соответствия и наличия маркировки, цен продаваемых товаров. Выполняют проверку целостности, сохранности и качества товаров в потребительской упаковке.	
	ПК 2.5.	Осуществляют документальное оформление по кассовым операциям. Заполняют журнал кассира – операциониста. Выполняет сверку суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков. Осуществляют заключительные операции по окончанию работы на контрольно-кассовой технике, подсчитывает выручку и сдачу в установленном порядке. Выполняют работу по подготовке выручки к инкассации. Участвуют в инкасации денежных средств.	
	ОК 01.	Обосновывают постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. Адекватно оценивают и дают самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Проявляют активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.	
	ОК 02.	Используют различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач. Определяют задачи и необходимые источники для поиска информации; выделяют наиболее значимое в перечне информации. Оформляют результаты поиска, применяют средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	
	ОК 03.	Демонстрируют ответственность за принятые решения. Обосновывают самоанализ и коррекцию результатов собственной работы. Эффективно планируют предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Определяют актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Применяют современную научную профессиональную терминологию. Определяют источники финансирования. Применяют знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных	

		ситуациях.	
	ОК 04.	<p>Взаимодействуют с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик.</p> <p>Обосновывают анализ работы членов команды; применяют коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями).</p> <p>Понимают четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы).</p> <p>Владеют способами бесконфликтного общения в коллективе.</p> <p>Соблюдают принципы профессиональной этики.</p>	
	ОК 05.	<p>Осуществляют устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>Грамотно владеют устной и письменной речью, ясно формулируют и излагают мысли.</p> <p>Грамотно оформляют документы по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимают тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвуют в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p>	
	ОК 06.	<p>Проявляют гражданско-патриотическую позицию, демонстрируют осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей.</p> <p>Описывают и проявляют значимость своей профессии.</p> <p>Применяют стандарты антикоррупционного поведения.</p>	
	ОК 07.	<p>Эффективно выполняют правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик.</p> <p>Знают и используют ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций.</p> <p>Соблюдают нормы экологической безопасности.</p> <p>Осуществляют работу с соблюдением принципов бережливости.</p> <p>Организовывают профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении</p>	

		климатических условий региона.	
	OK 08.	<p>Используют физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>Применяют рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользуются средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.</p>	
	OK 09.	Эффективно используют в профессиональной деятельности необходимую техническую документацию, в том числе на английском языке.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1  
к ОПОП по профессии  
38.01.02 Продавец**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01**

**ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров**

**2025 г**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	3
1.1 Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики .....	5
2.2. Содержание учебной практики .....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ . <i>Error! Bookmark not defined.</i>	
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	9
3.3. Общие требования к организации учебной практики .....	11
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО к ОПОП по профессии 38.01.02 Продавец и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП):

УП.01	ПМ.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров
-------	---	--

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к разным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовнонравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаровопроводительных и иных необходимых документов.
ПК 1.2.	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров.
ПК 1.3.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с

	применением основ мерчандайзинга.
ПК 1.4.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
ПК 1.5.	Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров. Обслуживать покупателей с применением норм деловой этики.
ПК 1.6.	Применять цифровые технологии при продаже товаров.
ПК 1.7.	Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.

Цель учебной практики формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП по видам деятельности ВД.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров.

## 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД.01 Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	<p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов;</p> <p>проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров;</p> <p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров);</p> <p>использовать органолептические методы состав сырья, товароведная характеристика товаров; требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров;</p> <p>знать принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров;</p> <p>соблюдать условия хранения и сроки реализации; нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия).</p>
	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>определение градации качества;</p> <p>выявление и предотвращение реализации фальсифицированных и контрафактных товаров; обоснование необходимости проведения товарных экспертиз;</p> <p>оценка качества тары и упаковки; диагностика дефектов товаров;</p> <p>оформление документации при приёмке, отгрузка/выдача товара;</p> <p>обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП.01	144	МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров	1 курс 1 семестр 72 2 семестр 72	комплексный дифференцированный зачет
	144	МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров	2 курс 3 семестр 144	
Всего УП	288	X		

### 2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
Раздел 1.	МДК 01.01 Продажа продовольственных товаров	144
	Содержание	
Тема 1. Знакомство с предприятием.	1.1. Ознакомиться с торговым предприятием, изучить этапы торгово-технологического процесса. 1.2 Изучить инструктажи по охране труда и противопожарной безопасности, электробезопасности. 1.3. Изучить правила техники безопасности в торговом зале. 1.4. Изучить должностные инструкции продавца продовольственных товаров и виды материальной ответственности.	7
	Содержание	
Тема 2. Приемка товаров по количеству и качеству.	2.1. Ознакомиться с инструкциями: «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству», «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». 2.2. Участвовать в приемке товаров по количеству. 2.3. Ознакомиться с поставщиками товаров и формой доставки товаров на торговое предприятие.	7
	Содержание	
Тема 3. Подготовка товаров к продаже	3.1. Ознакомиться с основными операциями при подготовке продовольственных товаров к продаже. 3.2. Ознакомиться с размещением продовольственных товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. 3.2. Изучить правила оформления ценников на продовольственные товары.	7

	<b>Содержание</b>	
Тема 4. Размещение и выкладка	4.1. Изучить способы выкладки продовольственных товаров на торговом оборудовании. 4.2. Ознакомиться с режимами хранения и размещением на хранение продовольственных товаров в соответствии с особенностями каждой группы товаров.	7
	<b>Содержание</b>	
Тема 5. Торговое оборудование	5.1. Изучить характеристики, устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента. 5.2. Ознакомиться с правилами техники безопасности и охраны труда при работе на торгово-технологическом оборудовании.	8
	<b>Содержание</b>	
Тема 6. Продажа товаров	Зерномучные товары. 6.1. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи. 6.2. Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.  Макаронные изделия. 6.3. Требования к качеству, маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Правила продажи. 6.4. Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.  Хлебобулочные изделия. 6.5. Правила продажи, ассортимент, консультация на хлебные, булочные и сухарно-бараночные изделия. 6.6 Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.  Кондитерские изделия. 6.7. Правила продажи, ассортимент, консультация на печенья, пряников, вафель. 6.8. Правила продажи, ассортимент, консультация на кондитерские товары, Маркировка, условия хранения. 6.9. Правила продажи, ассортимент, консультация на крахмал, сахар, мёд, Маркировка, условия хранения. 6.10 Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.  Плодоовощные изделия. 6.11. Правила продажи, ассортимент, консультация на свежие фрукты. 6.12. Правила продажи, ассортимент, консультация на свежие овощи. 6.13. Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.  Пищевые концентраты.	7 7 7 7 8 7 7 7 7 7

	6.14. Правила продажи, ассортимент, консультация на пищевые концентраты, Маркировка, условия хранения. 6.15. Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	
	Вкусовые товары. 6.16. Правила продажи, ассортимент, консультация на вкусовые товары: чай, кофе. Маркировка, условия хранения. 6.17. Правила продажи, ассортимент, консультация на вкусовые товары: приправы. Маркировка, условия хранения. 6.18. Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	8 7
	Молочные товары. 6.19. Правила продажи, ассортимент, консультация на молочные товары. Маркировка, условия хранения. 6.20. Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Масложировые товары. Яйцо и продукты их переработки. 6.21 Правила продажи, ассортимент, консультация на масложировые товары. 6.22. Правила продажи, ассортимент и консультация на яйцо и продукты их переработки. Маркировка, условия хранения. 6.23 Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Мясо и мясные товары. 6.24. Правила продажи, ассортимент, консультация на мясо и мясные товары. Маркировка, условия хранения. 6.25. Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	6.26. Рыба и рыбные товары. Правила продажи, ассортимент, консультация на рыбу и рыбные товары. Маркировка, условия хранения. 6.27. Применять цифровые технологии при продаже товаров. Осуществлять продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	8
Раздел 2.	МДК 01.02 Продажа непродовольственных товаров	144
	Содержание	
Тема 1. Знакомство с предприятием.	1.1 Ознакомиться с торговым предприятием, изучить этапы торгово-технологического процесса. 1.2 Изучить инструктажи по охране труда и противопожарной безопасности, электробезопасности. 1.3 Изучить правила техники безопасности в торговом зале. 1.4 Изучить должностные инструкции продавца продовольственных товаров и виды материальной ответственности.	7
	Содержание	
Тема 2.	2.1 Изучить особенности приемки непродовольственных	7

Приемка товаров по количеству и качеству.	товаров по количеству и качеству. 2.2 Изучить оформление сопроводительных документов: договоры о поставке товаров, товаротранспортные накладные, акты о несоответствии по количеству, счета-фактуры, сведения о сертификатах.	
	Содержание	
Тема 3 Подготовка товаров к продаже	3.1 Ознакомиться с подготовкой к продаже различных групп непродовольственных товаров: охраной труда при работе с инструментами и оборудованием. 3.2 Изучить особенности при оформлении ценников на непродовольственные товары. 3.3 Изучить размещение и выкладку непродовольственных товаров на торговом оборудовании. 3.4 Освоить способы выкладки товаров на оборудовании, особенности.	7
	Содержание	
Тема 3 Оборудование торговых предприятий	Изучить виды, правила эксплуатации весоизмерительного оборудование в торговом предприятии.	7
	Содержание	
Тема 6. Продажа товаров	Ассортимент непродовольственных товаров. Текстильные товары. 6.1. Ознакомление с ассортиментом, правила продажи и консультация на хлопчатобумажные, льняные, шелковые, шерстяные ткани. 6.2. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	8
	Швейные товары. 6.3. Ознакомление с ассортиментом, правила продажи и консультация на верхнюю одежду и головные уборы. 6.4. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Трикотажные товары. 6.5. Ознакомление с ассортиментом, правила продажи и консультация на верхний трикотаж. 6.6. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Обувные товары. 6.7 Ознакомление с ассортиментом, правила продажи и консультация на кожаную обувь. 6.8. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Пушно-меховые товары. 6.9 Ознакомление с ассортиментом, правила продажи и консультация на пушно-меховые товары. 6.10. Применение цифровых технологий при продаже товаров.	7

	Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	
	Парфюмерно - косметические товары. 6.11 Ознакомление с ассортиментом, правила продажи и консультация на парфюмерные товары, средств по уходу за волосами и полостью рта. Правила продажи и консультация 6.12. Ознакомление с ассортиментом туалетного мыла и декоративной косметики. правила продажи и консультация 6.13. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	8
	Галантерейные товары. 6.14 Ознакомление с ассортиментом текстильных и металлических галантерейных товаров, правила продажи и консультация; 6.15 Ознакомление с ассортиментом изделий из пластмасс, правила продажи и консультация. 6.16. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Бытовая химия. 6.17. Ознакомление с ассортиментом, правила продажи и консультация синтетических моющих средств. 6.18. Ознакомление с ассортиментом, правила продажи и консультация чистящих средств, клея. 6.19. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	8
	Культурно-бытовые товары. 6.20. Ознакомление с ассортиментом культурно-бытовых товаров, правила продажи и консультация. 6.21. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Посудохозяйственные товары. 6.22 Ознакомление с ассортиментом, правила продажи и консультация на стеклянные и керамические товары. 6.23. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	6.24 Ознакомление с ассортиментом металлохозяйственных товаров, правила продажи и консультация. 6.25. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7
	Электробытовые товары. 6.26. Ознакомление с ассортиментом электротоваров, правила продажи и консультация. 6.27. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	7

	Строительные материалы. 6.28 Ознакомление с ассортиментом строительных товаров, правила продажи и консультация. 6.29. Применение цифровых технологий при продаже товаров. Осуществление продажи на электронных площадках, торговых маркетплейсах.	8
	Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета	288

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Учебная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения учебной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест учебной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Арутамов Е.А. Техническое оснащение торговых организаций, учебник для / Е.А. Арутамов – М.: Издательский центр «Академия», 2022..- Текст: непосредственный.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для СПО - М.: Издательский центр «Академия», 2022..- Текст: непосредственный.
3. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для студ. учрежд. СПО/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова – 4-е изд., стер. - М.; 2022..- Текст: непосредственный.
4. Пушкина, Н. В. Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум / Н. В. Пушкина, И. Н. Лунгу, Ж. В. Морозова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 88 с. — ISBN 978-5-507-44280-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218873> (дата обращения: 18.11.2022). — Режим доступа: по подписке
5. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — 2-е изд., стер. — Минск: РИПО, 2021. — 125 с. — ISBN 978-985-7253-64-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194978> (дата обращения: 18.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Продавец, контролер-кассир: 10 плакатов: учебное издание / - Москва: Академия, 2023. - 10 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> -Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-library». - Текст: электронный
2. «Новые правила торговли». Сборник нормативно-правовых актов. Применяются с 01.01.2021 г. Издательство «Проспект». 2023, – 48 с. ISBN 978-5-39-2373956. - Текст: непосредственный.

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по профессии 38.01.02 Продавец.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### **3.4. Кадровое обеспечение процесса производственной практики**

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Индекс с УП</b>	<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
УП.01	ПК 1.1.	<p>Изучают различные группы, подгруппы и видов продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с их классификацией;</p> <p>Знакомятся с приемкой продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями инструкции по приемке;</p> <p>Проверяют качество продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>Изучают штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов коллектива.</p>
	ПК 1.2.	<p>Соблюдают санитарно-гигиенический режим и режимы хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий;</p> <p>Соблюдают условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продовольственных товаров и непродовольственных товаров;</p> <p>Проводят ротацию товаров.</p>	<p>оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет);</p>
	ПК 1.3 ПК 1.4.	<p>Изучают и осуществляют подготовку, размещение товаров в торговом зале, выкладку на торгово- технологическом оборудовании;</p> <p>подготавливают рабочее место продавца, проверяют наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования;</p> <p>размещают товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;</p> <p>подготавливают непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка;</p> <p>подготавливают продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены;</p> <p>заполняют и размещают ценники на товары;</p> <p>осуществляют контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров;</p> <p>обеспечивают сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте.</p>	<p>зачёт по практике;</p> <p>квалификационный экзамен.</p>
	ПК 1.5.	<p>Консультируют покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации;</p> <p>изучают упаковку товаров разными способами с учётом их особенностей;</p> <p>решают торговые и конфликтные ситуации в соответствии с законом «О защите прав</p>	

	потребителей»; предоставляют дополнительные услуги покупателям.	
ПК 1.6. ПК 1.7.	Принимают участие в оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя; оформляют расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи; знакомятся с оформлением карточек товаров для каждого маркетплейса и отслеживают видимость и позиции товаров, а также нововведениях на маркетплейсе.	
ОК 01.	Обосновывают постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватно оценивают и дают самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач; проявляют активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.	
ОК 02.	Используют различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач; определяют задачи и необходимые источники для поиска информации, выделяют наиболее значимое в перечне информации; оформляют результаты поиска, применяют средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	
ОК 03.	Демонстрируют ответственность за принятые решения; обосновывают самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; эффективно планируют предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; определяют актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяют современную научную профессиональную терминологию; применяют знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК 04.	Взаимодействуют с обучающимися, преподавателями и руководителями учебной и производственной практик в ходе обучения; применяют коммуникационные способности (в общении с со курсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями), соблюдают принципы профессиональной этики.	

OK 05. OK 06.	<p>Осуществляют устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>грамотно владеют устной и письменной речью, ясно формулируют и излагают мысли;</p> <p>грамотно оформляют документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>Понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>Понимают тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвуют в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>описывают и проявляют значимость своей профессии;</p> <p>применяют стандарты антикоррупционного поведения.</p>	
OK 07.	<p>Эффективно выполняют правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</p> <p>знают и используют ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций;</p> <p>соблюдают нормы экологической безопасности;</p> <p>осуществляют работу с соблюдением принципов бережливости;</p> <p>организовывают профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	
OK 08.	<p>Используют физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применяют рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользуются средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.</p>	
OK 09.	Эффективно используют в профессиональной деятельности необходимую техническую документацию, в том числе на английском языке.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1  
к ОПОП по профессии  
38.01.02 Продавец**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02**

**ПМ.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при  
расчетах с покупателями**

**2025 г**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	3
1.1 Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	5
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....	5
2.2. Содержание учебной практики .....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
3.3. Общие требования к организации учебной практики .....	7
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	8

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО к ОПОП по профессии 38.01.02 Продавец и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП).

УП.02	ПМ.02 «Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями»	МДК 02.01. Эксплуатация контрольно-кассовой и компьютерной техники
-------	--	--

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 2.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга.
ПК 2.2.	Осуществлять операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств.

ПК 2.3.	Осуществлять денежные расчеты с покупателями.
ПК 2.4.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 2.5.	Составлять кассовую отчетность, участвовать в инкасации денежных средств.
ПК 2.6.	Оформлять витрину и презентовать товар в прикассовой зоне, работать с акционными товарами.

Цель учебной практики – формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП по видам деятельности ВД.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями.

## 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД.02 Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>Владеть навыками и использовать в работе цифровые технологии в организации торгово-технологического процесса.</p> <p>Обладать навыками ведения продаж на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p> <p>Эксплуатировать ККМ и компьютерную технику с использованием программного обеспечения для осуществления эквайринга.</p> <p>Проводить проверку подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков, платежных средств безналичного расчета.</p> <p>Знать порядок получения, хранения и выдачи денежных средств;</p> <p>Работать на ККМ различных видов, сканерами штрих-кодов и платежными терминалами.</p> <p>Осуществлять проверку номенклатуры товаров, их качества и количества.</p> <p>Составлять, оформлять документацию, связанную с осуществлением кассовых операций.</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Ознакомление с основными правилами и инструкциями по охране труда при работе на ККТ. Инструктаж по технике безопасности при работе на ККТ.</p> <p>Ознакомление с обязанностями контролера-кассира.</p> <p>Распознавание типов электронных контрольно-кассовых аппаратов.</p> <p>Организация рабочего места контролера-кассира.</p> <p>Подготовка ККТ к работе.</p> <p>Работа на ККТ. Устранение простейших неисправностей при работе на ККТ.</p> <p>Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям. Распознавание защиты и подлинности денежных знаков Банка России.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП.02	36	МДК.02.01 Эксплуатация контрольно-кассовой и компьютерной техники	2 курс 4 семестр	Комплексный дифференцированный зачет
Всего УП	36	X		

### 2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ		Объем, ак.ч.
<b>МДК.02.01 Эксплуатация контрольно-кассовой и компьютерной техники</b>			<b>36</b>
<b>Содержание</b>			
Тема 1. Ознакомление торговым предприятием с правилами эксплуатации контрольно-кассовой техники	1.1. Ознакомление с предприятием торговли: охрана труда, техника безопасности и электробезопасность на предприятиях торговли. 1.2.Выполнение правил техники безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин (ККМ) и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга. 1.3.Владение навыками и использование в работе цифровых технологий в организации торгово-технологического процесса. 1.4.Навыки ведения продаж на электронных площадках, торговых маркетплейсах.		7
<b>Содержание</b>			
Тема 2. Подготовка контрольно-кассовой техники к работе.	2.1.Ознакомление с обязанностями контролера-кассира. 2.2.Организация рабочего места контролера-кассира. 2.3.Распознавание типов электронных контрольно-кассовых аппаратов. 2.4.Подготовка ККТ к работе. Работа на ККТ. Устранение простейших неисправностей при работе на ККТ. 2.5.Владение навыками и использование в работе цифровых технологий в организации торгово-технологического процесса.		7
<b>Содержание</b>			
Тема 3. Эксплуатация ККМ. Порядок работы кассира в	3.1.Изучение ККМ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машин – POS-терминалов), фискальных регистраторов, смарт-		7

течение смены.	<p>терминалов.</p> <p>3.2.Изучение различных видов чеков, безопасной работы при эксплуатации контрольно-кассовых машин.</p> <p>3.3.Осуществление расчётов с покупателями за товары, подсчитывание стоимости покупки, получение денег от покупателя, пробивание чека, выдача сдачи.</p> <p>3.4.Владение навыками и использование в работе цифровых технологий в организации торгово-технологического процесса.</p> <p>3.5.Навыки ведения продаж на электронных площадках, торговых маркетплейсах.</p>	
	<b>Содержание</b>	
Тема 4 Операции по приему учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств.	<p>4.1.Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям. Распознавание защиты и подлинности денежных знаков Банка России.</p> <p>4.2.Приемка и выдача денежных средств, учёт и хранение денежных средств.</p> <p>4.3.Овладение техникой расчетов с покупателями в зависимости от формы обслуживания.</p> <p>4.4.Отработка навыков расчета покупателей денежной наличностью.</p> <p>4.5.Возвращение денег покупателю по неиспользованным чекам и составление акта.</p>	7
	<b>Содержание</b>	
Тема 5. Кассовая отчетность, участие в инкассации денежных средств. Оформление витрины	<p>5.1.Изучение и оформление кассовых документов для составления отчётов по кассовым операциям.</p> <p>5.2.Составление отчетов кассира в конце рабочей смены</p> <p>5.3.Ознакомление с электронными платежами и системой электронных платежей.</p> <p>5.3.Овладения навыками сдачи торговой выручки в банк, оформление соответствующих документов. Оформление витрины.</p>	8
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		36

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Учебная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения учебной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест учебной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Арутамов Е.А. Техническое оснащение торговых организаций, учебник для /Е.А. Арутамов – М.: Издательский центр «Академия»,2020.- Текст: непосредственный.
2. Арутамов Э.А. Охрана труда в торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.- Текст: непосредственный.
3. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: учебное пособие для НПО – М.: Издательский центр «Академия»,2020.- Текст: непосредственный.
4. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для студ. учрежд. СПО/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова – 4-е изд., стер. - М.; 2021.- Текст: непосредственный
5. Еременко, М. М. Вычисления в торговле: учебное пособие / М. М. Еременко. — 3-е изд., стер. — Минск: РИПО, 2015. — 86 с. — ISBN 978-985-503-441-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131813> (дата обращения: 18.11.2024). — Режим доступа: по подписке.

#### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения учебной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы учебной практики.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП по профессии 38.01.02 Продавец

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

#### **3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики**

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Индекс УП</b>	<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
УП.02	ПК 2.1.	<p>Выполняют правила техники безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин (ККМ) и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга.</p> <p>Соблюдают санитарно-гигиенические нормы по организации рабочего места, при подготовке различных видов контрольно-касовой техники.</p> <p>Соблюдают правила при выполнении работ по проверке исправности кассового оборудования,</p> <p>Соблюдают правила при выполнении работ по устранению мелких неисправностей при работе на контрольно-касовой технике.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной практике, оценка процесса, оценка результатов коллектива.</p> <p>оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет);</p> <p>зачёт по практике;</p> <p>квалификационный экзамен.</p>
	ПК 2.2.	<p>Демонстрируют профессиональные знания и навыков по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных знаков.</p> <p>Распознают отличительные признаки платёжеспособности государственных денежных знаков и платёжных средств безналичного расчёта.</p>	
	ПК 2.3.	<p>Демонстрируют профессиональные знания и навыки при осуществлении расчётов с покупателями за товары, подсчитывание стоимости покупки, получение денег от покупателя, пробивание чека, выдача сдачи.</p>	
	ПК 2.4.	<p>Выполняют проверку соответствия и наличия маркировки, цен продаваемых товаров.</p> <p>Выполняют проверку целостности, сохранности и качества товаров в потребительской упаковке.</p>	
	ПК 2.5.	<p>Осуществляют документальное оформление по кассовым операциям.</p> <p>Заполняют журнал кассира – операциониста.</p> <p>Выполняет сверку суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков.</p> <p>Осуществляют заключительные операции по окончанию работы на контрольно-касовой технике, подсчитывает выручку и сдачу в установленном порядке.</p> <p>Выполняют работу по подготовке выручки к инкасации.</p> <p>Участвуют в инкасации денежных средств.</p>	
	ОК 01.	Обосновывают постановку цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.	

		<p>Адекватно оценивают и дают самооценку эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проявляют активность и инициативность в процессе освоения профессионального модуля.</p>	
OK 02.		<p>Используют различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.</p> <p>Определяют задачи и необходимые источники для поиска информации; выделяют наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оформляют результаты поиска, применяют средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	
OK 03.		<p>Демонстрируют ответственность за принятые решения.</p> <p>Обосновывают самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.</p> <p>Эффективно планируют предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>Определяют актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Применяют современную научную профессиональную терминологию.</p> <p>Определяют источники финансирования.</p> <p>Применяют знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	
OK 04.		<p>Взаимодействуют с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик.</p> <p>Обосновывают анализ работы членов команды;</p> <p>применяют коммуникационные способности (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями).</p> <p>Понимают четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды (группы).</p> <p>Владеют способами бесконфликтного общения в коллективе.</p> <p>Соблюдают принципы профессиональной этики.</p>	
OK 05.		Осуществляют устную и письменную коммуникацию на государственном языке	

		<p>Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>Грамотно владеют устной и письменной речью, ясно формулируют и излагают мысли.</p> <p>Грамотно оформляют документы по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимают тексты на базовые профессиональные темы.</p> <p>Участвуют в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p>	
	OK 06.	<p>Проявляют гражданско-патриотическую позицию, демонстрируют осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей.</p> <p>Описывают и проявляют значимость своей профессии.</p> <p>Применяют стандарты антикоррупционного поведения.</p>	
	OK 07.	<p>Эффективно выполняют правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик.</p> <p>Знают и используют ресурсосберегающие технологии в области телекоммуникаций.</p> <p>Соблюдают нормы экологической безопасности.</p> <p>Осуществляют работу с соблюдением принципов бережливости.</p> <p>Организовывают профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	
	OK 08.	<p>Используют физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>Применяют рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользуются средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.</p>	
	OK 09.	Эффективно используют в профессиональной деятельности необходимую техническую документацию, в том числе на английском языке.	