**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

# «БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

|  |  |
| --- | --- |
| 665930, Иркутская область,  Слюдянский район,  г.Байкальск, микрорайон Южный,  4 квартал, 1 | Директор т. 3-23-40  Зам. Директора по УПР т. 3-22-57  Старший мастер т. 3-32-39 |

# ДНЕВНИК

**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«Продажа продовольственных товаров» ПМ02**

Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия СПО 100701.01 «Продавец, контролёр-кассир»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа № 1 курс обучения

Мастер производственного обучения Тихонова Марина

Геннадьевна

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Байкальск 2016г.**

**УКАЗАНИЯ ПО ВЕДЕНИЮ ДНЕВНИКА**

Дневник является отчётным документом учащегося за период учебной и производственной практики на предприятии.

Регистрация выполненных работ производится учащимися, оценивается и заверяется мастером (бригадиром) или ответственным лицом предприятия, на котором учащийся проходит учебную и производственную практику мастером п/о.

В дневнике учащегося кратко описывается содержание всех выполненных им работ. Описание производится в виде текстовой записи, и если это необходимо, дополняется на отдельных листах описанием технологических операционных и хронометражных картах, в виде графиков, номограмм, ведомостей, схем, эскизов и рисунков с поясняющим текстом.

Запись текстового материала делается чернилами, а вычерчивание схем и эскизов – карандашом с соблюдением правил черчения.

Описание работ и вычерчивание поясняющих схем проверяется и оценивается наставником производственного обучения или мастером.

При выполнении и описании производственных работ учащийся должен руководствоваться установленными правилами и нормами.

Дневник следует содержать в чистоте и заполнять его ежедневно с черновых записей после окончания рабочего дня.

Всего в дневнике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ стр.

Вынимать листы из дневника воспрещается.

Дневник хранится в личном деле учащегося.

Отзыв работодателя

За время прохождения учебной и производственной практики по **ПМ 02 Продажа продовольственных товаров** студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
освоил программу учебной и производственной практики, были сформированы практические профессиональные умения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

и общие компетенции: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

План учебной и производственной практики выполнен\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на оценку\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Теоретическая подготовка (оценка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 Общая характеристика студента: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МП Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАПМ 02**

**«Продажа продовольственных товаров»**

на студента ГАПОУ БТОТиС

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

*(фамилия, имя, отчество)*

Группы № \_\_\_\_\_ профессия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. В период учебной и производственной практики с «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. по «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(фамилия, имя, отчество)*

На \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование предприятия, организации, учреждения и т.д.)*

Выполнял производственные задания на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

*(Перечислить рабочие места и основные виды работ)*

2. Качество выполнения работ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(оценка)*

3. Выполнение производственных норм в течении учебной и производственной практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(показатель %)*

4. Знание технологического процесса, умение обращаться с оборудованием, приборами и инструментами\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подробный отзыв)*

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

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

5. Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(замечания и оценка)*

6. Заключение: студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(фамилия, инициалы)*

Показал (а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ профессиональную подготовку

*(оценка)*

И заслуживает присвоения квалификации по профессии

« Продавец продовольственных товаров»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_разряд

**Руководитель предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Мастер производственного обучения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**М.П.**

**ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

* Выполнять установленные на предприятии правила внутреннего распорядка;
* Выполнять работы по профессии СПО «Продавец,контролёр-кассир» и овладеть видами профессиональной деятельности (ВПД) в соответствии с планом учебной и производственной практики и квалификационной характеристикой;
* Вести дневник учебной и производственной практики, где отражать виды выполняемых работ согласно планаучебной и производственной практики в рамках модулей ОПОП СПО по осваиваемой профессии (ФГОС СПО), с ежедневной отметкой наставником о качестве выполнения работ, отзывом о соблюдении трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка;
* Соблюдать трудовую и производственную дисциплину, правила санитарии и личной гигиены;
* Соблюдать нормы и правила безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности;
* Посещать консультации, проводимые мастерами производственного обучения и преподавателями.
* По окончании учебной и производственной практики на предприятии обучающийся выполняет пробную работу, на выполнение которой заполняется аттестационный лист, подписанный членами квалификационной комиссии, мастером п/о и заверенный печатью предприятия. После выполнения пробной работы на обучающегося практиканта заполняется производственная характеристика, которая подписывается начальником цеха (участка), мастером (наставником) должен быть сдан мастеру, который предъявляет его комиссии для аттестации обучающегося на квалификационный разряд.

**Освоение общих компетенций при прохождении учебной и производственной практики**

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

способов достижения, определённых руководителем.

ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,

нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

Выполнения профессиональных задач.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в

Профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,

руководством, клиентами.

ОК7 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с

действующими санитарными нормами и правилами, стандартами

и Правилами продажи товаров.

Студент ГАПОУ БТОТиС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Направлен на учебную практику в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Период прохождения учебной практики с «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

по «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г

М.П. Директор ГАПОУ БТОТиС

учебного заведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Н.Каурцев

Студент ГАПОУ БТОТиС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

прибыл на учебную практикув \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

М.П. Руководитель предприятия

предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Направлен на производственную практику в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Период прохождения производственной практики с «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

по «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

М.П. Директор ГАПОУ БТОТиС

учебного заведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Н.Каурцев

прибыл на производственную практикув \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

М.П. Руководитель предприятия

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Колли  чество  часов | Оценка | Подпись | Краткий отчет о проделанной работе |
| **«Продажа продовольственных товаров»**  Обслуживание покупателей, и контроль за сохранностью товароматериальных ценностей-60 часов. | | | | |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Коли  чество  часов | Оценка | Подпись | Краткий отчет о проделанной работе |
| «**Продажа продовольственных товаров»**  Осуществление продажи, выкладки и размещения продовольственных товаров в торговом зале-60 часов. | | | | |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |

**Цели и задачи учебной и производственной практики**

**при освоении профессионального модуля:**

**УП и ПП по ПМ «Продажа продовольственных товаров»**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

обслуживание покупателей, различных групп непродовольственных товаров

**уметь:**

-идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);

-оценивать качество по органолептическим показателям;

-консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

-расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

-идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

-производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

-производить взвешивание товаров отдельных товарных групп

**знать:**

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

- классификацию и ассортимент товарных групп непродовольственных товаров;

-показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку, хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования , предъявляемые к ней;

-назначение и классификацию торгового инвентаря;

- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

-устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

-закон о защите прав потребителей;

-правила охраны труда

- правила их безопасного использования.

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень работ по виду профессиональной деятельности** | |
| Содержание профессиональных компетенций | Название и краткое содержание работ, выполняемых обучающимися |
| **УП по ПМ «Продажа продовольственных товаров»-72 часа** | |
| ПК1.  Осуществлять приёмку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступление.  ПК2.  Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | Подготовка рабочего места продавца, контролёра-кассира; |
| Приёмка продовольственных товаров по количеству и качеству;  Подготовка товаров к продаже; |
| Обслуживание и расчёт с покупателями;  Соблюдение деловой этики при общении с покупателями; |
| Ознакомление с маркетинговыми мероприятиями торгового предприятия;  Ознакомление с экономическими показателями торгового предприятия. |
| ПК3.  Обслуживание покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | Подготовка рабочего места продавца, контролёра-кассира; |
| Подготовка товаров к продаже; |
| Обслуживание и расчёт с покупателями; |
| Работа на ККМ; |
| ПК4.  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | Участие в проведении инвентаризации и оформление документов по итогам;  Участие в составлении актов на товар, пришедший в полную или частичную негодность. |
| ПК 5.  Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования. |
| ПК 6.  Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | Участие в составлении актов на товар пришедший в полную или частичную негодность. |
| ПК 7.  Изучать спрос покупателей. | Выбор, подготовка товара к продаже с учётом спроса на рынке. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Коли  чество  часов | Оценка | Подпись | Краткий отчет о проделанной работе |
| **«Продажа продовольственных товаров»**  Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности продовольственных товаров-60 часов. | | | | |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень работ по виду профессиональной деятельности** | |
| Содержание профессиональных компетенций | Название и краткое содержание работ, выполняемых обучающимися |
| **ПП по ПМ «Продажа продовольственных товаров»-180часов** | |
| ПК1.  Осуществлять приёмку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступление. | Распознавание ассортимента продовольственных товаров; |
| Оценка качества продовольственных товаров |
| Расшифровка маркировки, клеймения и символов товара ; |
| Определение брака продовольственных товаров; |
| Характеристика отдельных видов продовольственных товаров; |
| ПК2.  Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | Подготовка и организация рабочего места продавца; |
| Выбор торгового инвентаря и мебели для продажи продовольственных товаров; |
| ПК3.  Обслуживание покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | Приёмка продовольственных товаров по количеству |
| Приёмка продовольственных товаров по качеству; |
| Подбор подготовка упаковочного материала; |
| Упаковка, расфасовка продовольственных товаров разными способами; |
| Подсчёт стоимости товаров с применением КК; |
| ПК4.  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | Подготовка, упаковка, размещение и выкладка продовольственных товаров. Соблюдение  условий и сроков реализации товара. |
| Проведение инвентаризации и оформление документов по итогам.  Составление актов на товар, пришедшего в полную или частичную негодность. |
| ПК 5.  Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | Применение торгово- технического оборудования, его эксплуатация. |
| ПК 6.  Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | Полготлвка к инвентаризации, пересчёт всех товаров в магазине. Сверка с бухгалтерскими документами. |
| ПК 7.  Изучать спрос покупателей. | Анализ динамики спроса на товар, применение методических основ маркетинга. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Коли  чество  часов | Оценка | Подпись | Краткий отчет о проделанной работе |
| **« Продажа продовольственных товаров»-72часа** | | | | |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |

Табель учёта рабочего времени

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| месяц | уп  пп | числа месяца | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | итого |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Руководитель практики от организации УП ПМ 02 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель учебной практики ГАПОУ БТОТиС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации ПМ 02 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель производственной практики ГАПОУ БТОТиС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_