

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ТОВАРОВ

по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 539 от 15 мая 2014 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников торговли).

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2 Место производственной практики в структуре образовательной программы: производственная практика ПП.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров относится к профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **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.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **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.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- 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.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

Код	Наименование общих компетенций
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 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 3	Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
ПП 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров	72
Тема 3.1. Изучение показателей ассортимента, оценка качества товара, установление сорта	24
Тема 3.2. Изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров	48
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПП 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров		72	
Тема 3.1. Изучение показателей ассортимента, оценка качества товара, установление сорта	Содержание учебного материала	24	
	1. Проверка качества, комплектности, количественных характеристик товаров. Проверка маркировки, считывание штрих кодов.	6	3
	2. Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	6	
	3. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	6	
	4. Формирование ассортимента товаров магазина. Изучение показателей ассортимента	6	
Тема 3.2. Изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров	Содержание учебного материала	48	
	1. Изучение ассортимента непродовольственных товаров, определение качества, подготовка товаров к продаже, размещение на рабочем месте, продажа.	6	3
	2. Изучение ассортимента продовольственных товаров, определение качества, подготовка товаров к продаже, размещение на рабочем месте, продажа.	6	
	3. Приемка товаров по количеству и качеству.	6	
	4. Изучение поставщиков, их репутации на рынке.	6	
	5. Контроль условий и сроков хранения.	6	
	6. Анализ товарной информации.	6	
	7. Составление заявок на товар.	6	
	8. Зачётное занятие	6	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики проходит на предприятиях торговли г. Брянска и Брянской области.

Оборудование магазина:

- компьютерный стол;
- стулья;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мышь + клавиатура;
- МФУ лазерный;
- видеопроектор мультимедийный;
- источник бесперебойного питания;
- звуковые колонки;
- экран для проектора на штативе;
- Web-камера;
- наушники с микрофоном;
- непродовольственные товары всех групп;
- торгово – технологическое оборудование:
- немеханическое оборудование;
- весоизмерительное – оборудование (весы электронные, товарные).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов, Э.А., Техническое оснащение торговых организаций.- М.:Издательский центр «Академия», 2019.- ISBN978-5-7695-35741

2. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами.- 2-е изд. перераб. -М.-Издательский центр «Академия», 2019.

3. Неверова А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами.- 3-е изд. стер.-М.-Издательский центр «Академия», 2019.

Справочники:

1. Справочник по товароведению непродовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-384с. - ISBN978-5-7695-2356-4

Дополнительные источники:

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир. - М.: Дашков и К, 2007 г. -396 с.- ISBN5-91131-293-X;

2. Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). - М.: Дашков и К, 2008 г. - 124 с. - ISBN5-91131-389-8;

3. Романов А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. - Томск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. - 278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5;

4.Кащенко В.Ф., Кащенко Л. В. Торговое оборудование. - М.:Альфа-М, 2008 г. - 398 с. - ISBN5-98281-070-3

5.Тюнюков Б.К., Коршунов Н.П. Электронная техника предприятий торговли. - М.: КНОРУС, 2006 г.- 192 с.- ISBN5-85971-097-6; Памбухчиянц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008 г.- 316 с. - ISBN978-5-91131-623-5;

6. Шевченко, В.В.Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. -М.: Инфра-М, 2006 г. - 544 с.- ISBN5-16-002202-3; Парфентьева Т.Р. и др.

7.Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

8.Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост.Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);

9.ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;

10.ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769- ст

11.ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;

12.Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);

13. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Отечественные журналы:

1. «Современная торговля»,
2. «Мерчендайзинг»,
3. «Торговое оборудование».

Интернет-ресурсы:

1. [www, gsen.ru](http://www.gsen.ru)- сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. www.gks.ru-сайт Госкомстата;
3. www.torgrus.com- сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
4. www.sovtorg.panor.ru- сайт «Современная торговля»;
4. www.garant.ru- справочно - правовая система Гарант;
5. www.consultant.ru-справочно - правовая система Консультант Плюс;
6. [www, retailer, ru](http://www.retailer.ru)- сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
7. www, retilerclub. ru- учебно-информационный проект Супер- розница

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется в процессе выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Умеет:		
применять методы товароведения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий
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		
Знает:		
теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	письменный опрос устный опрос, тестирование
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		
---	--	--