

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Федерального государственного автономного образовательного учреждения  
федерального университета

Дата подписания: 16.06.2023 17:18:54

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 Минобрнауки России от 19.12.2016г. № 1547, примерной основной образовательной программы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа производственной практики разработана:

1 Агаркова Д.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

Догаев Р.А

---

должность представителя работодателя,  
наименование  
организации и город ее расположения

---

Фамилия, инициалы

## 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 3 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 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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 сохраняемость, 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 06 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8	ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров	3 недели, 108 час.	<i>3 семестр</i>

#### 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 очасов (недель)
Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров	Участие в формировании ассортимента.	<b>Тема 9</b> Ассортимент товаров – общие понятия. <b>Тема 10</b> Ассортимент товаров: сложный и простой <b>Тема 11</b> Широта ассортимента. Глубина ассортимента	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
	Участие в определении качества продовольственных товаров по характерным показателям его свойств,	<b>Тема 12</b> Качество товаров <b>Тема 16</b> Факторы, влияющие на формирование качества товаров. <b>Тема 17</b> Оценка качества товаров	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1

называемых комплексным показателем качества этого товара, пользуясь органолептическим и инструментальными методами.			
Участие в определении показателей непродовольственных товаров с помощью объективных или эвристических методов оценки	<b>Тема 13</b> 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)	<b>Тема 26</b> Товарные потери	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Участие в списании качественных потерь за счет прибыли торговой организации на основании актов.	<b>Тема 27</b> Причины возникновения товарных потерь, порядок списания, меры по предотвращению и сокращению	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Расчет фактических и нормируемых товарных потерь при хранении	<b>Тема 25</b> Условия хранения: понятие, климатический и санитарно-гигиенический режимы	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Оценить маркировку товаров	<b>Тема 29</b> Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Расшифровка маркировки консервов	<b>Тема 30</b> Информационные знаки.	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Определение классификации непродовольственных товаров	<b>Тема 8</b> Общая классификация непродовольственных товаров	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Определение классификации продовольственных товаров	<b>Тема 7</b> Общая классификация продовольственных товаров	МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения	1
Составление и отправка заказов на		МДК. 03.01 Теоретические основы	1

товары		товароведения	
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	<b>Тема 20</b> 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 недовольственных 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 **ПП.03.01** 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. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы :учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М. :Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 - 192 с. :табл., схемы, граф. - (Учебные издания для бакалавров). -Библиогр.: с. 176-178. - ISBN 978-5-394-02407-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426464> (01.02.2017).
2. Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения : учебник /О.А. Косарева. - Москва : Университет «Синергия», 2017 - 177 с. :ил., табл. - (Легкий учебник). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4257-0252-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426> (11.04.2018).
3. Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017— 156 с. — 978-5-4488-0148-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>

Дополнительные источники:

- Салихов, В.А. Управление качеством : учебное пособие / В.А. Салихов. - 2-е изд., стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 196 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 160-161. - ISBN 978-5-4475-8787-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455512> (10.04.2018).

Интернет-источники:

1. Электронно-библиотечная система [znanium.com](http://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).

