

«Утверждаю»

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
КТУ «Агротехнический колледж  
с.Саумалколь Айыртауского района»

Оберемко О.Н.

«09» января 2023 г.

«Согласовано»

Руководитель профессиональной практики

(организации, предприятия, учреждения)

Ф.И.О. (при его наличии)

«09» января 2023 г.

Кабдушев



Рабочая учебная программа -график профессиональной практики группы № 32 с 09.01.23г. по 20.01.23г. -2022-2023 учебный год.  
Специальность: 1504000 Фермерское хозяйство  
Квалификация: 150404 2 " Повар-продавец"  
курса 3 №32 группа КТУ «Агротехнический колледж с. Саумалколь Айыртауского района

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего Теоретических часов	Из них		Тип занятия
				Лабораторно-практическое	Самостоятельная работа студента с педагогом	

### ПМ03 Продажа товаров и обслуживание посетителей.

Раздел №1 Ознакомление с требованиями безопасности, пожарной безопасности и санитарным требованиям на рабочем месте.  
РО.1. Знать правила техники безопасности и санитарные требования на рабочем месте.  
РО.2. Уметь применять все правила техники безопасности.

Тема №1 Ознакомление с требованиями безопасности, пожарной безопасности и санитарным требованиям на рабочем месте.  
1. Знает правила техники безопасности и санитарные требования на рабочем месте.  
2. Умеет применять все правила техники безопасности.

1

8

8

Профессиональная практика

2	Раздел №2 Подготовка рабочего места продавца к работе.	Тема №2 Подготовка рабочего места продавца к работе.							
	РО.1. Знать правила подготовки рабочих мест к работе.	1. Знает правила подготовки рабочих мест к работе.	8	-	-	-	-	-	Профессиональная практика
3	РО.2. Уметь подготавливать рабочее место к работе.	2. Умеет подготавливать рабочее место к работе.							
	Раздел №3 Приемка товаров по количеству и качеству.	Тема №3 Приемка товаров по количеству и качеству.							
4	РО.1. Знать правила и особенности учёта товаров в торговле.	1. Знает правила и особенности учёта товаров в торговле.	16	-	-	-	-	-	Профессиональная практика
	РО.2. Уметь принимать товар по количеству и качеству.	2. Умеет принимать товар по количеству и качеству.							
5	Раздел №4 Участие в размещении и выкладки продовольственных товаров.	Тема №4 Участие в размещении и выкладки продовольственных товаров.							
	РО.1. Знать маркировку и штриховое кодирование товара.	1. Знает маркировку и штриховое кодирование товара.	16	-	-	-	-	-	Профессиональная практика
6	РО.2. Уметь оформлять витрины для показа товара.	2. Умеет оформлять витрины для показа товара.							
	Раздел №5 Распознавание маркировки и штрихового кодирования товаров.	Тема №5 Распознавание маркировки и штрихового кодирования товаров.							
7	РО.1. Знать маркировку и штриховое кодирование товара	1. Знает маркировку и штриховое кодирование товара.	8	-	-	-	-	-	Профессиональная практика
	РО.2. Уметь распознавать маркировку и кодирование товаров.	2. Умеет распознавать маркировку и штриховое кодирование товаров.							


6	Раздел №6 Ознакомление со стандартизации и сертификации товаров РК.	Тема №6 Ознакомление со стандартизации и сертификации товаров РК.							
	РО.1.Знать работу с нормативными документами. РО.2. Уметь работать с документами.	1.Знает работу с нормативными документами. 2. Умеет работать с документами.	8	-	-	-	-	-	Профессиональная практика
7	Раздел №7 Ознакомление с основами хранения продовольственных товаров.	Тема №7 Ознакомление с основами хранения продовольственных товаров.							
	РО.1.Знать хранение продовольственных товаров. РО.2. Уметь хранить продовольственный товар.	1.Знает хранение продовольственных товаров. 2. Умеет хранить продовольственный товар.	16	-	-	-	-	-	Профессиональная практика
8	Раздел №8 Распознавание ассортимента по виду товара качеству, проверка упаковки, маркировки, условия хранения.	Тема №8 Распознавание ассортимента по виду товара качеству, проверка упаковки, маркировки, условия хранения.							
	РО.1.Знать ассортимент по виду товара, качество, проверка упаковки, маркировки, условия хранения. РО.2. Уметь распознавать ассортимент по виду товара качеству, проверка упаковки, маркировки, условия хранения.	1.Знает ассортимент по виду товара, качество, проверка упаковки, маркировки, условия хранения. 2. Умеет распознавать ассортимент по виду товара качеству, проверка упаковки, маркировки, условия хранения.	16	-	-	-	-	-	Профессиональная практика

Курсовой проект/работа (если заплнировано)

Итого часов

96

96

Подпись  (руководитель технологической практики от учебного заведения)

Курманбаева Альбина Асылбековна

Қазақстан Республикасы Ағартушылық министрлігі Солтүстік Қазақстан облысының әкімдігінің  
"Айыртауданының Саумалкөл агротехникалық колледжі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі  
Коммунальное государственное учреждение "Агротехнический колледж с.Саумалколь Айыртауского  
района" акимата Северо-Казахстанской области Министерства просвещения Республики Казахстан.

## отчет по профессиональной практики

Профессионального модуля: ПМ3 Продажа товаров и обслуживание  
посетителей

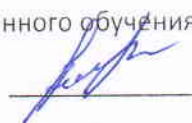
Специальность: 1504000 "Фермерское хозяйство"

Квалификация: 1504042 "Повар"

1504042 "Продавец"

с 09.01.2023 по 20.01.2023

Мастер производственного обучения



Курманбаева Альбина Асылбековна

с.Саумалколь 2023г.

Отчет по профессиональной практики профессионального модуля: ПМ3 Продажа товаров и обслуживание посетителей.

Темы: 1. Ознакомление с требованиями безопасности, пожарной безопасности и санитарным требованиям на рабочем месте.

2. Подготовка рабочего места продавца к работе.

3. Приемка товаров по количеству и качеству.

4. Участие в размещении и выкладки продовольственных товаров.

5. Распознавание маркировки и штрихового кодирования товаров.

6. Ознакомление со стандартизации и сертификации товаров РК.

7. Ознакомление с основами хранения продовольственных товаров.

8. Распознавание ассортимента по виду товара качеству, проверка упаковки, маркировки, условия хранения.

В период с 9 января 2023 года по 20 января 2023 года группа №32 по специальности 1504000 "Фермерское хозяйство", квалификация 1504042 "Повар", 1504052 "Продавец" в количестве 24 человек, проходили профессиональную практику в магазинах.

Профессиональная практика является заключительным этапом при изучении профессионального модуля: ПМ3 Продажа товаров и обслуживание посетителей.

Основная цель производственной практики заключается в закреплении и углублении теоретической подготовки и практических знаний, полученных в процессе обучения, совершенствование практических навыков, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности, формирование и развитие компетенций, необходимых для будущей профессиональной деятельности.

Данная цель поставила следующие задачи:

- закрепление теоретических знаний, полученных при обучении в колледже
- приобретение необходимых практических навыков самостоятельной работы в области торгово-оперативного процесса
- управление качеством товаров народного потребления

Актуальность прохождения практики заключается в непосредственном знакомстве с производственным процессом, приобретением практических навыков квалификации продавец. Практика способствует развитию таких качеств, как, концентрация внимания, эмоциональная устойчивость.



Основной целью практики послужило практическое применение полученных ранее теоретических знаний, получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Цель может быть достигнута благодаря решению задач:

- знакомство с предприятием, нормативными документами предприятия
- выполнение профессиональных функций продавца.

В ходе прохождения практики многие вопросы, которые не были ясны из теоретического курса, становятся понятными, так как появилась возможность самостоятельно осуществить те или иные действия.

Объектом производственной практики стали магазины района которые занимаются продажей продовольственных и сопутствующих товаров.

В ходе посещений магазинов района, где учащиеся проходили практику получили положительные отзывы следующие студенты:

Молчанова Анастасия ,Шаяхметова Яна ,Байдышева Фатима ,Жылкыбаева Саяжан,Пузиков Алексей ,Миллер Дарья ,Адинец Людмила ,Шепелева Валерия

Во время прохождения профессиональной практики не все учащиеся получили заработную плату.

Учащиеся во время практики самостоятельно обслуживали покупателей, производили продажу товаров,взвешивание,консультирование,выкладку товаров на торговое оборудование. Практику прошли 24 человека. По факту и плану отработали на предприятиях торговли учебную практику-8 дней.

При изучении модуля обучающиеся должны: строго соблюдать санитарные нормы, условия и сроки хранения продукции, оценивать внешний вид, консистенцию, запах продукции, соблюдать требования к качеству продукции.

Мастер п/о Курманбаева А.А.