

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Иркутской области
«Иркутский технологический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ИО «ИТК»

Л.Н. Кофман

21.02.2018

Методические рекомендации по организации занятий практического
(производственного) обучения основной программы профессионального
обучения профессиональной подготовки по профессии
Продавец продовольственных товаров 2 разряда

Иркутск
2018 г.

Методические рекомендации по организации занятий практического (производственного) обучения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии Продавец продовольственных товаров 2 разряда рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей торговых дисциплин (протокол № 7 от 21.02.2018 г.)

Разработчик:
преподаватель Савинкина С.Б.

Рассмотрено на заседании МК
протокол № 7

«21» февраля 2018 г.

Председатель МК



Г.И. Данилова

Методические рекомендации по организации занятий практического (производственного) обучения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии
Продавец продовольственных товаров

Основным условием достижения высокого качества обслуживания покупателей является соблюдение технологической дисциплины, технически правильное выполнение операции с учетом всех требований, изложенных в нормативно-технической документации. Этому способствует организация практических занятий в рамках реализации основной программы профессионального обучения по профессии Продавец непродовольственных товаров, позволяющих осуществлять качественную подготовку слушателей и направленных на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива;
- повышение мотивации и познавательного интереса к обучению и овладению профессии.

Каждое занятие отличается целостностью, завершенностью и решает конкретную образовательную задачу. При переносе знаний в новые практикоориентированные условия слушатель испытывает затруднения, поэтому необходимо учитывать возможности каждого обучающегося, чтобы подготовить его к освоению материала. Практические занятия включают в себя интеллектуальные и физические усилия, направленные на выполнение работ. Слушатели не просто механически выполняют указания, а учатся рационально использовать рабочее время, оборудование. Обучающиеся при этом должны ориентироваться в практическом задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы. Для проведения практических занятий преподаватель представляет рекомендации по ходу выполнения работы. Каждая практическая работа выполняется по определенной теме программы в соответствии с заданием.

Выполнению практических занятий предшествует проверка знаний обучающихся, их теоретической готовности к выполнению заданий. Перед выполнением каждой работы слушателям необходимо проработать соответствующий материал, используя конспекты теоретических занятий.

При выполнении практических работ слушатели должны быть обеспечены необходимыми инструментами, наборами образцов, наглядными пособиями.

Практические занятия должны осуществляться в учебных кабинетах или в оборудованных помещениях.

Слушатель должен овладеть основным учебным материалом не ниже обязательных требований программы и продемонстрировать свои знания и умения в ходе выполнения практических заданий.

Каждая практическая работа оценивается по пятибалльной системе: оценка «5», если работа выполнена на 90-100%
оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%
оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%
оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

На занятиях изучаются правила безопасности труда при выполнении практических работ. В период практического (производственного) обучения необходимо соблюдение требований безопасности.

1. Требования безопасности перед началом работы

1.1. Надеть и застегнуть одежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды. Проверить отсутствие в карманах острых колюще – режущих предметов.

1.2. Для предупреждения и предотвращения распространения заболеваний тщательно вымыть руки с мылом (либо с дезинфицирующими средствами) перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

1.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы, проверить наличие оборудования, инструментов и приспособлений.

1.4. Разместить рабочий запас товара, запас упаковочных материалов, используемые при работе приспособления и инструмент на прилавке и в средней части пристенного оборудования в радиусе максимальной досягаемости.

1.5. Проверить внешним осмотром исправность торгового инвентаря, инструмента и приспособлений.

1.6. Проверить исправность весоизмерительного, холодильного и другого оборудования.

1.7. При выкладке пищевых продуктов не применять стеклянную и эмалированную посуду.

2. Требования безопасности во время работы

2.1. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

2.2. Соблюдать правила передвижения, пользоваться только установленными проходами.

2.3. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с рабочих поверхностей рассыпанные (разлитые) продукты, жиры, воду и др.

2.4. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, прилавками, стеллажами, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами товаров, продукцией.

2.5. При обвязке упаковочных коробок пользоваться шпагатом, толщина которого исключает порез рук.

2.6. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, контейнеры в направлении «от себя».

2.7. Переносить товары только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

2.8. Не использовать для сиденья случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

2.9. Во время работы с использованием электрооборудования:

— соблюдать требования, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя;

— включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».

— при наличии на корпусе напряжения, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить его работу (выключить) кнопкой «стоп» (выключателем) и отключить от электрической сети. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

2.10. При использовании электрооборудования не допускается:

— переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

— складывать на оборудование инструмент, продукцию, упаковочные материалы, посуду.

3. Требования безопасности по окончании работы

3.1. По окончании работы слушатель должен:

— выключить и надежно обесточить электрооборудование;

— убрать инструмент, инвентарь в отведенные места хранения.

3.2. Уборку полок, прилавков производить с помощью щетки.

3.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

3.4. Вынести порожнюю тару и упаковку в места хранения. Не оставлять в порожней таре битое стекло, мусор.

3.5. Вынести мусор, отходы и использованные обтирочные материалы в специально отведенные места.

3.6. Оставшиеся пищевые продукты упаковать надлежащим образом и убрать в специально отведенные места хранения.

3.7. Обо всех замеченных во время работы недостатках по условиям труда необходимо сообщить своему руководителю.

