

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 16:29:43

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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03.01 Учебная практика

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Учебный план 2021 года

Проводится в 4 семестре

Объем занятий: итого	108 ч.	3 нед.
<i>Из них:</i>		
2 семестр	108 ч.	3 нед.
	Дифференцированный зачет	4 семестр

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №8 от 22.03.2021г.

Председатель ПЦК Н.Н. Догаева

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель Н.Н. Догаева

«22» _03_ 2021 г.

Директор ООО «ГКСМ»

Р.А. Догаев

Пятигорск, 2021

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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.03.01 Учебная практика
Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Учебный план 2021года
Проводится в 4 семестре

Объем занятий: итого	108 ч.	3 нед.
<i>Из них:</i>		
2 семестр	108 ч.	3 нед.
	Дифференцированный зачет	4 семестр

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №8 от 22.03.2021г.
Председатель ПЦК Н.Н. Догаева

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель Н.Н. Догаева
«22» _03_ 2021г.

Директор ООО «ГКСМ»
Р.А. Догаев

Пятигорск, 2021

1. Цели учебной практики

Учебная практика студентов колледжа Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске по специальности 38.04.02 «Коммерция (по отраслям)» является завершающим этапом обучения соответствующих профессиональных модулей и проводится концентрированно после освоения студентами программы теоретического и практического обучения профессиональных модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».

Цели учебной практики:

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

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- 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 профессиональных модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».

3. Место учебной практики в структуре ОП СПО

Учебная практика студентов проводится в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с календарным графиком учебного процесса. Продолжительность учебной практики составляет 3 недели (108 академических часов):

- УП.03.01 учебная практика, после изучения профессионального модуля ПМ.03 - 3 недели (108 академических часов).

4. Место проведения учебной практики

Местом проведения учебной практики (согласно договора) являются торговые организации г. Пятигорска и других городов региона.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие общие и профессиональные компетенции:

№ п/п	Содержание компетенции	Шифр
<u>Общие компетенции</u>		<u>ОК (№)</u>
1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОК 1
2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	ОК 2
3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ОК 3
4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального	ОК 4

	и личностного развития.	
5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК 5
6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОК 6
7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ОК 7
8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	ОК 8
9.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	ОК 9
10.	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.	ОК 10
11.	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	ОК 11
12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	ОК 12
<u>Профессиональные компетенции</u>		<u>ПК (№)</u>
	ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»	
1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	ПК 3.1
2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	ПК 3.2
3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	ПК 3.3
4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	ПК 3.4
5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	ПК 3.5
6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товару и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	ПК 3.6
7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводите внесистемные единицы измерений в системные.	ПК 3.7
8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	ПК 3.8

В результате прохождения практики обучающийся должен:

ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

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.
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.
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.

6. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 недели (108 академических часов).

1.	Ознакомление с организацией, штатным расписанием, должностными обязанностями.	4	6	
2.	Инструктаж по технике безопасности, охране труда.	4	6	
3.	Ознакомление с учредительными документами, изучение устава предприятия, документов, подтверждающих вид деятельности, перечень предоставляемых услуг.	4	18	
4.	Организация коммерческой деятельности. Ведение коммерческой работы по закупке и сбыту товаров. Использование логистического подхода в перемещении материальных потоков. Организация и регулирование торгово-технологического процессов в розничной и оптовой торговле.	4	24	
5.	Организация торговли и обслуживания покупателей. Управление товарными запасами и потоками. Предпринимательские	4	24	

	риски и успехи.			
6	Финансы, налоги и налогообложение. Экономическая сущность финансов в условиях рыночных отношений. Финансовые отношения и характеристика. Финансовая политика государства в современных условиях. Понятие налога, сбора, пошлины	4	18	
7	Написание отчета по учебной практике	4	12	
	Итого за 4 семестр:		108	Диф.зачет (защита отчета по практике)
	ИТОГО:		108	

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

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 потребления 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.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По завершении практики в 4 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет (защита отчета по практике).

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

9.1. Рекомендуемая литература.

9.1.1. Основная литература:

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.

9.1.2. Дополнительная литература:

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
- 9.1.3. Методическая литература:
 1. Методические указания по организации и проведению учебной практики.
- 9.1.4. Интернет-ресурсы:
 1. Электронно-библиотечная система znanium.com
 2. «Гарант» – справочно-правовая система - <http://www.park.ru>
 3. «Консультант Плюс» - <http://www.consultant.ru>

10. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Все помещения торговых предприятий (отделы, административный корпус) соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики.