

**Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО РМТ

_____ В.С. Моисеев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**производственной практики
(по профилю специальности)**

**ПП 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение
сохраняемости товаров.**

образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Согласована
методической цикловой комиссией

Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

Принята
методическим советом

Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

2020

Составители: Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории;

Пантелеева Алина Геннадьевна, преподаватель спецдисциплин.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и рабочей программы ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

1. Цели производственной практики

Программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью профессионального модуля ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Целями производственной практики ПП.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.» являются приобретение практического опыта:

определения показателей ассортимента;
распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
расшифровки маркировки;
контроля режима и сроков хранения товаров;
соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

2. Задачи производственной практики

- формирование у студентов общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении междисциплинарных курсов;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности в организациях различных организационно-правовых форм.

3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» предусмотренного ФГОС СПО по специальности.

4. Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях торговли и сервиса согласно договоров.

5. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится на 3 курсе на предприятиях торговли - базах практики городского округа Ревда и Свердловской области согласно заключенных договоров.

Время проведения практики определяется календарным учебным графиком. Планируемый период проведения производственной практики – 6 семестр.

Производственной практикой руководит мастер производственного обучения или преподаватель.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести практический опыт:

определения показателей ассортимента;
распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
расшифровки маркировки;
контроля режима и сроков хранения товаров;

соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модуля ПМ. 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

Код	Наименования результатов обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

7. Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

№ п/ п	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
			ОК	ПК	
1.	<p>Тема 1. Ознакомление с ассортиментом продовольственных (или непродовольственных товаров)</p> <p>Распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в секциях, отделах или зонах торгового зала.</p> <p>Распознавание видового и марочного ассортимента товаров однородной группы, с которой будет работать студент-практикант.</p> <p>Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп.</p> <p>Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом. Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них.</p> <p>Суть ассортиментной политики предприятия.</p>	24	ОК1- ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК10 ОК12	ПК 3.1.	Наблюдение
2.	<p>Тема 2. Определение качества продовольственных (непродовольственных товаров) реализуемых в торговой организации</p> <p>Определение показателей органолептической оценки, наиболее часто применяемых работниками магазина при приемке товаров по качеству и отпуску покупателям.</p> <p>Участие совместно со старшим продавцом (или продавцом) в оценке качества товаров при приемке их по качеству от поставщиков.</p> <p>Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже. Ознакомление с документами (актами, деловой перепиской) по вопросам качества. Установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественных товаров.</p> <p>Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах</p>	24	ОК1- ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК10 ОК12	ПК 3.2 ПК 3.6.	Наблюдение

	<p>Отбраковка дефектных товаров. Подработка товаров с устранимыми дефектами.</p> <p>Выявление действий товароведов и/или других работников магазина при установлении несоответствий товаров по органолептическим показателям. Выясните, куда направляются товары с дефектами.</p> <p>Определение вида дефектов по месту их возникновения (технологических или предреализационных). Оформление результатов определения качества товаров.</p>				
3.	<p>Тема 3. Работа со средствами товарной информации</p> <p>Составление перечня средств товарной информации, с которой должны работать фактически используют продавцы и менеджеры по продажам.</p> <p>Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации.</p> <p>Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем. Укажите места размещения этой информации. Определите достаточность и доступность указанной информации. Особое внимание необходимо обратить на оформление ценников на товары, в соответствии с правилами продажи (1, п.19). Выявите, какая информация на ценниках относится к основной обязательной регламентируемой Правилами, а какая к дополнительной.</p> <p>Ознакомление с товара сопроводительными документами в отделе магазина. Проверка наличия накладных и других товаросопроводительных документов и правильности их оформления. При работе в непродовольственном магазине ознакомление с эксплуатационными документами.</p> <p>Расшифровка маркировки на товарах, в том числе информационных знаков.</p> <p>Консультирование покупателей с</p>	24	<p>ОК1- ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК10 ОК12</p>	ПК 3.3	Наблюдение

	использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товаросопроводительными документами (для непродовольственных товаров и с эксплуатационными документами). Выявление наличия в магазине товаров с собственной торговой маркой.				
4.	<p>Тема 4. Приобретение умений по формированию ассортимента</p> <p>Определение вида ассортимента торговой (сбытовой) организации по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина. Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением. Участие в формировании ассортимента.</p>	24	ОК1- ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК10 ОК12	ПК 3.1..	Наблюдение
5.	<p>Теме 5. Приобретение практического опыта оценки товаров</p> <p>Ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров (текущий и отпускной контроль). Выявление показателей, по которым оценивается качество товаров в торговой организации. Установление наличия фонда нормативных документов для оценки качества товаров (технических регламентов, стандартов, ТУ положений договоров и др.).</p> <p>Ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов и/или деклараций соответствия, удостоверений о качестве и др.). По возможности приложите копии этих документов.</p> <p>Участие в оценке качества по органолептическим показателям. Отбор образцов из товарных партий для текущего контроля или отправки в испытательную лабораторию.</p> <p>Определение категорий качества (товарных сортов, стандартных, нестандартных товаров, брака и</p>	24	ОК1- ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК10 ОК12	ПК 3.4. ПК 3.5 ПК 3.7 ПК 3.8.	Наблюдение
6.	<p>Тема 6. Работа со средствами информационного обеспечения в торговой</p>	24	ОК1- ОК 2.	ПК 3.3.	Наблюдение

<p>организации</p> <p>Ознакомление с другими средствами информации, используемыми в сбытовой или торговой организации. Установление соответствия данных, приведенных на маркировке товаров, регламентированным действующими стандартами требованиям (на примере 3-5 товаров однородных и разнородных групп). Особо отметить наличие на маркировке информационных знаков и привести их расшифровку. Составление с использованием информации для потребителей на маркировке- рекламного листка или проспект (2-3 наименования товаров). Изучение состояния работы по использованию сведений на маркировке для информации покупателей и создания у них потребительских предпочтений. Ознакомление с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью заполнения кассовых и товарных чеков. Ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации и тайны. Оценка этих мероприятий. Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами и приложить (по возможности) копии: упаковочных ярлыков; квитанций станций назначения; пломб от тарных мест, в которых обнаружена недостача; транспортный документ (товарно-транспортная накладная, коносамент); документ, удостоверяющий полномочия представителя, выделенного для участия в приемке; документ, содержащий данные отвесов и обмера. Проанализировать правильность заполнения документов.</p>		<p>ОК 3. К 4. К 5. ОК 6. К 7. ОК10 ОК12</p>		
--	--	---	--	--

Общая трудоемкость производственной практики по ПМ. 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» составляет 144 часа (4 недели).

8. Форма промежуточной аттестации по итогам производственной практики - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики, аттестационный лист, установленной формы, отчет. Отчет по производственной практике проводится в форме собеседования.

9. Организация производственной практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- аттестационный лист (Приложение №1,);
- производственная характеристика (Приложение №2);
- дневник производственной практики (Приложение №3);
- отчет по производственной практике (Приложение №4);

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержанием практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контроль реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

10. Самостоятельная работа студентов на производственной практике

1. Заполнение дневника производственной практики
2. Представление отчёта по производственной практике

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральные законы:

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен. и дополн. от 09.01.1996 № 2-ФЗ, от 17.12.1999 № 212-ФЗ, от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 02.11.2004 № 127-ФЗ, от 21.12.2004 № 171-ФЗ, от 27.07.2006 № 140-ФЗ, от 16.10.2006 № 160-ФЗ, от 25.11.2006 № 193-ФЗ, от 25.10.2007 № 234-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 23.11.2009 № 261-ФЗ)
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
3. «О техническом регулировании» ФЗ-184 от 27.12.02 с измен.и дополн. № 65-ФЗ от 01.05.2007
4. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с измен.и дополн.)

Учебники:

1. Теория товароведения: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: Учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Е. Ю. Райкова, Ю. В. Додонкин. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. — 240 с.
2. Товароведение непродовольственных товаров: учебник для СПО/Под общ. ред. В. Е. Сычко. 2005
3. Никифорова Н. С., Новикова А. М., Прокофьева С. А. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т.: 2008
4. Товароведение продовольственных товаров: иллюстрированное учебное пособие/сост. Н. С. Никифорова, С. А. Прокофьева. 2007
- Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для колледжей и училищ. 2007.
5. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. Учебник. – М.: «Дашков и К», 2014
6. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. Учебник. – М.: НОРМА, 2012
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. - РО-СТОВ-НА-ДОНУ. Феникс, 2013
8. Ходыкин А.П., Ляшко А.Л., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. – М.: «Дашков и К», 2008
9. Шевченко В.В., Вытовтов А.А., Карасева Е.Н. т др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2009

Дополнительные источники

1. Джахмишева И.Ш., Джахмишева З.А., Балаева С.И. и др. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров. Учебное пособие. – М.: «Дашков и К», 2011
 2. Николаева М.А., Положишникова М.А. Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ» - ИНФРА-М, 2013
 3. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. – М.: «Дашков и К», 2010
 4. Таблицы химического состава российских продуктов. Справочник / под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.. – М.: ДеЛи принт, 2008
- Журналы «Коммерсант», «Современная торговля», «Российская торговля»

Газеты «Торговая газета», «Российская торговля»

Интернет ресурсы

1. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Виноделие и виноградарство», «Пиво и напитки» и др.

1. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».

2. www.tstu.ru/education/elib/pdf/zaicev.pdf Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив.

3. <http://www.znaytovar.ru> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров. 4. <http://www.falshivkam.net> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представ-лен обширный музей фальсифицированных товаров. 5. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

12. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Реализация программы производственной практики производится на предприятиях торговли - базах практики. Оборудование и оснащение баз практики позволяет реализовать содержание производственной практики.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

обучающийся(аяся) на 3 курсе по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

в объеме 144 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.
в организации _____

Виды и качество выполнения работ

№	Наименование вида работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично)
1	Ознакомление с ассортиментом продовольственных (или непродовольственных товаров)	24	
2	Определение качества продовольственных (непродовольственных товаров) реализуемых в торговой организации	24	
3	Работа со средствами товарной информации	24	
4	Приобретение умений формировать ассортимент	24	
5	Приобретение практического опыта оценки товаров	24	
6	6. Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации	24	
Всего:		144	

Итоговая оценка по практике:

Руководитель практики от ГАПОУ СО «РМТ»

(подпись)

Ответственное лицо от организации (базы практики)/ _____./ (подпись)

М. П.

(организации-базы практики)

