

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 11:45:08

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

**Рабочая программа практики
УП.03.01 Учебная практика**

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Форма обучения очная

Пятигорск, 20____

Рабочая программа учебной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15»_мая__2014 года № 539 и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 »_мая__2012 года № 413, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа производственной практики разработана:

- 1 Козлова Н.В. преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Директор ООО «ГКСМ», г. Георгиевск

должность представителя работодателя, наименование организации и город ее
расположения

подпись

Догаев Р.А.

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы практики

1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

Учебная практика УП.03.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 1 семестре.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель: закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения; приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Задачи:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»;
- проверка знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

Вид профессиональной деятельности: Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.

В ходе прохождения практики обучающийся должен **иметь 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.

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним

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.
- обладать общими и профессиональными компетенциями.

1.3. Трудоемкость освоения программы учебной практики:

Трудоемкость освоения учебной практики УП.03.01 составляет 3 неделю (108час.).

2. Результаты практики

Результатом учебной практики является:

освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата практики
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	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 07	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 12	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.

профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата практики
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 сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товару и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводите внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

3. Структура и содержание программы практики

3.1. Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров	3 недели, 108 час.	3 семестр

ОК 11 ОК 12 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8			
--	--	--	--

3.2. Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	Участие в формировании ассортимента.	Тема 9 Ассортимент товаров – общие понятия. Тема 10 Ассортимент товаров: сложный и простой Тема 11 Широта ассортимента. Глубина ассортимента	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
	Участие в определении качества продовольственных товаров по характерным показателям его свойств, называемых комплексным показателем качества этого товара, пользуясь органолептическим и инструментальными методами.	Тема 12 Качество товаров Тема 16 Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Тема 17 Оценка качества товаров	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
	Участие в определении показателей непродовольственных товаров с помощью объективных или эвристических методов оценки	Тема 13 Понятия, свойства и показатели, классификация свойств, показателей качества и их значений.	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
	Знакомство с расчетами качественных потерь (естественная убыль)	Тема 26 Товарные потери	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
	Участие в списании	Тема 27 Причины	МДК. 03.01	1

качественных потерь за счет прибыли торговой организации на основании актов.	возникновения товарных потерь, порядок списания, меры по предотвращению и сокращению	Теоретические основы товароведения	
Расчет фактических и нормируемых товарных потерь при хранении	Тема 25 Условия хранения: понятие, климатический и санитарно-гигиенический режимы	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Оценить маркировку товаров	Тема 29 Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Расшифровка маркировки консервов	Тема 30 Информационные знаки.	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Определение классификации непродовольственных товаров	Тема 8 Общая классификация непродовольственных товаров	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Определение классификации продовольственных товаров	Тема 7 Общая классификация продовольственных товаров	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Составление и отправка заказов на товары		МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Оформление актов в случае недовоза, перевоза, некачественного товара		МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Прием товаров по количеству, качеству и срокам реализации. Контроль присутствия и качества необходимых документов	Тема 20 Количественные характеристики товара	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1

4. Условия организации и проведения практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа учебной практики;
- договор об организации практики;
- направление на практику;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- характеристика работы обучающегося;
- отчет по практике.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

Практика имеет целью комплексное освоение студентами ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта.

Учебная практика проходит в профильных организациях на основе договоров между организацией и СКФУ.

Для написания отчета студентам выдаются Методические указания по организации и проведению учебной практики и индивидуальные задания.

Индивидуальные задания по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров:

1. Формирование ассортимента и управление ассортиментом
2. Идентификация и фальсификация молока.
3. История формирования и развития товароведения как науки
4. Классификация и товароведная характеристика кетчупов.
5. Методы оценки качества товаров.
6. Порядок сдачи – приемки товаров.
7. Действие товароведов в случае обнаружения дефектов в зависимости от его величины.
8. Реализация товаров.
9. Торговый инвентарь для непродовольственных товаров.
10. Упаковка товаров.
11. Фальсификация товаров.
12. Формирование ассортимента товаров.
13. Хранение товаров.
14. Экспертиза товаров: классификация, ассортимент.
15. Маркировка товара, изделия, упаковки.
16. Организация послепродажного обслуживания
17. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.
18. Понятие о швейных товарах и одежде.
19. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров.
20. Понятие штрихового кода. Классификация штриховых кодов
21. Особенности приёмки продовольственных товаров разных групп по количеству и качеству.
22. Особенности приёмки непродовольственных товаров разных групп по количеству и качеству.
23. Основные операции предреализационной подготовки товаров с учётом их особенностей.
24. Правила обслуживания покупателей.
25. Правила установления цены развесных и фасованных товаров.
26. Оформление ценников на товары.
27. Правила подготовки товаров однородных групп к продаже.
28. Правила ухода за рабочим местом и содержание его в надлежащем состоянии.
29. Подготовка торгового зала магазина к работе.
30. Виды инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначение, правила пользования и уход за ними.
31. Свойства пушно-мехового полуфабриката, влияющие на качество готовых изделий.
32. Продовольственные товары (алкоголь, напитки, мясо, рыба, кондитерские изделия).
33. Хозтовары. Лаки, краски, клей, моющие средства.
34. Товары на основе пластмасс.
35. Инструмент, украшение, часы.
36. Витамины в продовольственных товарах.
37. История первого сотового телефона.
38. Поваренная соль. Значение в питании. Факторы, влияющие на качество.

39. Классификация и экспертиза меха и пушнины.
40. Потребительские свойства кожи.
41. Полезность пищевых продуктов.
42. Методы консервирования продовольственных товаров.
43. Сравнительная характеристика гитары и балалайки.
44. Печенье, крекер и галеты: отличительные характеристики ассортимента.
45. Средства товарной информации. Требования товарной информации.
46. Состояние производства, реализаций и потреблений алкогольных напитков.
47. Контроль качества товаров.
48. Косметические товары. Понятие, классификация и характеристика ассортимента.
49. Виды декорирования керамических изделий.
50. Сахаристые кондитерские товары: классификация требования к качеству дефекты, хранение.
51. Классификация спортивного инвентаря для зимних видов спорта.
52. Овощи: классификация, особенности химического состава и пищевой ценности, хранение, дефекты и болезни.
53. Свежие плоды. Классификация, упаковка, хранение и современный ассортимент.
54. Печенье, крекер и галеты: отличительные характеристики, ассортимент.
55. Средства товарной информации. Требования к товарной информации.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики ПМ.03 осуществляется в профильных организациях на основе договоров.

Материально-техническое обеспечение соответствует профессиональной деятельности и дает возможность овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Все помещения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики.

4.4. Перечень основной и дополнительной литературы, интернет-ресурсов, необходимых для проведения практики

Основные источники:

1. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник для средних специальных учебных заведений.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016.-544 с.
2. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 2-е изд. - Москва : Дашков и Ко, 2016. - 660 с.
3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : словарь-справочник / С.А. Вилкова, О.А. Голубенко, Н.В. Еремеева и др. ; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» ; под ред. С.А. Вилковой. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 264 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Т. Товароведение продовольственных товаров: учеб.-М.: Академия, 2016.-536с.
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учеб. /М.А. Николаева.-М.: НОРМА,2016.-448с.
3. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учеб. Для СПО /А.Н. Неверов и др.-М.: Академия, 2016.-560с.
4. Дзахмишена И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие, 2-е изд., доп. и перераб. - М.: «Дашков и К», 2016

5. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник - М.: ИТК «Дашков и К», 2017

Интернет-источники:

1. Электронно-библиотечная система znanium.com
2. «Гарант» – справочно-правовая система - <http://www.park.ru>
3. «Консультант Плюс» - <http://www.consultant.ru>

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Руководителем практики является преподаватель, осуществляющий обучение студентов в рамках профессиональной подготовки.

Требования к уровню квалификации руководителя практики определяются ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

5. Контроль и оценка результатов практики

По завершении практики в 3 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет (защита отчета по практике).