

Астраханский кооперативный техникум экономики и права

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела кадров

Астраханского

Облрыболовпотребсоюза

 Жилкина В. В. /
« 30 »  2021 г





УТВЕРЖДАЮ

Директор Астраханского

кооперативного техникума

экономики и права

 / Лепёхин А. А. /
« 30 »  2021 г



Программа практики

по специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «30» августа 2021 г.

Председатель  /М. О. Шемерянкина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.А. Лепёхин

«30» августа 2021 г.



Составители:

Голенская Т.В., высшая квалификационная категория.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Толстых Л.И., председатель совета потребительского общества «Юбилейный» Астраханского облрыболовпотребсоюза

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.2. Цели и задачи учебной практики (по профилю специальности)– требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у студентов умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности Управление ассортиментом товаров и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

иметь практический опыт:

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявления потребности в товаре (спросе);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приёмки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечение товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участия в проведении инвентаризации товаров.

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договора с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;

- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда

знать:

- ассортимент товаров однородных групп определённого класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- правила приёмки товаров;
- способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:
всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров	Тема 1. Анализ фактического состояния ассортимента строительных материалов в розничной сети. Решение проблемно-ситуационных задач.	2
	Тема 2. Анализ фактического состояния ассортимента электробытовых товаров в розничной сети. Порядок проведения считывания штрихового кода на примере электробытовых товаров в розничной сети.	2
	Тема 3. Ролевая игра по теме «Одежда». Работа с нормативно - технической документацией.	2
	Тема 4. Ролевая игра по теме «Кожаная обувь». Оценка качества кожаной обуви. Порядок расчета определения партии товаров, среднего образца, средней пробы.	2
	Тема 5. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества. Оценка качества продовольственных товаров. Решение проблемно-ситуационных задач.	2
	Тема 6. Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Отбор пробы и выборки из товарных партий. Работа с нормативно - технической документацией.	2
	Тема 7. Ознакомление с ассортиментом кофе и оценка его качества. Оценка качества тары и упаковки. Порядок проведения данной работы согласно ГОСТ.	2
	Тема 8. Определение вида и оценка качества сухого молока. Диагностика дефектов продовольственных товаров по внешним признакам, показателям качества.	2
	Тема 9. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации различных	2

	видов торгово-технологического оборудования. Работа с нормативно - технической документацией.	
	Тема 10. Приобретение практических навыков эксплуатации весоизмерительного оборудования.	2
	Тема 11. Приобретение практических навыков эксплуатации контрольно-кассового оборудования.	2
	Тема 12. Изучение правил приемки товаров по количеству (инструкций о приемке товаров по количеству). Составление актов о приемки товаров по количеству, актов об установленном расхождении в количестве. Оформление необходимых документов при приемке товаров по количеству . Работа с нормативно - технической документацией.	2
	Тема 13. Изучение правил приемки товаров по качеству (инструкций о приемке товаров по качеству). Составление актов о приемки товаров по качеству, актов об установленном расхождении в качестве. Оформление необходимых документов при приемке товаров по качеству. Работа с нормативными документами (ГОСТ, ОСТ,СТ).	2
	Тема 14. Ознакомление с принципами мерчендайзинга и внедрение в практическую сферу торговли и оказания услуг.	2
	Тема 15. Решение ситуационных задач по Закону «О защите прав потребителей». Ролевые игры.	2
	Тема 16. Определение ценовой политики предприятия. Установление цен на товары с учётом ценовой политики. Ролевые игры.	2
	Тема 17. Разработка плана маркетинга по формированию спроса и стимулирования сбыта товара. Решение проблемно-ситуационных задач.	2
	Тема 18. Подготовка и проведение маркетинговых исследований в торговом предприятии. Решение проблемно-ситуационных задач.	2
	<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Формирование ассортимента, обеспечение товароведных характеристик			
Раздел 2. Организация и проведение работ по обеспечению товародвижения			
Раздел 3. Изучение конъюнктуры рынка, выявление и формирование спроса на товары			
МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров		36	
Вид работ Организация и управления ассортиментом товаров			
Тема 1. Анализ фактического состояния ассортимента строительных материалов в розничной сети. Решение проблемно-ситуационных задач.	Ознакомиться с ассортиментом строительных материалов в розничной сети , используя проспекты, каталоги, сайт торговых предприятий «Добрострой», «Добродом», Строй-К, СтройМаркет, Стройка, Мастерь, Строительный бутик, Миком, СтройСити.	2	3
Тема 2. Анализ фактического состояния ассортимента электробытовых товаров в розничной сети. Порядок проведения считывания штрихового кода на примере электробытовых товаров в розничной сети.	Ознакомиться с ассортиментом электробытовых товаров в розничной сети, используя проспекты, каталоги, сайт торговых предприятий Ситилинк, АстМаркет, М.Видео, Гефест, Умная Кухня, Лидер. Ознакомиться с упаковкой, маркировкой, транспортированием и порядком считывания штрихового кода хранением электробытовых товаров в розничной сети.	2	3
Тема 3. Ролевая игра по теме «Одежда». Работа с нормативно - технической документацией.	Работа с нормативно - технической документацией по изучению ассортимента одежды, используя буклеты, проспекты, каталоги торговых предприятий O'STIN, <u>Familia</u> , <u>Zolla</u> , <u>Modis</u> , <u>Mondo Italia gallery</u> , <u>Lime</u> , <u>Adidas</u> .	2	3
Тема 4. Ролевая игра по теме «Кожаная обувь».	Работа с нормативно - технической документацией по изучению ассортимента обуви, используя буклеты, проспекты, каталоги торговых предприятий Стильный регион, Зона	2	3

Оценка качества кожаной обуви. Порядок расчета определения партии товаров, среднего образца, средней пробы.	сезона, Планета, Interfino, Chester, Milagros, Эколас, Kari, Zenden. Ознакомиться с порядком расчета определения партии товаров, среднего образца, средней пробы на примере товарной группы.		
Тема 5. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества. Оценка качества продовольственных товаров. Решение проблемно-ситуационных задач.	Решение проблемно-ситуационных задач по оценке качества макаронных изделий на соответствие требований стандартов.	2	3
Тема 6. Изучение видов и сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Отбор пробы и выборки из товарных партий. Работа с нормативно - технической документацией.	Работа с нормативно - технической документацией по особенностям приемки по количеству и качеству, условиям хранения корнеплодов.	2	3
Тема 7. Ознакомление с ассортиментом кофе и оценка его качества. Оценка качества тары и упаковки. Порядок проведения данной работы согласно ГОСТ.	Работа с нормативно - технической документацией по изучению ассортимента кофе, используя буклеты, проспекты, каталоги торговых предприятий ЗАО Тандер «Магнит», ООО «Лента», Даир, Михайловский. Порядок проведения маркировки, упаковки, особенностей транспортирования и условий хранения, согласно ГОСТ.	2	3
Тема 8. Определение вида и оценка качества сухого молока.	Работа с нормативно - технической документацией по оценке качества сухого молока. Диагностика дефектов продовольственных товаров по внешним признакам, показателям качества.	2	3

Тема 9. Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования. Работа с нормативно - технической документацией.	Ознакомиться с требованиями по правилам безопасной эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования. Маркировка, упаковка, хранение.	2	3
Тема 10. Приобретение практических навыков эксплуатации весоизмерительного оборудования.	Освоение навыков по эксплуатации весоизмерительного оборудования.	2	3
Тема 11. Приобретение практических навыков эксплуатации контрольно-кассового оборудования.	Освоение навыков по эксплуатации контрольно-кассового оборудования.	2	3
Тема 12. Изучение правил приемки товаров по количеству (инструкций о приемке товаров по количеству).	Составление актов о приемки товаров по количеству, актов об установленном расхождении в количестве. Оформление необходимых документов при приемке товаров по количеству . Работа с нормативно - технической документацией.	2	3
Тема 13. Изучение правил приемки товаров по качеству (инструкций о приемке товаров по качеству).	Составление актов о приемки товаров по качеству, актов об установленном расхождении в качестве. Оформление необходимых документов при приемке товаров по качеству. Работа с нормативными документами (ГОСТ, ОСТ,СТ).	2	3
Тема 14. Ознакомление с принципами мерчендайзинга и внедрение в практическую сферу торговли и оказания услуг.	Освоение навыков по внедрению мерчендайзинга в практическую сферу торговли .	2	3

Тема 15. Решение ситуационных задач по Закону «О защите прав потребителей».	Изучение Закона «О защите прав потребителей». Ролевые игры.	2	3
Тема 16. Определение ценовой политики предприятия. Установление цен на товары с учётом ценовой политики.	Анализ ценовой политики организации. Изучение видов цен, связанных с различными особенностями торгового процесса и условий купли-продажи. Освоение навыков по установлению цен на товары с учётом ценовой политики.	2	3
Тема 17. Разработка плана маркетинга по формированию спроса и стимулированию сбыта товара.	Понятие о сбыте и сбытовой политике. Виды сбыта. Изучение средств продвижения товаров Виды и типы торговых посредников. Анализ методов формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОССТИС). Составление рекламных текстов.	2	3
Тема 18. Подготовка и проведение маркетинговых исследований в торговом предприятии.	Проведение анкетного опроса среди покупателей торгового предприятия .Проведение маркетинговых исследований рынка определённого вида товаров и услуг.	2	3
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики - на основании договоров сотрудничества между Техникумом и торговыми предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров..

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. "Гражданский кодекс Российской Федерации" (ГК РФ) Часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
2. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 51304-99. Услуги розничной торговли
4. ГОСТ Р 51305-99. Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу.
5. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и по качеству (П-6, П-7).
6. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 n 2300-1 (действующая редакция)
7. Закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»
8. Правила продажи отдельных видов товаров (действующая редакция)
9. Сборник нормативных документов для руководителей предприятий розничной торговли – М.: Эконовости, 2012г. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. / Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2012 № 325 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ – 29 от 02.01.2000 с изменениями и дополнениями от 23 апреля 2018 г.
10. СанПиН 42-123-5777-99 Санитарные правила для торговых предприятий
11. СанПиН 42-123-5771-91 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами
12. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (действующая редакция)
13. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением.
14. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий

торговли и общественного питания.

15. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 480 с
 16. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 256 с.
 17. Девясилов В.Д. Охрана труда: Учебник / В.А. Девясилов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2017. - 512 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-430-6, 3000 экз.
 18. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров Автор: Елисеева Л.Г.(ред.) Издательство: Дашков и К°, 2016.- 930 с.
 19. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 398 с
 20. Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 384 с.: ил.
 21. Репина Е.А. Основы менеджмента: Учебное пособие / Е.А. Репина, М.А. Чернышев, Т.Ю. Анопченко. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2016. - 240 с.
 22. Е.А. Рубина Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2016. - 240 с
- Дополнительные источники:
1. Голубева О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2015. - 336 с.: ил.
 2. Дашков Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью: Учебник / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2015. - 688 с.
 3. Добрина Н.А. Менеджмент: основы теории и деловой практик: Учебное пособие / Н.А. Добрина, Ю.В. Щербакова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 288 с.: ил.
 4. Жулидов С.И. Организация торговли: Учебник / С.И. Жулидов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.
 5. Куликова Н.Р. Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова.-М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015.- 240 с.:
 6. Морошин Н.А. Маркетинг: Учебное пособие / В.А. Морошкин, Н.А. Контарева, Н.Ю. Курганова. - М.: Форум, 2015. - 352 с
 7. Наумов А.И. Менеджмент: Учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, 2016. - 288 с.

8. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли: Учебник для нач. проф. образования по профессии "Продавец, контролер-кассир" / О.В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2015. - 288 с.
9. Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 384 с.

Интернет ресурсы:

1. Правовая информационно-справочная система «Консультант-плюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, дневник-отчёт, аттестационный лист, характеристика Дифференцированный зачёт
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	

<p>. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, дневник-отчёт, аттестационный лист, характеристика Дифференцированный зачёт</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе

ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения	
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества
товаров**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров


2021г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «30» августа 2021 г.

Председатель  /М. О. Шемерякина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 А.А.
Лепехин

«30» августа 2021 г.



Составитель: Голенская Татьяна Васильевна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Молчанова И.Н., руководитель Центра досудебной и судебной экспертизы

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у студентов умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Проводить товароведную экспертизу.

иметь практический опыт:

- идентификации товаров однородных групп определённого класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров.

уметь:

- расшифровывать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов.
- идентификации товаров однородных групп определённого класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров.

знать:

- виды, формы и средства информации о товарах;

- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определённого класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов; причины их возникновения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	Тема 1. Оценка и экспертиза качества продовольственных товаров. Решение проблемно-ситуационных задач.	2
	Тема 2. Определение наименования товара по штриховому коду. Порядок проведения считывания штрихового кода на примере зерномучных товаров.	2
	Тема 3. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества. Работа с нормативно - технической документацией.	2
	Тема 4. Оценка качества продовольственных товаров. Порядок расчета определения партии товаров, среднего образца, средней пробы.	2
	Тема 5. Оценка качества непродовольственных товаров. Решение проблемно-ситуационных задач.	2
	Тема 6. Отбор пробы и выборки из товарных партий. Работа с нормативно - технической документацией.	2
	Тема 7. Оценка качества тары и упаковки. Порядок проведения данной работы согласно ГОСТ.	2
	Тема 8. Диагностика дефектов продовольственных товаров по внешним признакам, показателям качества.	2
	Тема 9. Диагностика дефектов непродовольственных товаров по внешним признакам, показателям качества. Работа с нормативно - технической документацией.	2
	Тема 10. Расшифровка маркировки продовольственных товаров.	2
	Тема 11. Расшифровка маркировки непродовольственных товаров. Порядок и методы проведения экспертизы качества швейных товаров.	2
	Тема 12. Изучение профессиональной терминологии по экспертизе качества товаров.Работа с нормативно - технической документацией.	2

	Тема 13. Работа с нормативными документами (ГОСТ, ОСТ,СТ). Оформление результатов экспертизы.	2
	Тема 14. Работа с нормативными документами (ГОСТ, ОСТ,СТ). Основные виды дефектов.	2
	Тема 15. Организация проведения товароведной экспертизы продовольственных товаров по качеству. Ролевые игры.	2
	Тема 16. Организация проведения товароведной экспертизы непродовольственных товаров по качеству. Ролевые игры.	2
	Тема 17. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Решение проблемно-ситуационных задач.	2
	Тема 18. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров. Решение проблемно-ситуационных задач.	2
	<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Содержание учебной практики ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Оценка и экспертиза качества непродовольственных товаров.			
Раздел 2. Оценка и экспертиза качества продовольственных товаров.			
МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы		36	
Вид работ Организация и проведение экспертизы товаров народного потребления.			
Тема 1. Оценка и экспертиза качества продовольственных товаров.	Ознакомиться с экспертизой качества зерномучных товаров на соответствие требований стандартов. Порядок расчета среднего образца, средней пробы.	2	3
Тема 2. Определение наименования товара по штриховому коду.	Ознакомиться с упаковкой, маркировкой, транспортированием и хранением зерномучных товаров.	2	3
Тема 3. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества.	Работа с нормативно - технической документацией по оценке качества молочных товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	3
Тема 4. Оценка качества продовольственных товаров.	Ознакомиться с порядком расчета определения партии товаров, среднего образца, средней пробы на примере товарной группы: картофель свежий продовольственный заготавливаемый и поставляемый.	2	3
Тема 5 .Оценка качества непродовольственных товаров.	Решение проблемно-ситуационных задач по оценке и экспертизе качества металлической посуды на соответствие требований стандартов.	2	3

Тема 6. Отбор пробы и выборки из товарных партий.	Работа с нормативно - технической документацией по особенностям приемки по количеству и качеству, условиям хранения трикотажных товаров.	2	3
Тема 7. Оценка качества тары и упаковки.	Порядок проведения маркировки, упаковки, особенностей транспортирования и условий хранения тканей согласно ГОСТ.	2	3
Тема 8. Диагностика дефектов продовольственных товаров.	Требования к качеству свежих и переработанных плодов. Основные виды дефектов. Работа с нормативно - технической документацией.	2	3
Тема 9. Диагностика дефектов непродовольственных товаров.	Ознакомиться с требованиями к качеству мебели, основными видами дефектов. Маркировка, упаковка, хранение.	2	3
Тема 10. Расшифровка маркировки продовольственных товаров.	Оценка и экспертиза качества чая черного байхового крупнолистового на соответствие требований стандартов.	2	3
Тема 11. Расшифровка маркировки непродовольственных товаров.	Порядок и методы проведения экспертизы качества швейных товаров.	2	3
Тема 12. Изучение профессиональной терминологии по экспертизе качества товаров. Работа с нормативно - технической документацией.	Порядок и методы проведения экспертизы товаров бытовой химии. Оформление результатов экспертизы	2	3

Тема 13. Работа с нормативными документами (ГОСТ, ОСТ,СТ).Оформление результатов экспертизы.	Идентификация крахмала, сахара и мёда по ассортиментной принадлежности.	2	3
Тема 14. Работа с нормативными документами (ГОСТ, ОСТ,СТ).	Требования к качеству свежих и переработанных плодов. Основные виды дефектов.	2	3
Тема 15. Организация проведения товароведной экспертизы продовольственных товаров по качеству. Ролевые игры.	Оценка качества свежих плодов и овощей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2	3
Тема 16. Организация проведения товароведной экспертизы непродовольственных товаров по качеству. Ролевые игры.	Идентификация керамических бытовых товаров по ассортиментной принадлежности.	2	3
Тема 17. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Решение проблемно-ситуационных задач.	Экспертиза качества сахаристых кондитерских изделий на соответствие требований стандартов	2	3
Тема 18. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров. Решение проблемно-ситуационных задач.	Особенности экспертизы качества обуви, возвращённой покупателями. Зачет по учебной практике.	2	3
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики- на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров..

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральные законы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ), часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 n 2300-1 (действующая редакция)
3. «Об экологической экспертизе» от 23.11.95 № 174-ФЗ с изменениями и Дополнениями в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ
4. Сборник нормативных документов для руководителей предприятий розничной торговли – М.: Эконовости, 2016 г.
5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. / Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2012 № 325 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ – 29 от 02.01.2000 (действующая редакция)

Основная:

23. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / Березина В.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 200 с.
24. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров / Вилкова С.А., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2017. - 498 с.
25. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Данильчук Ю.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.
26. Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров / Дзахмишева И.Ш., Балаева С.И., Блиева М.В., - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 346 с.

- 27.Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 374 с
- 28.Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Иванова Т.Н.- М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.
- 29.Киселева И.С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И.С. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с.
- 30.НосоваТ.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с
- 31.Памбухчиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 400 с.
- 32.Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 328 с.
- 33.Райкова Е.Ю. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю.; Под ред. Чалых Т.И. - М.:Дашков и К, 2017. - 760 с.
- 34.Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.
- 35.Тыщенко Е.А. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары: Учебное пособие / Тыщенко Е.А., Позняковский В.М., Ердакова В.П. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 393с
- 36.Ходыкин А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха / Ходыкин А.А., Ходыкин А.П., - 4-е изд. - М.:Дашков и К, 2016. - 352 с.
- 37.Юсова О.В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб.пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с.

Дополнительная:

1. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / Афанасенко О.Я., - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 132 с.
2. ГригорянЕ.С. Товароведение: Учебное пособие / Григорян Е.С. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 265 с.
3. ДанильчукЮ.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб.пособие / ДанильчукЮ.В. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 176 с.
4. Зачесова И.А.Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с

5. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2017. - 192 с.
6. Проспекты, каталоги, заводские инструкции на торговое оборудование и др.
7. Журналы: «Российская торговля», «Мир измерений», «Современная торговля» и др.

Интернет ресурсы:

1. Правовая информационно-справочная система «Консультант-плюс»;
2. справочная нормативная система NormaCS 1.0;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	
ПК 2.3. Проводить товароведную экспертизу.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
К 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе

ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения	
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 03 Организация работ в подразделении организации

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

РАССМОТРЕНО
Цикловой комиссией
«Сервис и туризм»
Протокол № от 30 августа 2021 г.
Председатель /М. О. Шемякина/

УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.А. Лепехин
« 30 » августа 2021 г.



Составитель: Мясникова Елена Викторовна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Багринцева Р.Н., зам. председателя Правления Астраханского Облрыболовпотребсоюза

Рабочая программа учебной разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

1.2. Цели и задачи учебной – требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках ПМ 03. Организация работ в подразделении организации по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.

иметь практический опыт:

- планирования работы подразделения;
- оценки эффективности деятельности подразделения организация;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- учитывать особенности менеджмента в торговле;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;

знать:

- сущность и характерные черты современного менеджмента;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- систему методов управления;
- процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ 03 Организация работ в подразделении организации	Тема 1. Применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности. Ролевые игры	6
	Тема 2. Использование различных приемов, направленных на организацию работы коллектива исполнителей. Выбор метода управленческого воздействия. Решение проблемно-ситуационных задач	6
	Тема 3. Расчет показателей обеспеченности состояния, движения и экономической эффективности использования основных фондов торгового предприятия. Расчет обеспеченности, потребности и экономической эффективности использования оборотных средств	6
	Тема 4. Расчет показателей по труду, эффективность его использования в торговле. Расчет расценок и стимулирующих надбавок для оплаты труда работников торговли. Расчет структуры план, плана выполнения и экономических показателей использования товарооборота. Расчет и анализ издержек обращения в торговой организации. Расчет показателей экономической эффективности работы торговых предприятий.	6

	<p>Тема 5. Учебная практика в программе 1С: «Торговля и склад»: . Основные термины и понятия компьютерного учета. Первый запуск программы. Обзор меню программы 1С: Торговля и склад. Первоначальная настройка программы. Ввод справочной информации Общие принципы работы в программе 1С:Торговля и склад. Порядок ввода начальных остатков. Ручной ввод и пересмотр операций и проводок</p>	6
	<p>Тема 6. Автоматизация документооборота по учету товаров в оптовой торговле: - алгоритм учета товаров; - заказ поставщику; - реализация товаров; - учет безналичных расчетов; - возврат тары; - складские документы. Организация розничной торговли: - обзор торгового оборудования; - розничная торговля; - порядок учета кассовых операций. Отчетность в программе 1С: торговля и склад</p>	4
	Зачет по учебной практике	2
<i>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачёта</i>		

2.2 Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 01.01.		36	
Вид работ			
Тема 1.1. Применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности. Ролевые игры	Применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.	2	3
	Использование различных приемов, направленных на организацию работы коллектива исполнителей.	2	3
	Применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.	2	3
Тема 2. Использование различных приемов, направленных на организацию работы коллектива исполнителей. Выбор метода управленческого воздействия. Решение проблемно-ситуационных задач	Использование различных приемов, направленных на организацию работы коллектива исполнителей.	2	3
	Выбор метода управленческого воздействия.	2	3
	Решение проблемно-ситуационных задач	2	3
Тема 3. Расчет показателей обеспеченности состояния, движения и экономической эффективности	Расчет показателей обеспеченности состояния, движения и экономической эффективности использования основных фондов торгового предприятия.	2	3
	Расчет обеспеченности, потребности и экономической эффективности использования оборотных средств	2	3

использования основных фондов торгового предприятия.	Значение оборачиваемости оборотных средств	2	3
Тема 4. Расчет показателей по труду, эффективность его использования в торговле	Расчет и анализ издержек обращения в торговой организации.	2	3
	Расчет расценок и стимулирующих надбавок для оплаты труда работников торговли,показателей по труду, эффективность его использования в торговле.	2	3
	Расчет показателей экономической эффективности работы торговых предприятий.	2	3
Тема 5. Учебная практика в программе 1С: «Торговля и склад»	Учебная практика в программе 1С: «Торговля и склад»: Основные термины и понятия компьютерного учета. Первый запуск программы. Обзор меню программы 1С: Торговля и склад. Первоначальная настройка программы. Ввод справочной информации Общие принципы работы в программе 1С:Торговля и склад. Порядок ввода начальных остатков. Ручной ввод и пересмотр операций и проводок	2	3
	Автоматизация документооборота по учету товаров в оптовой торговле: - алгоритм учета товаров; - заказ поставщику; - реализация товаров; - учет безналичных расчетов; - возврат тары; - складские документы.	2	3
	Организация розничной торговли: - обзор торгового оборудования; - розничная торговля; - порядок учета кассовых операций.	2	3
Тема 6. Автоматизация документооборота по учету товаров в оптовой торговле	Отчетность в программе 1С: торговля и склад	2	3
	Заключение по практике.	2	3
	Зачет по учебной практике	2	3
Всего		36	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства : учеб.пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2015. -208 с.
2. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015
3. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2015. – 717 с.
4. Сергеев И.В. Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2015. – 576 с.
5. Учебное пособие по дисциплине «Менеджмент» по специальности Коммерция и Товароведение /авт.-сост. А.Р. Шакирова.- Димитровград: МСХТ, 2015.- 208 с.
6. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М. : Финансы и статистика, 2015. – 512 с.
7. Филимонова Е.В. 1:С: Предприятие 8.0: учебно-практическое пособие для бухгалтеров: Дашков и К, 2015. – 400 с.
8. Чуев, И.Н. Экономика предприятия : учебник. - М. : Дашков и К, 2015. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Васильева И.Н., Желнинский Г.С. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. – М.: Вузовский учебник, 2015.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2016. – 336 с.
3. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2015. – 336 с.
4. Ломакин А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2015.
5. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2016. – 238 с.
6. Менеджмент: Учебник/ под ред. Проф. В.И. Королева. – М.: Экономистъ, 2015

7. Некоммерческие организации: правовое регулирование, бухгалтерский и налоговый учет в свете последних изм. зак-ва / под ред. Кастьяновой Г.Ю. - М. :Информцентр 21века, 2015
8. Рабочая тетрадь по учебной практике по дисциплине «Бухгалтерский учёт». Специальность «Коммерция» /сост. Т.В. Калинина и Л.В. Леонтьева.- Димитровград: МСХТ, 2016.- 33 с.
9. Салимжанов, И.Х. Менеджмент. Серия «Среднее профессиональное образование» Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2016.
11. Сергеев, И.В. Экономика предприятия : учебное пособие. - М. : Финансы и статистика, 2016
12. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2015. – 384 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
2. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>
- 3 <http://allmedia.ru/>
4. <http://www.opec.ru/>
5. <http://www.amtv.ru/>
6. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
7. <http://www.nlr.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 03 Организация работ в подразделении организации

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 3.1	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт
ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	
ОК 1	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт
ОК 2, ОК 3, ОК.4, ОК.5, ОК 6-9.	

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

2021 г.

РАССМОТРЕНО
Цикловой комиссией
«Сервис и туризм»
Протокол № от 30 августа 2021 г.
Председатель /М. О. Шемерякина/

УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.А. Лепёхин
« 30 » августа 2021 г.



Составитель:

Голенская Т.В., высшая квалификационная категория,

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Багринцева Р.И., зам.председателя правления
Астраханского облрыболовпотребсоюза

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.2. Цели и задачи учебной практики (по профилю специальности)– требования к результатам прохождения практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

В результате освоения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация работы по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

иметь практический опыт:

– обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров.

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров.

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- Закон о защите прав потребителя.
- правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики (по профилю специальности):

всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Тема 1. Изучение ассортимента зерно-мучных товаров в магазине	2
	Тема 2. Изучение ассортимента вкусовых товаров в магазине	2
	Тема 3. Изучение ассортимента молочных товаров в магазине	2
	Тема 4. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по количеству, с инструкцией о приемке товаров по количеству.	2
	Тема 5. Оформление документов при приемке товаров по количеству.	2
	Тема 6. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по качеству, с инструкцией о приемке товаров по качеству.	2
	Тема 7. Оформление заявок и заказов на товары	2
	Тема 8. Изучение факторов, влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения.	2
	Тема 9. Документальное оформление инвентаризации товаров.	2
	Тема 10. Ознакомление с различными видами торгового инвентаря и правилами безопасности при его эксплуатации.	2
	Тема 11. Ознакомление с классификацией измерительного оборудования, требованиями, предъявляемыми к весо-измерительному оборудованию	2
	Тема 12. Установка на рабочем месте и подготовка к работе весо-измерительного оборудования	2
	Тема 13. Приобретение практических навыков работы на различных видах электронного весо-измерительного оборудования.	2
	Тема 14. Ознакомление с устройством, принципом действия и правилами безопасной эксплуатации ручной термо-упаковочной машины.	2
	Тема 15. Ознакомление с различными видами измельчительно-режущего оборудования, с устройством и правилами безопасной эксплуатации машины для нарезания продовольственных товаров.	2

	Тема 16. Выполнение оперативных функций работы кассира в течение рабочей смены и после её окончания на различных типах ККТ.	2
	Тема 17. Изучение типовых правил V эксплуатации контрольно-кассовых машин, обязанностей кассира при работе на ККМ. Приобретение практических навыков по подготовке ККТ к работе, выполнению оперативных функций работы кассира .	2
	Тема 18. Ознакомление с устройством, правилами эксплуатации кассового POS-терминала, Заполнение кассовой документации (формы КМ-3,КМ-4, КМ-6).	2
<i>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачёта</i>		

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров			
МДК 01.04. Выполнение работ по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров		36	
Вид работ Организация работы по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров			
Тема 1. Изучение ассортимента зерно-мучных товаров в магазине	Ознакомиться с ассортиментом зерно-мучных товаров в розничной сети , используя проспекты, каталоги, нату сайт торговых предприятий ЗАО Тандер «Магнит», ООО «Лента», Даир, Михайловский.	2	3
Тема 2. Изучение ассортимента вкусовых товаров в магазине	Ознакомиться с ассортиментом вкусовых товаров в розничной сети, используя натуральные образцы товаров, проспекты, каталоги, сайт торговых предприятий ЗАО Тандер «Магнит», ООО «Лента», Даир, Михайловский. Ознакомиться с упаковкой, маркировкой, транспортированием и порядком считывания штрихового кода хранением электробытовых товаров в розничной сети.	2	3
Тема 3. Изучение ассортимента молочных товаров в магазине	Работа с нормативно - технической документацией по изучению ассортимента молочных товаров, используя буклеты, проспекты, натуральные образцы, каталоги торговых предприятий города Астрахани..	2	3
Тема 4. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по количеству, с инструкцией о приемке товаров по количеству.	Ознакомиться с порядком расчета определения партии товаров, среднего образца, средней пробы на примере товарной группы.	2	3
Тема 5. Оформление документов при приемке товаров по количеству.	Решение проблемно-ситуационных задач по оценке количества, поступивших свежих овощей на соответствие требований стандартов. Оформление необходимых документов при приемке товаров по количеству. Работа с нормативными документами (ГОСТ, ОСТ,СТ).	2	3

Тема 6. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по качеству, с инструкцией о приемке товаров по качеству.	Работа с нормативно - технической документацией по особенностям приемки по качеству, условиям хранения свежих плодов. Оформление необходимых документов при приемке товаров по качеству. Работа с нормативными документами (ГОСТ, ОСТ, СТ).	2	3
Тема 7. Оформление заявок и заказов на товары	Работа с нормативно - технической документацией по составлению заявок и заказов на товары, определение ассортимента товаров, сорта, количества, сроков поставки, поставщиков по конкретной товарной группе.	2	3
Тема 8. Изучение факторов, влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения.	Освоение навыков по составлению карт, схем, графиков по товародвижению.	2	3
Тема 9. Документальное оформление инвентаризации товаров.	Освоение навыков по документальному оформлению инвентаризации товаров. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".	2	3
Тема 10. Ознакомление с различными видами торгового инвентаря и правилами безопасности при его эксплуатации.	Освоение навыков по эксплуатации торгового инвентаря, используемого при подготовке товаров к продаже в розничной торговой сети. Приказ Минтруда России от 6 июля 1994 года № 1219-КВ (05.05.2017). Правила по охране труда на предприятиях розничной торговли.	2	3
Тема 11. Ознакомление с классификацией измерительного оборудования, требованиями, предъявляемыми к весо-измерительному оборудованию	Освоение навыков по весоизмерительного оборудования в розничных торговых предприятиях. Письмо Роскомторга от 17.03.1994 N 1-314/32-9 "О примерных правилах работы предприятия розничной торговли и Основных требованиях к работе мелкорозничной торговой сети".	2	3

Тема 12. Установка на рабочем месте и подготовка к работе весо-измерительного оборудования	Освоение навыков по подготовке к работе весоизмерительного оборудования.	2	3
Тема 13. Приобретение практических навыков работы на различных видах электронного весо-измерительного оборудования.	Освоение навыков по подготовке к работе электронного весо-измерительного оборудования.	2	3
Тема 14. Ознакомление с устройством, принципом действия и правилами безопасной эксплуатации ручной термо-упаковочной машины.	Освоение навыков по правилам безопасной эксплуатации ручной термо-упаковочной машины.	2	3
Тема 15. Ознакомление с различными видами измельчительно-режущего оборудования, с устройством и правилами безопасной эксплуатации машины для нарезания продовольственных товаров.	Освоение навыков по работе с различными видами измельчительно-режущего оборудования, с устройством и правилами безопасной эксплуатации машины для нарезания продовольственных товаров.	2	3
Тема 16. Выполнение оперативных функций работы кассира в течение рабочей смены и после её окончания на различных типах ККТ.	Освоение навыков по выполнению оперативных функций работы кассира в течение рабочей смены и после её окончания на различных типах ККТ.	2	3

<p>Тема 17. Изучение типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин, обязанностей кассира при работе на ККМ. Приобретение практических навыков по подготовке ККТ к работе, выполнению оперативных функций работы кассира .</p>	<p>Освоение навыков по эксплуатации контрольно-кассовых машин, обязанностей кассира при работе на ККМ. Постановление от 30 июля 1993 г. N 745 Об утверждении положения по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением и перечня отдельных категорий предприятий (в том числе физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, в случае осуществления ими торговых операций или оказания услуг), организаций и учреждений, которые в силу специфики своей деятельности либо особенностей местонахождения могут осуществлять денежные расчеты с населением без применения контрольно-кассовых машин в ред. Постановлений правительства РФ от 08.08.2003 n 476).</p>	2	3
<p>Тема 18. Ознакомление с устройством, правилами эксплуатации кассового POS-терминала, Заполнение кассовой документации (формы КМ-3, КМ-4, КМ-6).</p>	<p>Решение проблемно-ситуационных задач. Федеральный закон "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации" от 22.05.2003 N 54-ФЗ (последняя редакция). Зачет по учебной практике.</p>	2	3
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики - на основании договоров сотрудничества между техникумом и торговыми предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

38. "Гражданский кодекс Российской Федерации" (ГК РФ) Часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа

39. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения.

40. ГОСТ Р 51305-99. Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу.

41. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и по качеству (П-6, П-7).

42. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 n 2300-1 (ред. от 01.05.2017г.)

43. Закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»

44. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. постановлений правительства РФ от 23.12.2016г.)

45. Федеральный закон "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации" от 22.05.2003 N 54-ФЗ (последняя редакция).

46. СанПиН 42-123-5777-99 Санитарные правила для торговых предприятий

47. Постановление от 30 июля 1993 г. N 745 Об утверждении положения по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением и перечня отдельных категорий предприятий (в том числе физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, в случае осуществления ими торговых операций или оказания услуг), организаций и учреждений, которые в силу специфики своей деятельности либо особенностей местонахождения могут осуществлять денежные

расчеты с населением без применения контрольно-кассовых машин в ред. Постановлений правительства РФ от 08.08.2003 n 476).

48. Письмо Роскомторга от 17.03.1994 N 1-314/32-9 "О примерных правилах работы предприятия розничной торговли и Основных требованиях к работе мелкорозничной торговой сети".

49. Приказ Минтруда России от 6 июля 1994 года № 1219-КВ (05.05.2017). Правила

по охране труда на предприятиях розничной торговли

50. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".

51. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 480 с

52. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 256 с.

53. Девясилов Д.А. Охрана труда: Учебник / В.А. Девясилов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2017. - 512 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-430-6, 3000 экз.

54. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров Автор: Елисеева Л.Г.(ред.) Издательство: Дашков и К°, 2016.- 930 с.

55. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 398 с

56. Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 384 с.: ил.

Дополнительные источники:

10. Голубева О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2015. - 336 с.: ил.

11. Дашков Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью: Учебник / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2015. - 688 с.

12. Добрина Н.А. Менеджмент: основы теории и деловой практик: Учебное пособие / Н.А. Добрина, Ю.В. Щербакова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 288 с.: ил.

13. Жулидов С.И. Организация торговли: Учебник / С.И. Жулидов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.

14. Куликова Н.Р. Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова.-М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015.- 240 с.:
15. Морошин В.А. Маркетинг: Учебное пособие / В.А. Морошкин, Н.А. Контарева, Н.Ю. Курганова. - М.: Форум, 2015. - 352 с
16. Наумов А.И. Менеджмент: Учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, 2016. - 288 с.
17. Памбухчиянц О.И.Технология розничной торговли: Учебник для нач. проф. образования по профессии "Продавец, контролер-кассир" / О.В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2015. - 288 с.
18. Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 384 с.

Интернет ресурсы:

2. Правовая информационно-справочная система «Консультант-плюс»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды	

(подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика
Дифференцированный зачёт

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе

ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения	
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
**ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
представленной преподавателем Голенской Т.В.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы ПМ на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС и УП		
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу		
3	На титульном листе указан код и наименование специальности		

4	Оборотная сторона титульного листа заполнена		
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна		
Экспертиза раздела 1 Паспорт программы учебной практики (по профилю специальности)			
6	Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля» имеется		
7	Наименование программ профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе		
8	Пункт 1.1. «Область применения программы профессионального модуля» заполнен		
9	Пункт 1.2 «Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля» заполнен		
10	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен		
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС		
12	Вариативная часть отражена (при наличии)		
13	ПК, на которые ориентировано содержание профессионального модуля, указаны		
14	ОК, формируемые в процессе изучения профессионального модуля, указаны		
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание программы учебной практики (по профилю специальности)»			
15	Раздел 2 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется		
16	Пункт 2.1. «Структура профессионального модуля» заполнен и соответствует учебному плану		
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание профессионального модуля» заполнен		
18	Объём учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает		
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной практики (по профилю специальности)»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется		
20	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы		
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники		
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад		
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (по профилю специальности)»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» имеется		
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.		
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)			
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению			

Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____ Л.А. Бобко
(подпись)

МП

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
представленной преподавателем Голенской Т.В.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по профессиональному модулю
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания программы учебной практики (по профилю специальности)	
3	Содержание программы разработано в соответствии с требованиями к умениям и знаниям
4	Структура программы профессионального модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание профессионального модуля ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы профессионального модуля выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения профессионального модуля («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала

11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой профессионального модуля
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы учебной практики (п	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой профессионального модуля
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы профессионального модуля
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению	
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению	
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке	

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Председатель ЦК «Товароведение и технология продукции общественного питания» _____ / Попова Л.И.

Протокол № _____

от « » _____ 20 г.

МП

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от 30 августа 2021 г.

Председатель Ш /М. О. Шемерякина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин

« 30 » август 2021 г.



Составитель: Голенская Татьяна Васильевна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Молчанова И.Н., руководитель Центра досудебной и судебной экспертизы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	14
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ 01 Управление ассортиментом товаров

1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)– требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках ПМ.01 Управление ассортиментом товаров по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности Управление ассортиментом товаров и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

иметь практический опыт:

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявления потребности в товаре (спросе);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приёмки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечение товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участия в проведении инвентаризации товаров.

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спрос и стимулирования сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договора с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;

- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда

знать:

- ассортимент товаров однородных групп определённого класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- правила приёмки товаров;
- способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):
всего – 72 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ.01 Управление ассортиментом товаров	Тема 1. Инструктаж по охране труда, электро – и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, санитарии, гигиены.	4
	Тема 2. Организация рабочего места. Личная гигиена обслуживающего персонала.	4
	Тема 3. Изучение организационно-правовой характеристики предприятия. Определение целей, задач и функций предприятия.	4
	Тема 4. Изучение должностной инструкции товароведа. Определение роли и функций товароведа в достижении уставных целей.	4
	Тема 5. Изучение информационной обеспеченности предприятия розничной торговли. Ознакомление с целями и задачами, поставленными руководством предприятия в области ассортиментной политики предприятия.	4
	Тема 6. Изучение факторов, определяющих ассортимент товаров на предприятии. Распознавание и классификация товаров, находящихся в торговом зале.	4
	Тема 7. Распознавание и классификация товаров, находящихся в секциях, отделах. Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп.	4

	<p>Тема 8. Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым спросом. Выявление ассортимента товаров, пользующихся повышенным спросом.</p>	4
	<p>Тема 9. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по количеству. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по качеству. Анализ действующего стандарта для изучения показателей качества.</p>	6
	<p>Тема 10. Ознакомление с различными видами торгового инвентаря и правилами безопасности при его эксплуатации. Приобретение практических навыков работы на различных видах электронного весоизмерительного оборудования.</p>	4
	<p>Тема 11. Приобретение практических навыков по подготовке ККТ к работе. Заполнение кассовой документации. Приобретение практических навыков по, выполнению оперативных функций работы кассира.</p>	6
	<p>Тема 12. Изучение порядка проведения ревизии товаров в организации. Разработка графика документооборота на предприятии.</p>	4
	<p>Тема 13. Разработка графика поставки товаров. Анализ основных поставщиков предприятия. Ознакомление с сопроводительными документами.</p>	6
	<p>Тема 14. Составление опросников, анкет с целью выявления потребности в товарах и проведение анкетирования.</p>	2
	<p>Тема 15. Изучение логистики товародвижения на предприятии. Ознакомление и принятие участия в составлении карт товародвижения.</p>	4

	<p>Тема 16. Анализ методов формирования спроса и стимулирования сбыта. Подготовка предложений по совершенствованию управления ассортиментом товаров. Подготовка предложений по улучшению коммерческой деятельности на предприятии.</p>	6
	<p>Тема 17. Оформление отчета о выполненной работе на производственной практике.</p>	2
<p><i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i></p>		

2.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Формирование ассортимента, обеспечение товароведных характеристик			
Раздел 2. Организация и проведение работ по обеспечению товародвижения			
Раздел 3. Изучение конъюнктуры рынка, выявление и формирование спроса на товары			
МДК 01.01. Основы управления ассортиментом товаров		72	
Вид работ Организация и управления ассортиментом товаров			
Тема 1. Инструктаж по охране труда, электро – и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, санитарии, гигиены.	Познакомиться с правилами внутреннего трудового распорядка, санитарии, гигиены. Изучить документы инструктажу по охране труда, электро – и пожарной безопасности.	2 2	3 3
Тема 2. Организация рабочего места. Личная гигиена обслуживающего персонала.	Определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей. Проанализировать должностную инструкцию в зависимости от конкретного места прохождения практики.	2 2	3 3
Тема 3. Изучение организационно-правовой характеристики предприятия. Определение целей, задач и функций предприятия.	Составить схему организационной структуры предприятия и сделать её описание. Определить цели, задачи и функции предприятия.	2 2	3 3
Тема 4. Изучение должностной инструкции товароведа. Определение роли и функций товароведа	Рассмотреть должностную инструкцию товароведа. Проанализировать должностную инструкцию товароведа в зависимости от конкретного места прохождения практики.	2 2	3 3

в достижении уставных целей.			
Тема 5. Изучение информационной обеспеченности предприятия розничной торговли. Ознакомление с целями и задачами, поставленными руководством предприятия в области ассортиментной политики предприятия.	<p>Определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.</p> <p>Ознакомление с целями и задачами, поставленными руководством предприятия в области ассортиментной политики предприятия.</p>	2 2	3 3
Тема 6. Изучение факторов, определяющих ассортимент товаров на предприятии.	<p>Изучить факторы, определяющие ассортимент товаров на предприятии.</p> <p>Распознавание и классификация товаров, находящихся в торговом зале.</p>	2 2	3 3
Тема 7. Распознавание и классификация товаров, находящихся в секциях, отделах. Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп.	<p>Рассмотреть схему классификации товаров, находящихся в секциях, отделах.</p> <p>Составить схему размещения ассортимента вкусовых товаров.</p>	2 2	3 3
Тема 8. Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым спросом. Выявление ассортимента товаров, пользующихся повышенным спросом.	<p>Ознакомление с ассортиментом товаров, пользующихся устойчивым спросом.</p> <p>Выбор номенклатуры показателей для выявления ассортимента товаров, пользующихся повышенным спросом.</p>	2 2	3 3
Тема 9. Ознакомление с порядком и правилами приемки товаров по количеству и качеству. Анализ действующего	<p>Рассмотреть Инструкцию о порядке приёмки продукции производственно технического назначения и товаров народного потребления по количеству от 23 июля 1975 г. № 115 (действующая редакция).</p> <p>Рассмотреть Инструкцию о порядке приёмки продукции производственно технического</p>	2 2	3 3

стандарта для изучения показателей качества.	назначения и товаров народного потребления по качеству (с изменения и дополнениями от 14.11.74. № 98) (действующая редакция). Оценка качества свежих плодов и овощей для изучения показателей качества.	2	3
Тема 10. Ознакомление с различными видами торгового инвентаря и правилами безопасности при его эксплуатации.	Ознакомление с различными видами торгового инвентаря и правилами безопасности при его эксплуатации.	2	3
	Приобретение практических навыков работы на различных видах электронного весоизмерительного оборудования.	2	3
Тема 11. Приобретение практических навыков по подготовке ККТ к работе. Заполнение кассовой документации.	Овладение практическими навыками по подготовке ККТ к работе.	2	3
	Приобретение практических навыков по заполнению кассовой документации.	2	3
	Приобретение практических навыков по выполнению оперативных функций работы кассира.	2	3
Тема 12. Изучение порядка проведения ревизии товаров в организации. Разработка графика документооборота на предприятии.	Приобретение практических навыков по проведению ревизии товаров в организации.	2	3
	Принять участие в разработке графика документооборота на предприятии.	2	3
Тема 13. Разработка графика поставки товаров. Анализ основных поставщиков предприятия.	Приобретение практических навыков по разработке графика поставки товаров.	2	3
	Проведение анализа основных поставщиков предприятия.	2	3
	Ознакомление с сопроводительными документами.	2	3
Тема 14. Составление опросников, анкет с целью выявления потребности в товарах и проведение анкетирования.	Разработка анкеты с целью выявления потребности в товарах.	2	3

<p>Тема 15. Изучение логистики товародвижения на предприятии. Ознакомление и принятие участия в составлении карт товародвижения</p>	<p>Ознакомление с логистикой товародвижения на предприятии. Приобретение практических навыков по составлению карт товародвижения.</p>	<p>2 2</p>	<p>3 3</p>
<p>Тема 16. Анализ методов формирования спроса и стимулирования сбыта. Подготовка предложений по улучшению коммерческой деятельности на предприятии.</p>	<p>Ознакомление с методами формирования спроса и стимулирования сбыта. Подготовка предложений по совершенствованию управления ассортиментом товаров. Подготовка предложений по улучшению коммерческой деятельности на предприятии.</p>	<p>2 2 2</p>	<p>3 3 3</p>
<p>Тема 17. Оформление отчета о выполненной работе на производственной практике.</p>	<p>Подготовить отчёт о выполненной работе на практике. Подготовка к зачёту</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) - на основании договоров сотрудничества между Техникумом и торговыми предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров..

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

57. "Гражданский кодекс Российской Федерации" (ГК РФ) Часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
58. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения.
59. ГОСТ Р 51304-99. Услуги розничной торговли
60. ГОСТ Р 51305-99. Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу.
61. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и по качеству (П-6, П-7).
62. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 n 2300-1 (действующая редакция)
63. Закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»
64. Правила продажи отдельных видов товаров (действующая редакция)
65. Сборник нормативных документов для руководителей предприятий розничной торговли – М.: Эконовости, 2012г. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. / Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2012 № 325 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ – 29 от 02.01.2000 с изменениями и дополнениями от 23 апреля 2018 г.
66. СанПиН 42-123-5777-99 Санитарные правила для торговых предприятий
67. СанПиН 42-123-5771-91 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами
68. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (действующая редакция)

69. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением.
70. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.
71. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 480 с
72. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 256 с.
73. Девясилов В.Д. Охрана труда: Учебник / В.А. Девясилов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2017. - 512 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-430-6, 3000 экз.
74. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров Автор: Елисеева Л.Г.(ред.) Издательство: Дашков и К°, 2016.- 930 с.
75. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 398 с
76. Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 384 с.: ил.
77. Репина Е.А. Основы менеджмента: Учебное пособие / Е.А. Репина, М.А. Чернышев, Т.Ю. Анопченко. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2016. - 240 с.
78. Е.А. Рубина Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2016. - 240 с
- Дополнительные источники:
19. Голубева О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2015. - 336 с.: ил.
20. Дашков Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью: Учебник / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2015. - 688 с.
21. Добрина Н.А. Менеджмент: основы теории и деловой практикум: Учебное пособие / Н.А. Добрина, Ю.В. Щербакова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 288 с.: ил.
22. Жулидов С.И. Организация торговли: Учебник / С.И. Жулидов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.
23. Куликова Н.Р. Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова.-М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015.- 240 с.:

- 24.Морошин Н.А. Маркетинг: Учебное пособие / В.А. Морошкин, Н.А. Контарева, Н.Ю. Курганова. - М.: Форум, 2015. - 352 с
- 25.Наумов А.И. Менеджмент: Учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, 2016. - 288 с.
- 26.Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли: Учебник для нач. проф. образования по профессии "Продавец, контролер-кассир" / О.В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2015. - 288 с.
- 27.Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 384 с.

Интернет ресурсы:

3. Правовая информационно-справочная система «Консультант-плюс».

3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, дневник-отчёт, аттестационный лист, характеристика Дифференцированный зачёт
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе

ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения	
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества
товаров**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от 30 августа 2021 г.

Председатель Ш/М. О. Шемерянкина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Лепёхин

«30» август 2021 г.



Составитель: Голенская Татьяна Васильевна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Молчанова И.Н., руководитель Центра досудебной и судебной экспертизы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
13. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)– требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у студентов умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующие ему общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с

коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Проводить товароведную экспертизу.

иметь практический опыт:

- идентификации товаров однородных групп определённого класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров.

уметь:

- расшифровывать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов.
- идентификации товаров однородных групп определённого класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров.

знать:

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определённого класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов; причины их возникновения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):

всего – 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

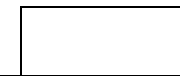
2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	Тема 1. Ознакомление с Уставом предприятия.	4
	Тема 2. Изучение цели, задач и функций предприятия.	2
	Тема 3. Изучение схемы организационной структуры предприятия	2
	Тема 4. Изучение должностной инструкции эксперта	4
	Тема 5. Определение роли и функции эксперта в достижении уставных целей	2
	Тема 6. Изучение нормативно-технической документации, применяемой экспертом в оценочной деятельности. Порядок расчета определения партии товаров, среднего образца, средней пробы.	4
	Тема 7. Составление перечня документов, необходимых для проведения экспертизы.	4
	Тема 8. Ознакомление с видами экспертиз, проводимых предприятием, порядка их проведения, документального оформления.	4
	Тема 9. Участие в проведении различных видов товарных экспертиз.	8
	Тема 10. Составление отчёта о выполненной работе на практике.	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>		

2.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Оценка и экспертиза качества непродовольственных товаров. Раздел 2. Оценка и экспертиза качества продовольственных товаров.</p>			
<p>МДК. 01.02. Оценка качества товаров и основы экспертизы</p>		36	
<p>Вид работ Организация и проведение экспертизы товаров народного потребления.</p>			
<p>Тема 1. Ознакомление с Уставом предприятия.</p>	<p>1. Познакомиться с Уставом предприятия (Торгово-промышленная палата, Центр независимой досудебной и судебной экспертизы, ГБУ АО «Астраханская областная ветеринарная лаборатория»).</p>	2	3
	<p>2. Определить цели, задачи и функции предприятия.</p>	2	3
<p>Тема 2. Изучение цели, задач и функций предприятия.</p>	<p>1. Определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.</p>	2	3
<p>Тема 3. Изучение схемы организационной структуры предприятия</p>	<p>1. Составить схему организационной структуры предприятия и сделать её описание.</p>	2	3
<p>Тема 4. Изучение должностной инструкции эксперта</p>	<p>Рассмотреть должностную инструкцию эксперта. Проанализировать должностную инструкцию товароведа-эксперта в зависимости от т конкретного места прохождения практики.</p>	2	3
<p>Тема 5. Определение роли и</p>	<p>Определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей. Определить роль и функции эксперта отдела микробиологических исследований испытательной лаборатории.</p>	2	3

функции эксперта в достижении уставных целей			
Тема 6. Изучение нормативно-технической документации, применяемой экспертом в оценочной деятельности. Порядок расчета определения партии товаров, среднего образца, средней пробы.	Изучить Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 n 2300-1 (действующая редакция) Изучить Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. / Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2012 № 325 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ – 29 от 02.01.2000 (действующая редакция). Изучить Сборник нормативных документов для руководителей предприятий розничной торговли.	2 2	3 3
Тема 7. Составление перечня документов, необходимых для проведения экспертизы.	Рассмотреть Положение о предоставлении услуг. Рассмотреть нормативные правовые акты федеральных органов исполнительной власти, регулирующие организацию и производство экспертизы.	2	3
Тема 8. Ознакомление с видами экспертиз, проводимых предприятием, порядка их проведения, документального оформления.	Ознакомление с экспертной оценкой количества товара. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества.	2 2	3 3
Тема 9. Участие в проведении различных видов товарных экспертиз.	Экспертиза качества копченой рыбы Экспертиза качества мороженого мяса говядины Оценка качества вкусовых товаров: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество. Оценка качества свежих плодов и овощей: показатели, дефекты, причины возникновения, влияние на качество.	2 2 2 2	3 3 3 3
Тема 10. Составление отчёт о выполненной работе на практике.	Подготовить отчёт о выполненной работе на практике. Дифференцированный зачёт	2	3



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) - на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров..

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральные законы:

3. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ), часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
4. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 n 2300-1 (действующая редакция)
5. «Об экологической экспертизе» от 23.11.95 № 174-ФЗ с изменениями и Дополнениями в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ
6. Сборник нормативных документов для руководителей предприятий розничной торговли – М.: Экономисты, 2016 г.
7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. / Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2012 № 325 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ – 29 от 02.01.2000 (действующая редакция)

Основная:

79. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / Березина В.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 200 с.
80. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров / Вилкова С.А., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2017. - 498 с.
81. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Данильчук Ю.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.
82. Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров / Дзахмишева И.Ш., Балаева С.И., Блиева М.В., - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 346 с.

- 83.Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 374 с
- 84.Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Иванова Т.Н. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.
- 85.Киселева И.С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И.С. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с.
- 86.Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с
- 87.Памбухчиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 400 с.
- 88.Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 328 с.
- 89.Райкова Е.Ю. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю.; Под ред. Чалых Т.И. - М.: Дашков и К, 2017. - 760 с.
- 90.Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.
- 91.Тыщенко Е.А. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары: Учебное пособие / Тыщенко Е.А., Позняковский В.М., Ермакова В.П. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 393с
92. Ходыкин А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха / Ходыкин А.А., Ходыкин А.П., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2016. - 352 с.
- 93.Юсова О.В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с.

Дополнительная:

8. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / Афанасенко О.Я., - 2-е изд. - Мн.: РИПО, 2016. - 132 с.
9. Григорян Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Григорян Е.С. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 265 с.
10. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Данильчук Ю.В. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 176 с.
11. Зачесова И.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с

12. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2017. - 192 с.
13. Проспекты, каталоги, заводские инструкции на торговое оборудование и др.
14. Журналы: «Российская торговля», «Мир измерений», «Современная торговля» и др.

Интернет ресурсы:

3. Правовая информационно-справочная система «Консультант-плюс»;
4. справочная нормативная система Norma CS 1.0;

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества
товаров**

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	
ПК 2.3. Проводить товароведную экспертизу.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
К 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	

**Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе
производственной практики по ПМ 02**

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному
плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения	
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ 03 Организация работ в подразделении организации

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

РАССМОТРЕНО
Цикловой комиссией
«Сервис и туризм»
Протокол № от 30 августа 2021 г.
Председатель /М. О. Шемерякина/

УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.А. Лепёхин
« 30 » августа 2021 г.



Составитель: Мясникова Елена Викторовна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Багринцева Р.Н., зам. председателя Правления Астраханского Облрыболовпотребсоюза

Рабочая программа учебной разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
17. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	11
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

1.2. Цели и задачи, требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках ПМ 03. Организация работ в подразделении организации по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.

иметь практический опыт:

- планирования работы подразделения;
- оценки эффективности деятельности подразделения организация;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- учитывать особенности менеджмента в торговле;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;

знать:

- сущность и характерные черты современного менеджмента;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- систему методов управления;
- процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики: всего – 72 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ 03 Организация работ в подразделении организации	Виды работ: 1. Познакомиться с Уставом предприятия, определить цели, задачи и функции предприятия. 2. Разработать схему организационной структуры предприятия и сделать её описание.	6
	3. Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.	6
	4. Познакомиться с содержанием резюме бизнес-плана торгового предприятия.	6
	5. Изучить Положение по оплате труда. 6. Изучить систему цен и методы стимулирования сбыта.	6
	7. Принять участие в расчете основных экономических показателей работы торгового предприятия. 8. Принять участие в планировании и оценке экономических показателей структурного подразделения торгового предприятия.	6
	9. Принять участие в составлении плана текущей работы подразделения. Изучить порядок осуществления перспективного планирования на предприятии. Составить самостоятельно план текущей работы исполнителей на определенный период и конкретное мероприятие.	6
	10. Изучить порядок определения потребности исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы.	6

	11. Принять участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия).	6
	12. Изучить систему контроля на предприятии. Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действия руководства предприятия.	6
	13. Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период. 14. Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок.	6
	15. Принять участие в составлении кассового и товарного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли.	6
	16. Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. Описать алгоритм и порядок расчета 17. Изучить алгоритмы принятия управленческих решений на предприятии по различным стандартным и нестандартным ситуациям. 18. Принять участие в подготовке и проведении собрания с коллективом предприятия и подразделения. 19. Описать проблемные ситуации в профессиональной деятельности и разработать варианты управленческих решений по разрешению этих проблем.	4
	20. Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности.	2
<i>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачёта</i>		

2.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вид работ: Организация работ в подразделении организации		72	
Тема 1.1. Познакомиться с Уставом предприятия: цели, задачи и функции предприятия. Схема организационной структуры предприятия и её описание.	1. Познакомиться с Уставом предприятия, определить цели, задачи и функции предприятия.	4	3
	2. Разработать схему организационной структуры предприятия и сделать её описание.	2	3
Тема 1.2. Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.	Изучить должностные инструкции работников предприятия.	4	3
	Определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.	2	3
Тема 1.3. Познакомиться с содержанием резюме бизнес-плана торгового предприятия	Познакомиться с содержанием резюме бизнес-плана торгового предприятия.	4	3
	Изучить разделы плана.	2	3
Тема 1.4. Изучить Положение по оплате труда. Изучить систему оценки и методы стимулирования сбыта.	Изучить Положение по оплате труда.	2	3
	Изучить систему оценки труда и методы стимулирования сбыта.	2	3
	Особенности мотивации на данном предприятии.	2	3
Тема 1.5. Расчет основных	Принять участие в расчете основных экономических показателей работы торгового предприятия.	4	3

экономических показателей работы торгового предприятия. Принять участие в планировании и оценке экономических показателей структурного подразделения торгового предприятия.	Принять участие в планировании и оценке экономических показателей структурного подразделения торгового предприятия.	2	3
Тема 1.6 Участие в составлении плана текущей работы подразделения.	Изучить порядок осуществления перспективного планирования на предприятии.	2	3
	Составить самостоятельно план текущей работы исполнителей на определенный период и конкретное мероприятие.	4	3
Тема 1.7 Порядок определения потребности исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы.	Определить потребности исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы.	6	3
Тема 1.8 Участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия).	Принять участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия).	2	3
	Изучить вводный инструктаж на рабочем месте.	2	3
	Изучить инструктаж по технике безопасности	2	3
Тема 1.9. Изучить систему контроля на предприятии. Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действия руководства предприятия.	Изучить систему контроля на предприятии.	2	3
	Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур.	2	3
	Оценка их результативности и последующих действия руководства предприятия.	2	3
. Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный	Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период.	2	3
	Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок.	4	3

период. Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок.			
Тема 1.10 Принять участие в составлении кассового и товарного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли.	Принять участие в составлении кассового и товарного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли.	6	3
Тема 1.11 Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. Описать алгоритм и порядок расчета	Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. Описать алгоритм и порядок расчета	2	
	Изучить алгоритмы принятия управленческих решений на предприятии по различным стандартным и нестандартным ситуациям.	2	
	Принять участие в подготовке и проведении собрания с коллективом предприятия и подразделения. Описать проблемные ситуации в профессиональной деятельности и разработать варианты управленческих решений по разрешению этих проблем.	2	
Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности.	Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности.	2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства : учеб.пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2015. -208 с.
2. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015
3. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2015. – 717 с.
4. Сергеев И.В. Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2015. – 576 с.
5. Учебное пособие по дисциплине «Менеджмент» по специальности Коммерция и Товароведение /авт.-сост. А.Р. Шакирова.- Димитровград: МСХТ, 2015.- 208 с.
6. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М. : Финансы и статистика, 2015. – 512 с.
7. Филимонова Е.В. 1:С: Предприятие 8.0: учебно-практическое пособие для бухгалтеров: Дашков и К, 2015. – 400 с.
8. Чуев, И.Н. Экономика предприятия : учебник. - М. : Дашков и К, 2015. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Васильева И.Н., Желнинский Г.С. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. – М.: Вузовский учебник, 2015.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2016. – 336 с.
3. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2015. – 336 с.
4. Ломакин А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2015.
5. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2016. – 238 с.
6. Менеджмент: Учебник/ под ред. Проф. В.И. Королева. – М.: Экономистъ, 2015

7. Некоммерческие организации: правовое регулирование, бухгалтерский и налоговый учет в свете последних изм. зак-ва / под ред. Кастьяновой Г.Ю. - М. :Информцентр 21века, 2015
8. Рабочая тетрадь по учебной практике по дисциплине «Бухгалтерский учёт». Специальность «Коммерция» /сост. Т.В. Калинина и Л.В. Леонтьева.- Димитровград: МСХТ, 2016.- 33 с.
9. Салимжанов, И.Х. Менеджмент. Серия «Среднее профессиональное образование» Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2016.
11. Сергеев, И.В. Экономика предприятия : учебное пособие. - М. : Финансы и статистика, 2016
12. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2015. – 384 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
2. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>
- 3 <http://allmedia.ru/>
4. <http://www.opec.ru/>
5. <http://www.amtv.ru/>
6. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
7. <http://www.nlr.ru/>

**21. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 03 Организация работ в подразделении организации

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК.4, ОК.5, ОК 6-9.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (отчёт), характеристика Дифференцированный зачёт

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе УД/ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УП
ПМ 03 представленной преподавателем Мясниковой Е.В.**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УД»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется	+	
7	Наименование программ дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание дисциплины, указаны	+	
14	ОК, формируемые в процессе изучения дисциплины, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание дисциплины»		+	
15	Раздел 2 «Структура и содержание дисциплины» имеется		
16	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
18	Объем учебной нагрузки студентов в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины» имеется	+	

20	Пункт 3.1. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. Указаны информационные основные и дополнительные источники	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
Программа учебной дисциплины может быть рекомендована к утверждению		+	
Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к доработке			
Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к отклонению			

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПП

представленной преподавателем

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя
Экспертиза пояснительной записки	
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по УД
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации
Экспертиза содержания учебной дисциплины	
3	Содержание программы разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация требования к умениям и знаниям»
4	Структура программы УД соответствует принципу единства теоретического и практического обучения
5	Содержание УД ориентировано на формирование ОК/ПК
6	Разделы программы УД выделены дидактически целесообразно
7	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям и требованиям к результатам (отражение дидактических единиц по каждому разделу)
9	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения УД («уметь», «знать»)
10	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала
11	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям
12	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний практических работ, предусмотренных программой УД
13	ОК/ПК конкретизированы
Экспертиза условий реализации программы	
14	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УД
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УД
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
17	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны
18	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы УД
19	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи студентам)

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	да	нет
Программа УД может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу УД следует рекомендовать к отклонению		
Программу УД следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

Председатель ЦК « _____ »
Протокол № _____
От « _____ » _____ 20 _____ г.
Подпись _____ / ФИО _____

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

2021 г.

РАССМОТРЕНО
Цикловой комиссией
«Сервис и туризм»
Протокол № от «30» августа 2021 г.
Председатель М. О. Шемякина



А.А. Лепёхин

« 30 августа 2021 г.

Составитель:

Голенская Т.В., высшая квалификационная категория,

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Попова Л.И., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Багринцева Р.И., зам.председателя правления
Астраханского облрыболовпотребсоюза

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
22. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
23. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
24. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	13
25. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)– требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у студентов умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

В результате освоения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности Организация работы по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров и соответствующие ему общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

иметь практический опыт:

– обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров.

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров.

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- Закон о защите прав потребителя.
- правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):

всего – 72 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам
1	2	3
ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Тема 1. Знакомство с материально-технической базой предприятия. Изучение документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия. Определение формы организационно-правовой собственности, ассортиментного профиля. Изучение режима работы, перечня основных и дополнительных услуг.	4
	Тема 2. Изучение требований техники безопасности на предприятиях торговли. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности, противопожарной защиты.	4
	Тема 3. Меры по предупреждению производственного травматизма.	4
	Тема 4. Планировка торгового зала магазина, ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Характеристика основных видов торговой мебели инвентарём, оборудованием.	4
	Тема 5. Ознакомление с типами холодильного оборудования, применяемого на предприятиях розничной торговли. Ознакомление с правилами эксплуатации и техники безопасности; с тепловым оборудованием, используемым на предприятии. Ознакомление с различными видами подъемно-транспортного оборудования и правилами их безопасной эксплуатации.	6
	Тема 6. Ознакомление с нормативной документацией. Оформление документов при товародвижении	4
	Тема 7. Ознакомление торгово-технологическими процессами на складах и в торговом предприятии. Технология предварительной подготовки товаров к продаже. Ознакомление с размещением и выкладкой товаров.	2
	Тема 8. Работа на различном оборудовании. Участие в создании оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	2
	Тема 9. Отработка навыков подготовки рабочего места продавца.	2

	Тема 10. Участие в предреализационной подготовке товаров с учетом их особенностей.	2
	Тема 11. Участие в оформлении ценников на товары.	2
	Тема 12. Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на данную выручку. Проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов.	4
	Тема 13. Овладение основными операциями подготовки товаров к продаже: проведение сортировки, сверки цен с документами.	2
	Тема 14. Расчет товарных потерь бакалейных товаров. Расчет товарных потерь гастрономических товаров.	4
	Тема 15. Расчет товарных потерь гастрономических товаров. Расчет товарных потерь плодоовощной продукции.	4
	Тема 16. Изучение товарно-сопроводительной документации. Ознакомление с накладными, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами	2
	Тема 17. Совместно с товароведом торгового предприятия проведение приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки.	2
	Тема 18. Составление актов на товары ненадлежащего качества, возврата некачественных товаров.	2
	Тема 19. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.	2
	Тема 20. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товара, консультирование покупателей о свойствах товара.	2
	Тема 21. Осуществление продажи товара. Отработка навыков оформления товарного чека.	4
	Тема 22. Отработка навыков подсчета количества товаров, подлежащих отпуску на данную покупателем сумму.	2
	Тема 23. Участие в инвентаризации товаров. Оформление документации по инвентаризации товаров.	2
	Тема 24. Отработка товаров с просроченными сроками годности. Ознакомление с мероприятиями торгового предприятия по стимулированию продаж товаров.	2
	Тема 25. Предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Разработка мероприятий по снижению потерь товаров на предприятии.	2

	<i>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачёта</i>
--	---

2.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров			
МДК 01.04. Выполнение работ по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров		72	
Вид работ Организация работы по рабочей профессии Продавец продовольственных товаров			
Тема 1. Знакомство с материально-технической базой предприятия. Изучение документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия. Определение формы организационно-правовой собственности, ассортиментного профиля. Изучение режима работы, перечня основных и дополнительных услуг.	Ознакомиться с материально-технической базой и изучить режим работы, перечень основных и дополнительных услуг торговых предприятий ЗАО Тандер «Магнит», ООО «Лента», Даир, Михайловский. Определить цели, задачи и функции предприятия.	2 2	3
Тема 2. Изучение требований техники безопасности на предприятиях торговли. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности, противопожарной защиты.	Ознакомиться с требованиями техники безопасности в торговых предприятиях ЗАО Тандер «Магнит», ООО «Лента», Даир, Михайловский. Изучить вводный инструктаж по технике безопасности, противопожарной защиты.	2 2	3 3

Тема 3. Меры по предупреждению производственного травматизма.	Работа с нормативно - технической документацией по предупреждению производственного травматизма.	2	3
	Изучению плакатов, материалов сайтов о производственном травматизме и мерах по его профилактике. Приказ Минтруда России от 6 июля 1994 года № 1219-КВ (05.05.2017).Правила по охране труда на предприятиях розничной торговли.	2	3
Тема 4. Планировка торгового зала магазина, ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Характеристика основных видов торговой мебели инвентарём, оборудованием.	Ознакомиться с особенностями планировки торгового зала магазина.	2	3
	Ознакомиться с основными видами торговой мебели инвентарём, оборудованием.	2	3
Тема 5. Ознакомление с типами холодильного оборудования, применяемого на предприятиях розничной торговли. Ознакомление с правилами эксплуатации и техники безопасности; с тепловым оборудованием, используемым на предприятии. Ознакомление с различными видами подъемно-транспортного оборудования и правилами их безопасной эксплуатации.	Работа с нормативно - технической документацией по особенностям эксплуатации холодильного оборудования.	2	3
	Работа с нормативно - технической документацией по особенностям эксплуатации теплового оборудования.	2	3
	Работа с нормативно - технической документацией по особенностям эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.	2	3
Тема 6. Ознакомление с нормативной документацией. Оформление документов	Работа с нормативно - технической документацией по приёмке товаров по количеству и качеству.	2	3
	Работа с нормативными документами (ГОСТ, ОСТ,СТ).	2	3

при товародвижении			
Тема 7. Ознакомление торгово-технологическими процессами на складах и в торговом предприятии. Технология предварительной подготовки товаров к продаже. Ознакомление с размещением и выкладкой товаров.	Ознакомление торгово-технологическими процессами на торговых предприятий ЗАО Тандер «Магнит», ООО «Лента», Даир, Михайловский.	2	3
Тема 8. Работа на различном оборудовании. Участие в создании оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	Освоение навыков по эксплуатации торгового инвентаря, используемого при подготовке товаров к продаже в розничной торговой сети.	2	3
Тема 9. Отработка навыков подготовки рабочего места продавца.	Освоение навыков по подготовки рабочего места продавца.	2	3
Тема 10. Участие в предреализационной подготовке товаров с учетом их особенностей.	Освоение навыков по предреализационной подготовке товаров с учетом их особенностей(колбасные изделия, мяскопчёности, твёрдые сычужные сыры, копчёная , солёная, вяленая рыба.	2	3
Тема 11. Участие в оформлении ценников на товары.	Освоение навыков по оформлению ценников на товары.	2	3

Тема 12. Проведение подсчета, оформление купюрной описи и приходного кассового ордера на данную выручку. Проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов.	Освоение навыков по проведению подсчета, оформлению купюрной описи и приходного кассового ордера на данную выручку.	2	3
	Освоение навыков по подготовке к работе весоизмерительного оборудования.	2	3
Тема 13. Овладение основными операциями подготовки товаров к продаже: проведение сортировки, сверки цен с документами.	Освоение навыков по подготовке товаров к продаже: проведение сортировки, сверки цен с документами на примере товарных групп(рыбные консервы, мясные консервы, молочные товары, колбасные изделия)..	2	3
Тема 14. Расчет товарных потерь бакалейных товаров. Расчет товарных потерь гастрономических товаров.	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 N 252 "Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 05.04.2013 N 27999)	2	3
	XIII. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы, упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении на холодильниках.	2	3
Тема 15. Расчет товарных потерь гастрономических товаров. Расчет товарных потерь плодоовощной продукции.	Приказ Минпромторга России от 01.03.2013 N 252 "Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 05.04.2013 N 27999)	2	3
	XLVII. Нормы естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов при кратковременном хранении на базах, складах разного типа в заготовительных пунктах XVI. Нормы естественной убыли колбас и копченостей при хранении на холодильниках	2	3
Тема 16. Изучение товарно-сопроводительной документации. Ознакомление с накладными, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами	Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 (ред. от 15.01.2020) "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии"	2	3

<p>Тема 17. Совместно с товароведом торгового предприятия проведение приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки.</p>	<p>Инструкция о порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по количеству", утвержденной Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 15.06.65 N П.6 и Гражданским кодексом РФ</p>	2	3
<p>Тема 18. Составление актов на товары ненадлежащего качества, возврата некачественных товаров.</p>	<p>Освоение навыков по составление навыков на товары ненадлежащего качества (парша картофеля, белая гниль моркови, голубая плесень апельсина, зарубцевавшиеся уколы жуком долгоносиком, повреждения абрикоса сливовой плодояжкой).</p>		
<p>Тема 19. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.</p>	<p>Ознакомление с ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия. Оценка качества поступившего картофеля свежего продовольственного, реализуемого в розничной торговой сети города Астрахани.</p>	2	3
<p>Тема 20. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товара, консультирование покупателей о свойствах товара.</p>	<p>Освоение навыков по обслуживанию покупателей на примере чая черного байхового. Консультирование покупателей о товарной марке, вкусовых свойствах, терпкости настоя, порядка заваривания.</p>	2	3

<p>Тема 21. Осуществление продажи товара.</p>	<p>Освоение навыков по продаже товаров. Отработка навыков оформления товарного чека.</p>	<p>2 2</p>	<p>3 3</p>
<p>Тема 22. Отработка навыков подсчета количества товаров, подлежащих отпуску на данную покупателем сумму.</p>	<p>Освоение навыков по подсчету количества товаров, подлежащих отпуску на данную покупателем сумму.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Тема 23. Участие в инвентаризации товаров. Оформление документации по инвентаризации товаров.</p>	<p>Освоение навыков по документальному оформлению инвентаризации товаров. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Тема 24. Отработка товаров с просроченными сроками годности. Ознакомление с мероприятиями торгового предприятия по стимулированию продаж товаров.</p>	<p>Проведение мероприятия по стимулированию продаж товаров (составление анкеты, проведение дегустации кисломолочных товаров производственного предприятия ООО «Торговый Дом Сметанин»).</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Тема 25. Предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Разработка мероприятий по снижению потерь товаров на</p>	<p>Разработка мероприятий по снижению потерь товаров на предприятии (контроль сроков годности, реализуемых товаров, повышение товарооборачиваемости товаров, создание реального обоснованного товарного запаса товаров в розничной торговой сети). Подготовить отчет о выполненной работе на практике. Дифференцированный зачет.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

предприятия.			
<i>Всего</i>		<i>72</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) - на основании договоров сотрудничества между Техникумом и торговыми предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

94. "Гражданский кодекс Российской Федерации" (ГК РФ) Часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа

95. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения.

96. ГОСТ Р 51305-99. Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу.

97. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и по качеству (П-6, П-7).

98. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 n 2300-1 (ред. от 01.05.2017г.)

99. Закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»

100. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. постановлений правительства РФ от 23.12.2016г.)

101. Федеральный закон "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации" от 22.05.2003 N 54-ФЗ (последняя редакция).

102. СанПиН 42-123-5777-99 Санитарные правила для торговых предприятий

103. Постановление от 30 июля 1993 г. N 745 Об утверждении положения по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением и перечня отдельных категорий предприятий (в том числе физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, в случае осуществления ими торговых операций или оказания услуг), организаций и учреждений, которые в силу специфики своей

деятельности либо особенностей местонахождения могут осуществлять денежные расчеты с населением без применения контрольно-кассовых машин в ред. Постановлений правительства РФ от 08.08.2003 n 476).

104. Письмо Роскомторга от 17.03.1994 N 1-314/32-9 "О примерных правилах работы предприятия розничной торговли и Основных требованиях к работе мелкорозничной торговой сети".

105. Приказ Минтруда России от 6 июля 1994 года № 1219-КВ (05.05.2017). Правила

по охране труда на предприятиях розничной торговли

106. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".

107. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 480 с

108. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 256 с.

109. Девясилов Д.А. Охрана труда: Учебник / В.А. Девисилов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2017. - 512 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-430-6, 3000 экз.

110. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров Автор: Елисеева Л.Г.(ред.) Издательство: Дашков и К°, 2016.- 930 с.

111. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 398 с

112. Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 384 с.

Дополнительные источники:

28. Голубева О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2015. - 336 с.: ил.

29. Дашков Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью: Учебник / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2015. - 688 с.

30. Добринина Н.А. Менеджмент: основы теории и деловой практик: Учебное пособие / Н.А. Добринина, Ю.В. Щербакова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 288 с.: ил.

31. Жулидов С.И. Организация торговли: Учебник / С.И. Жулидов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.

32. Куликова Н.Р. Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова.-М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015.- 240 с.:
33. Морошин В.А. Маркетинг: Учебное пособие / В.А. Морошкин, Н.А. Контарева, Н.Ю. Курганова. - М.: Форум, 2015. - 352 с
34. Наумов А.И. Менеджмент: Учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, 2016. - 288 с.
35. Памбухчиянц О.И. Технология розничной торговли: Учебник для нач. проф. образования по профессии "Продавец, контролер-кассир" / О.В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2015. - 288 с.
36. Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 384 с.

Интернет ресурсы:

4. Правовая информационно-справочная система «Консультант-плюс»

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, аттестационный лист по практике, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе**ПМ**

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения	
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол № от «30» августа 2021 г.

Председатель  /М. О. Шемерянкина/

УТВЕРЖДАЮ

Директор



А.А.

Лепёхин

«30» августа 2021 г.

Составитель: Попова Любовь Ивановна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Мясникова Е.В., эксперт в области аккредитации Министерства Образования и науки АО, преподаватель высшей квалификационной категории

Внешняя рецензия: Багринцева Р.И., зам.председателя правления Астраханского облрыболовпотребсоюза

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
26. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	3
27. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	5
28. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	9
29. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы преддипломной практики

Рабочая программа преддипломной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.2. Цели и задачи преддипломной практики– требования к результатам прохождения практики:

Преддипломная практика направлена на формирование у студентов умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей:

ПМ 01 Управление ассортиментом товаров

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

ПМ 03 Организация работ в подразделении организации по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате освоения программы преддипломной практики студент должен освоить основные виды деятельности:

- управление ассортиментом товаров;
- проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- организация работ в подразделении организации.

и соответствующие им **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных

технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями:

- ПК.1.1 выявлять потребность в товарах
- ПК.1.2 осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
- ПК.1.3 управлять товарными запасами и потоками
- ПК.1.4 оформлять документацию на поставку и реализацию товаров
- ПК.2.1 идентифицировать товары по определенной принадлежности
- ПК.2.2 организовывать и проводить оценку качества товаров
- ПК.2.3 выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы
- ПК.3.1 участвовать в планировании основных показателей деятельности организации
- ПК.3.2 планировать выполнение работ исполнителями
- ПК.3.3 организовывать работу трудового коллектива
- ПК.3.4 контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
- ПК.3.5 оформлять учетно-отчетную документацию.

иметь практический опыт:

- анализа ассортимента политики торговой организации;
- выявления потребности в товаре (спроса);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;

- участия в проведении инвентаризации товаров;
- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров;
- планирования работы подразделения;
- оценки эффективности деятельности подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
 - применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
 - рассчитывать показатели ассортимента;
 - оформлять договоры с контрагентами;
 - контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;
 - предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
 - готовить ответы на претензии покупателей;
 - производить закупку и реализацию товаров;
 - учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;
 - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
 - соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;
 - расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
 - выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
 - определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
 - отбирать пробы и выборки из товарных партий;
 - проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
 - определять градации качества;
 - оценивать качество тары и упаковки;

- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- учитывать особенности менеджмента в торговле;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей.

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
- обязанности работников в области охраны труда;
- нормативно – правовое обеспечение санитарно – эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;

- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов и причины их возникновения
- сущность и характерные черты современного менеджмента;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- систему методов управления;
- процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;
- формы документов, порядок их заполнения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики:
всего – 144 часа (4 недели)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Код и наименование профессионального модуля	Наименование разделов практик	Количество часов по разделам	
1	2	3	
ПМ 01 Управление ассортиментом товаров ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров ПМ 03 Организация работ в подразделении организации	Тема 1.Характеристика, организационная структура управления торгового предприятия	12	
	Тема 2.Изучение ассортиментной политики, потребительского спроса и товарного предложения на рынке	24	
	Тема 3.Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, поступивших в торговое предприятие. Сертификация и стандартизация продукции	24	
	Тема 4.Порядок и методы проведения экспертизы качества в торговом предприятии	24	
	Тема 5. Ценовая стратегия предприятия	6	
	Тема 6.Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей	24	
	Тема 7. Мероприятия по стимулированию сбыта продукции	24	
	Тема 8.Выводы и предложения по практике	6	
	<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>		

2.2. Содержание преддипломной практики

Наименование разделов и тем профессиональных модулей (ПМ),	Содержание практической деятельности	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вид работ:			
<p>Тема 1. Характеристика, организационная структура управления торгового предприятия</p>	<p>Установление характеристики торгового предприятия: организационно – правовая форма, месторасположение, вид и тип, специализация, форма продажи. Ознакомление со структурой штата работников, графиком выхода на работу. Анализ эффективности использования обслуживающего персонала торгового предприятия, оперативности их перемещения с учетом интенсивности потока покупателей. Анализ и заключение эффективности использования площадей торгового предприятия. Ознакомление с организацией и оборудованием рабочих мест работников торгового предприятия. Анализ состояния технического оснащения и эффективности использования оборудования и инвентаря. Ознакомление с документами по охране труда. Анализ состояния техники безопасности в торговом предприятии.</p>	12	3
<p>Тема 2. Изучение ассортиментной политики, потребительского спроса и товарного предложения на рынке</p>	<p>Определение вида ассортимента торгового предприятия по числу учитываемых признаков (простой, сложный, развернутый), по степени детализации (укрупненный, видовой, марочный). Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента торгового предприятия. Анализ, оценка эффективности и предложения по совершенствованию ассортиментной политики торгового предприятия. Выявление наличия отечественных торговых марок, в том числе марок местных товаропроизводителей, оценка их эффективности и конкурентоспособности. Выявление с учетом спроса наиболее прибыльных и рентабельных товаров и торговых марок. Определение товарных групп, занимающих наибольший и наименьший удельный вес в товарообороте. Ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса в торговом предприятии. Проведение опроса покупателей для выявления потребительских предпочтений торговых марок (на примере 1-2 видов). Анализ причин, влияющих на соотношение спроса и</p>	24	3

	предложения товаров.		
<p>Тема 3.</p> <p>Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, поступивших в торговое предприятие.</p> <p>Сертификация и стандартизация продукции</p>	<p>Оценка качества товаров, реализуемых в торговом предприятии по органолептическим показателям; установление степени соответствия качества товаров требованиям нормативных документов. Выявление (диагностирование) дефектов, причин их возникновения и мер по их устранению.</p> <p>Изучение порядка отбора проб и составления средних образцов в соответствие с нормативно – технической документацией. Определение приемочных и браковочных чисел.</p> <p>Изучение мероприятий торгового предприятия по обеспечению безопасности товаров: изучение сертификатов соответствия, деклараций соответствия и подтверждения качества. Анализ эффективности работ торгового предприятия по обеспечению безопасности товаров: выявление способов подтверждения соответствия; установление направления в области качества – снижение или повышение уровня качества по отдельным потребительским свойствам. Выявление предпочтений покупателей.</p>	24	3
<p>Тема 4.</p> <p>Порядок и методы проведения экспертизы качества в торговом предприятии</p>	<p>Изучение нормативно-технической документации, применяемой экспертом в оценочной деятельности.</p> <p>Порядок расчета определения партии товаров, среднего образца, средней пробы. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества.</p> <p>Составление перечня документов, необходимых для проведения экспертизы. Ознакомление с видами экспертиз, проводимых предприятием, порядка их проведения, документального оформления. Ознакомление с видами экспертиз, проводимых предприятием, порядка их проведения, документального оформления.</p> <p>Ознакомление с экспертной оценкой количества товара.</p> <p>Проведение экспертизы качества мяса, рыбы, овощей, фруктов и выявление дефектов и причин их возникновения, влияние на качество. Участие в проведении различных видов товарных экспертиз.</p>	24	

<p>Тема 5. Ценовая стратегия предприятия</p>	<p>Объяснение выбора ценовой стратегии торгового предприятия. Экономическая обоснованность торговой надбавки. Участие в приемке товаров, тары по количеству и качеству от различных поставщиков (документальное оформление). Ознакомление с товарно – сопроводительными документами, составление телефонограммы поставщику при обнаружении расхождения по количеству и качеству. Изучить порядок и сроки составления претензий поставщикам. Расчет розничных цен на поступившую партию товаров. Правила оформления ценников.</p>	6	
<p>Тема 6. Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей</p>	<p>Значение инвентаризации товарно-материальных ценностей в сохранности собственности торгового предприятия. Документальное оформление начала и окончания инвентаризации. Требования к составу инвентаризационной комиссии и ходу ее проведения.</p>	24	
<p>Тема 7. Мероприятия по стимулированию сбыта продукции</p>	<p>Анализ окружающей среды торгового предприятия. Изучение микросреды маркетинга: поставщики, посредники, клиенты, конкуренты. Применение приёмов позиционирования товаров. Разбор ситуаций, сложившихся на рынке товаров. Перечень мероприятий , направленных на формирование спроса и стимулирование сбыта товаров в торговом предприятии</p>	24	
<p>Тема 8. Выводы и предложения по практике</p>	<p>Сделать выводы по каждой теме о работе торгового предприятия .Наметить мероприятия по совершенствованию работы предприятия и экономической эффективности. Подбор документов и материалов для выполнения выпускной квалификационной работы по ВКР.</p>	6	
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы преддипломной практики осуществляется на основании договоров сотрудничества между Техникумом и предприятиями и организациями Астраханской области всех форм собственности по профилю специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Распределение студентов на производственную практику осуществляется согласно договорам и закрепление за студентами рабочих мест.

Подразделения, в которые направляются студенты для прохождения учебной практики должны быть оснащены следующим оборудованием:

- мебель: рабочие столы, стулья, шкафы для документов;
- компьютерная техника: системные блоки, мониторы, программное обеспечение, принтеры, сканеры, МФУ;
- нормативно-правовая база в области коммерческой деятельности;
- локальные акты, регламентирующие работу организации и его сотрудников;
- правовые информационно-справочные системы;
- канцелярские и расходные материалы;
- бланки и шаблоны документов, образцы их заполнения.
- торговое оборудование и торговая мебель торговых залов и складских помещений;
- инструкции по технике безопасности и правилам эксплуатации торгового оборудования;
- торговый инвентарь;
- контрольно – кассовое и измерительное оборудование;
- ассортимент потребительских товаров.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральные законы:

8. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ), часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция)
Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
9. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 n 2300-1 (действующая редакция)
10. «Об экологической экспертизе» от 23.11.95 № 174-ФЗ с изменениями и Дополнениями в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ

11. Сборник нормативных документов для руководителей предприятий розничной торговли – М.: Эконовости, 2016 г.
12. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. / Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2012 № 325 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ – 29 от 02.01.2000 (действующая редакция)

Основная:

113. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / Березина В.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 200 с.
114. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров / Вилкова С.А., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2017. - 498 с.
115. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Данильчук Ю.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.
116. Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров / Дзахмишева И.Ш., Балаева С.И., Блиева М.В., - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 346 с.
117. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 374 с.
118. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие / Иванова Т.Н. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.
119. Кибанов А.Я. Управление персоналом: теория и практика. Организация, нормирование и регламентирование труда персонала: учеб. - практ. пособие / Под ред. А.Я. Кибанова. - М.: Проспект, 2016. - 64 с.
120. Киселева И.С. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И.С. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с.
121. Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с.
122. Памбухчянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчянц О.В., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 400 с.
123. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 328 с.
124. Райкова Е.Ю. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю.; Под ред. Чалых Т.И. - М.: Дашков и К, 2017. - 760 с.

125. Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.
126. Тыщенко Е.А. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары: Учебное пособие / Тыщенко Е.А., Позняковский В.М., Ермакова В.П. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 393с
127. Ходыкин А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха / Ходыкин А.А., Ходыкин А.П., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2016. - 352 с.
128. Шакланова, Р.И. Экономика торговой отрасли : Учебник для бакалавров / Р.И. Шакланова, В.В. Юсова. - М.: Юрайт, 2016. - 468 с.
129. Юсова О.В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с.

Дополнительная:

15. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / Афанасенко О.Я., - 2-е изд. - Мн.: РИПО, 2016. - 132 с.
16. Григорян Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Григорян Е.С. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.
17. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Данильчук Ю.В. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 176 с.
18. Зачесова И.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с
19. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2017. - 192 с.
20. Журналы: «Российская торговля», «Мир измерений», «Современная торговля» и др.

Интернет ресурсы:

5. Правовая информационно-справочная система «Консультант-плюс»;
6. справочная нормативная система Norma CS 1.0;

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

Результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов
ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.3. ПК 3.1- ПК 3.5	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт
ОК 1.- ОК 9	Отчёт в виде предоставленных документов по видам работ практики, дневник-отчёт, характеристика Дифференцированный зачёт

**Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе преддипломной практики
по специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		