

0

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

## **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Методические указания  
по прохождению производственной практики

Издательство  
Белгородского университета  
кооперации, экономики и права  
2021

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

## **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Методические указания  
по прохождению производственной практики

Издательство  
Белгородского университета  
кооперации, экономики и права  
2021

Авторы-составители:

**Юрикова Елена Васильевна**, старший преподаватель кафедры технологии общественного питания и товароведения БУКЭП

Производственная практика : методические указания по прохождению производственной практики. – Белгород : Издательство БУКЭП, 2021. – 11с.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение .....	4
1. Организация приемки товара в магазине .....	5
2. Изучение ассортимента продовольственных товаров в магазине .....	5
3. Правила хранения и подготовки товаров к продаже	6
4. Обслуживание покупателей .....	7
5. Изучение торгового и технологического оборудова- ния, инвентаря в магазине .....	7
6. Самостоятельное выполнение работы продавца про- дольственных товаров 2-го разряда .....	8
Список рекомендуемой литературы.....	9

## Введение

Производственная практика направлена на получение слушателями навыков профессиональной деятельности по профессии «Продавец продовольственных товаров».

Производственная практика в соответствии с программой, проводится в объеме 88 часов.

Производственная практика реализуется по темам:

- Организация приемки товара в магазине – 8 час.;
- Изучение ассортимента продовольственных товаров в магазине – 10 час;
- Правила хранения и подготовки товаров к продаже – 16 час;
- Обслуживание покупателей – 16 час.;
- Изучение торгового и технологического оборудования, инвентаря в магазине – 8 час.;
- Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 2-го разряда – 30 час.

Практика завершается зачетом.

## **Тема 1. Организация приемки товара в магазине**

Общие сведения о магазине. Ознакомление с режимом работы магазина, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка в магазине.

Приобретение навыков составления заявки на товар.

Приобретение навыков проверки комплекта сопроводительных документов поступившего товара.

Изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения предъявляемых сопроводительных документов, состояния упаковки, соответствия фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов.

Ознакомление с организацией выгрузки товара и расстановки поступившего товара.

Ознакомление с порядком приемки товара в нарушенной транспортной таре.

Порядок приемки товара с установленными дефектами.

Ознакомление с видами упаковки, маркировкой, условиями и сроками хранения товаров, и их соблюдением.

Определение массы брутто и нетто. Участие в распаковке тары и разбраковке товаров. Овладение навыками вскрытия тары.

Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачественность поступивших товаров.

## ***Тема 2. Изучение ассортимента продовольственных товаров в магазине***

Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей.

Изучение ассортимента хлебобулочных изделий. Правила размещения в магазине. Выкладка хлебобулочных изделий на торговое оборудование.

Изучение ассортимента бакалейных товаров. Правила размещения в магазине. Выкладка бакалейных товаров на торго-

вое оборудование. Особенности выкладки весовых и фасованных товаров.

Изучение ассортимента свежих фруктов и овощей. Правила размещения в магазине. Выкладка свежих фруктов и овощей на торговое оборудование.

Изучение ассортимента переработанных фруктов и овощей. Правила размещения в магазине. Выкладка продукции на торговое оборудование.

Изучение ассортимента молочных товаров. Правила размещения в магазине. Выкладка молочных товаров на торговое оборудование.

Изучение ассортимента мясных товаров. Правила размещения в магазине. Выкладка мясной продукции на торговое оборудование.

Изучение ассортимента рыбной продукции. Правила размещения в магазине. Выкладка рыбных изделий на торговое оборудование.

Изучение ассортимента напитков. Правила размещения в магазине. Выкладка напитков на торговое оборудование.

### ***Тема 3. Правила хранения и подготовки товаров к продаже***

Участие в размещении товара на хранение в складских помещениях и в торговом зале в соответствии с режимом хранения, указанным на транспортной таре и потребительской.

Оформление ценников на товар.

Приобретение навыков оформления прилавочных витрин.

Проверка товара по срокам годности и удаление с истекшим сроком.

Выкладка скоропортящихся товаров в холодильное оборудование.

Распаковка товара в предреализационной зоне, осмотр внешнего вида.

Переборка, протирка, зачистка товаров, фасовка.

Участие в передаче подготовленного к продаже товара в торговый зал.

Ознакомление с видами упаковочного материала. Упа-

ковка товаров. Приобретение навыков по упаковке товара в пленку.

Нарезка товара с использованием слайсеров (ножа) по просьбе покупателя.

#### ***Тема 4. Обслуживание покупателей***

Встреча покупателя и выявление спроса.

Овладение навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; нарезки (в зависимости от вида товара); взвешивания на различных видах весов, упаковки; предложения взаимозаменяемых товаров.

Овладение навыками общения с покупателями: создания благоприятной обстановки для обслуживания покупателей, привлечения внимания покупателя к товару, убеждения в необходимости покупки и т.д.

Приобретение навыков профессионального поведения: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие, предупредительность, готовность к услугам, доброжелательное и внимательное отношение к претензиям покупателей.

Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель».

Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки.

Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.

#### ***Тема 5. Изучение торгового и технологического оборудования, инвентаря в магазине***

Ознакомление с рабочим местом продавца.

Отработка навыков работы на кассовом аппарате.

Отработка навыков работы при оплате безналичным расчетом.



Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе.

Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами, помещениями для хранения и подготовки товаров к продаже.

Ознакомление с приборами, регулирующими режим хранения; изучение правил пользования ими.

### ***Тема 6. Самостоятельное выполнение работ продавца продовольственных товаров 2-го разряда***

Самостоятельная работа обучающихся под наблюдением мастера (инструктора) производственного обучения по закреплению полученных знаний, умений и навыков работы в соответствии с квалификационными требованиями и учебной программой.

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### *Законодательные и нормативные документы*

1. Действующие технические регламенты на продовольственные товары.
2. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству.  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_136662/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136662/)
3. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству. - М.: Юридическая литература, [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_136661/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136661/)
4. О защите прав потребителей [Текст] : Федеральный закон РФ № 2300-1 от 25.02.1992 г. (действующая редакция).
5. Об обеспечении единства измерений [Текст] : Федеральный закон РФ № 102 от 26.06.2008 г. (действующая редакция).
6. **ГОСТ 8.579-2002.** Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте [Текст].
7. **ГОСТ Р 51293-99.** Идентификация продукции. Общие положения [Текст].
8. **ГОСТ Р 51303-2013.** Торговля. Термины и определения [Текст].
9. **ГОСТ Р 51773-2009.** Услуги торговли. Классификация предприятий торговли [Текст].
10. **ГОСТ Р 51304-2009.** Услуги торговли. Общие требования [Текст].
11. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ (действующая редакция).
12. **ТР ТС ТР ТС 021/2011** «О безопасности пищевой продукции»: Электронный ресурс. [Текст] Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam/>
13. **ТР ТС 005/2011** «О безопасности упаковки» Электронный ресурс. [Текст] Режим доступа:

<http://www.tsouz.ru/db/techreglam/>

14. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Электронный ресурс. [Текст] Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam/>

15. Действующие стандарты на продовольственные товары.

### *Основная*

1. **Арустамов, Э. А.** Техническое оснащение торговых организаций [Текст] : учеб. для сред. проф. образования / Э. А. Арустамов . – 5-е изд., стер. – М. : Академия, 2015. – 208 с.

2. **Дубцов, Г. Г.** Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. – 3-е изд. – М. : Академия, 2017. – 334 с.

3. **Тимофеева, В. А.** Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. для сред. проф. образования / В. А. Тимофеева. – 11-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д : Феникс, 2016. – 479 с.

### *Дополнительная*

1. **Райкова, Е. Ю.** Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учеб. для вузов / Е. Ю. Райкова. – М. : Дашков и К, 2015. – 412 с.