

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ
ООО «ЗЕЛЫГРОС»
АССИСТЕНТ УПРАВЛЯЮЩЕГО ТЦ
ЕГОРОВА О.В.



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА
САМОХВАЛОВ С. В.
« 28 » августа 2024

A handwritten signature in blue ink, likely belonging to S. V. Samokhvalov, the director of the college.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности

38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Волгоград
2024

Содержание

| | | |
|----|--|----|
| 1. | Пояснительная записка | 3 |
| 2. | Распределение результатов освоения учебной практики и объёмных показателей по этапам | 3 |
| 3. | Общие требования к организации учебной практики | 6 |
| 4. | Тематический план и содержание видов работ учебной практики | 11 |

1. Пояснительная записка

Программа учебной практики является частью основной профессионально образовательной программы по специальности 38. 02. 05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования далее ФГОС) по данной специальности.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта, и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика реализуется поэтапно: в каждом виде профессиональной деятельности – профессиональных модулях, и состоит из 5 этапов:

1 этап: ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров»

2 этап: ПМ 02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

3 этап: ПМ 03 «Организация работ в подразделении организации»

4 этап: ПМ 04 «Выполнение работ по профессии Кладовщик»

5 этап: ПМ 05 «Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров»

2. Распределение результатов освоения учебной практики и объёмных показателей по этапам

Результатами освоения учебной практики является овладение обучающимися практическим опытом и умениями:

| Умения | Практический опыт | Количество часов на этап |
|---|---|--------------------------|
| 1 этап: ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров» | | |
| У 1 распознавать товары по ассортиментной принадлежности; У 2 формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; У 3. применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта; У 4 рассчитывать показатели ассортимента; | ПО 1 анализ ассортиментной политики торговой организации | 22 |
| У 5 оформлять договоры с контрагентами; У 6 контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; У 7 предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; | ПО 2 выявления потребности в товаре (спроса) | 6 |
| У 10 учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения; У 11 соблюдать условия и сроки хранения товаров; У 12 рассчитывать товарные потери; | ПО 4 приемки товаров по количеству и качеству; ПО 5 размещения товаров; ПО 6 контроля | 6 |

| | | |
|--|---|----|
| | условий и сроков транспортировки и хранения товаров; ПО 7 обеспечения товародвижения в складах и магазинах; | |
| У 6 контролировать их выполнение, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; У 7 предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; | ПО 4 приемки товаров по количеству и качеству; | 6 |
| У 2 формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах; | ПО 2 выявления потребности в товаре (спроса); | 6 |
| 2 этап: ПМ 02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» | | |
| У 1 расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; У 2 выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; У 3 определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; У 4 отбирать пробы и выборки из товарных партий; | ПО 1 идентификации товаров однородных групп определенного класса; ПО 2 оценки качества товаров; ПО 3 диагностирования дефектов; | 12 |
| У 2 выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; У 3 определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; У 4 отбирать пробы и выборки из товарных партий; | ПО 2 оценки качества товаров; ПО 3 диагностирования дефектов; | 12 |
| У 1 расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; У 2 выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; У 3 определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; У 4 отбирать пробы и выборки из товарных партий; У 8 диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; | ПО 1 идентификации товаров однородных групп определенного класса; ПО 2 оценки качества товаров; ПО 3 диагностирования дефектов; | 24 |
| У 1 расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; У 2 выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; У 3 определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; У 4 отбирать пробы и выборки из товарных партий; У 8 диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; У 9 определять причины возникновения дефектов; | ПО 1 идентификации товаров однородных групп определенного класса; ПО 2 оценки качества товаров; ПО 3 диагностирования дефектов; | 24 |
| 3 этап: ПМ 03 «Организация работ в подразделении организации» | | |

| | | |
|---|--|----|
| У 1 применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения | ПО 1 планирование работы подразделения | 6 |
| У 1 применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения У 2 учитывать особенности менеджмента в торговле У 4 организовать работу коллектива исполнителей | ПО 1 планирование работы подразделения ПО 2 оценка эффективности деятельности подразделения организации ПО 3 принятие управленческих решений | 12 |
| У 2 учитывать особенности менеджмента в торговле У 4 организовать работу коллектива исполнителей | ПО 1 планирование работы подразделения ПО 2 оценка эффективности деятельности подразделения организации ПО 3 принятие управленческих решений | 12 |
| У 2 учитывать особенности менеджмента в торговле У 3 вести табель учета рабочего времени работников У 4 организовать работу коллектива исполнителей | ПО 1 планирование работы подразделения ПО 2 оценка эффективности деятельности подразделения организации ПО 3 принятие управленческих решений | 6 |
| 4 этап: ПМ 04 «Выполнение работ по профессии Кладовщик» | | |
| У 1 контролировать системы нормирования товарных запасов; У 2 принимать решения по размещению товаров на складах; У 3 оформлять документы по складским операциям. У 4 соблюдать правила техники безопасности и охраны труда. | ПО 1 организация операций по ведению складского хозяйства | 72 |
| 5 этап: ПМ 05 «Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров» | | |
| У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; У 2 оценивать качество по органолептическим показателям; У 3 распознавать дефекты пищевых продуктов; У 4 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; У 5 рассчитывать энергетическую ценность продуктов; У 8 планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь; У 9 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде; | ПО 2 продажа различных групп продовольственных товаров; | 12 |
| У 6 производить подготовку торгового оборудования; | ПО 1 обслуживания | 18 |

| | | |
|---|---|---|
| У 7 использовать в технологическом процессе торговое оборудование; У 8 планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь; У 9 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям, персоналу, товарам, окружающей среде; У 10 соблюдать требования техники безопасности и охраны труда; У 13 обслуживать покупателей. | покупателей ПО 2 продажи различных групп продовольственных товаров; ПО 4 размещения и выкладки товаров; | |
| У 11 оформлять первичные документы, подтверждающие совершение хозяйственных операций; У 12 составлять расчеты по учету товарных операций в розничной торговле; | ПО 5 организации материальной ответственности; ПО 6 учет поступления товаров. | 6 |

3. Общие требования к организации учебной практики

1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению
Реализация программы учебной практики предполагает наличие:
Учебные лаборатории
Торговое и складское оборудование
2. Требования к учебно – методическому обеспечению учебной практики

ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров»

1. Технические условия и регламенты по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Технология розничной торговли.[Текст]:учебное пособие/под ред. Л.А.Брагина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128 с.
3. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / О.А.Голубенко. - М.: Альфа-М ИНФРА-М, 2007.- 336с.
4. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Текст]: учебное пособие / М.И. Дмитриченко.- Спб.: Питер, 2008. – 458 с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.[Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.- М.: Академия, 2006. – 265 с.
6. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. .[Текст]: учебное пособие / Н.С. Козюлина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006. – 368 с.
7. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / под ред. Е.А. Кондрашовой. – М.: Альфа-М, 2007. - 416 с.
8. www.znaytovar.ru
9. www.ozpp.ru
10. Бремнер Г. Аллон. Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов. [Текст] : учебное пособие /Бремнер Г. Аллон. – Спб.: Профессия, 2009. – 137 с.
11. Бузукова Е.А.. Закупки и поставщики. [Текст]:учебное пособие / Е.А.Бузукова. – Спб.: Питер, 2009. – 308 с.

12. Джексон Р.С. Дегустация вин. Руководство профессионального дегустатора. [Текст] : учебное пособие / Р.С.Джексон. – Спб.: Профессия, 2006. – 228 с.
13. Романова Е.В. Правила торговли и защита прав продавца. [Текст]: учебное пособие /Е.В.Романова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008. – 352 с.
14. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности. [Текст]:учебное пособие / Л.А. Сарафанова. – Спб.: Профессия, 2010. – 221 с.
15. Шарухина Ф.Р., Цыкоза Г.Н. Защита прав потребителей. [Текст]: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Л.П.Дашкова. – Ростов-н/Д: Феникс, 2006. – 258 с.
16. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 93 с.

ПМ 02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

1. Неверов А.Н., Товароведение и организация торговли непродовольственных товаров / М. МЦФЭР 2009
2. Ф.А, Петрище, Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. М: «Дашков и К»,2009
3. Технические условия и регламенты по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров.
4. 4.Нормативные документы на товары по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров.
5. Байбеков Ш.С., Голодницкий А.Б.,Ковалева В.А. Товароведение культтоваров.- М.:Экономика 2003
6. 2.Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров».-М., 2000
7. 3 Горчак В.Л., Амаев К.А и др. Справочник товароведа непродовольственных товаров.Т.2.-М.:Экономика, 2003
8. 4.Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Текст]: учебное пособие / М.И. Дмитриченко.- Спб.: Питер, 2008. – 458 с.
9. Исследование непродовольственных товаров. / В.И. Базарова, Л.А Боровикова, А И. Дорофеев и др.-М.: Экономика, 2004
10. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. [Текст]: учебное пособие /под общ. ред.А.М.Новиковой. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 480 с.
11. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Текст]: учебное пособие / М.И. Дмитриченко.- Спб.: Питер, 2008. – 458 с.
12. Муравина И.В. Основы товароведения.[Текст]: учебник / И.В.Муравина. М.: Академия, 2008. - 224 с.
13. Паршикова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров.- М.:Академия,2005
14. Поливанова Г.М. Трикотажные, галантерейные и парфюмерно-косметические товары.- М.,2005
15. А.П.Ходыкин, А.А. Ляшков, Н.И. Волошко, А.П. Снидко, Товароведение непродовольственных товаров М.,2010-
16. Ходыкин А.П., Ляшко А.А. Товароведение и экспертиза электронных товаров.- М.:Академия,2004
17. Ходыкин А.П., Ляшко А.А. Музыкальные инструменты. Товароведение и экспертиза: учеб. пособие. - Белгород :Кооперативное образование ,2004
18. Ляшко А.А.,Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: Товары для эстетического и интеллектуального развития.-М.:ИТК «Дашков и К»,2007

19. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Мхитарян К.Р. Товароведение и экспертиза пушно-меховых и кожевенно-обувных товаров, Ростов-на Дону, «Феникс», 2002г.
20. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Мхитарян К.Р. Товароведение и экспертиза текстильных и швейно-трикотажных товаров, Ростов-на Дону, «Феникс», 2002г.
21. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Мхитарян К.Р. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров, Ростов-на Дону, «Феникс», 2002г.
22. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Мхитарян К.Р. Товароведение и экспертиза электротоваров, Ростов-на Дону, «Феникс», 2002г.
23. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Мхитарян К.Р. Товароведение и экспертиза ювелирных и металлохозяйственных товаров, Ростов-на Дону, «Феникс», 2002г.
24. Под редакцией И.А. Ермилова, А.А. Вытовтова Товароведение и экспертиза потребительских товаров, М. «ИНФРА», 2003г.
25. Под редакцией Покусаевой А.Д., Пашкевич Л.А., Павликовой А.В. Товароведение потребительских товаров. - М.: 2008

ПМ 03 «Организация работ в подразделении организации»

1. Бараненко С.П., Дудин М.Н., Лясников Н.В., «Стратегический менеджмент», М. «Центрполиграф» 2014 .
2. Веснин В.Р. Основы менеджмента: учебник / В.Р.Веснин. – М.: Проспект, 2013
3. Виханский О.С., Наумова А.И. «Менеджмент», М, «Экономист», 2014:
4. Владимирова Л.П. Организация нормирования и оплаты труда на предприятиях торговли: Учебник. – М.: Дашков и К 2008 .
5. Виноградова М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса Учебное пособие.- М. « Дашков и К», 2012.
6. Грибов В.Д. «Менеджмент», М, 2017.
7. Казначевская Г.Б. «Менеджмент», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2012.
8. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента: учебное пособие. – М., 2015
9. Коротков, Э. М., Солдатова, И.Ю. Основы менеджмента: Учебное пособие / Э.М. Коротков, И.Ю. Солдатова, - М.: Дашков и К, 2013
10. Коргова, М.А. Менеджмент: краткий курс: учеб. пособие / М.А. Коргова. - Ростов н/Д: Феникс, 2010
11. Разу М. А. «Менеджмент», М, 2013
12. Хасбулатов Т. М., Красникова А. С. «Менеджмент. Курс лекций и практических занятий., Лань, 2018 г.
13. Репина, Е.А. Основы менеджмента: Учебное пособие / Е.А. Репина. - М.: Академцентр, 2013.
14. www.bigc.ru/publications/other/concepts/php
15. www.biztimes.ru/index.php
16. www.ereport.ru/articles/manage.htm
17. www.biznec-info.ru/psixologia-liderstva.php
18. www.topknowledge.ru/osnovy-menedzhmenta/
19. <http://www.mtas.ru/about/>
20. <https://www.ippnou.ru/digest/menedzhment>
21. <http://www.businessvoc.ru>
22. <http://www.top-personal.ru>

ПМ 04 «Выполнение работ по профессии Кладовщик»

1. Гражданский кодекс Российской Федерации - М., 2017;

2. Трудовой Кодекс Российской Федерации - М., 2017;
3. Межотраслевые правила по охране труда в розничной торговле ПОТ Р М 014-2000;
4. Межотраслевые правила по охране труда при погрузочно – разгрузочных работах и размещению грузов ПОТ Р М – 007 – 98;
5. ГОСТ Р 51773-2001 «Розничная торговля. Классификация предприятий»;
6. Алесинская Т.В. Основы логистики. Функциональные области логистического управления. Таганрог: Изд-во ТТИ ЮФУ, 2015;
7. Арустамов Э. А. «Охрана труда на предприятиях торговли», 2016;
8. Бобкова О. В. Охрана труда и техника безопасности. Обеспечение прав работника, Москва, Инфра – М, 2015 г.
9. Волгин В.В. Склад. Практическое пособие. Москва, Инфра – Инженерия, 2016 г.;
10. Волгин В. В. Склад: организация, управление, логистика. Москва, Инфра – Инженерия, 2016 г.;
11. Волгин В.В. Кладовщик: Устройство складов. Складские операции. Управление складом. Нормативные документы, Москва, Инфра – Инженерия, 2014 г.;
12. Гаджинский А. М. Логистика, Дашков и К, Москва, 2014 г.
13. Григорьев М. Н. Логистика Юнити-Дана, Москва, 2015 г.
14. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К., Памбухчиянц О.В. Организация труда работников торговли: Учебник, Дашков и К, Москва, 2016 г.
15. Дыбская В. В. Логистика складирования, Москва, Инфра – М, 2013 г.
16. Ельдештейн Ю. М. Логистика, Дашков и К, Москва, 2014г.
17. Киреева Н. В. Складское хозяйство, Academia, 2014 г.
18. Козлюк Н.Н., Угрюмова С.Н. Складской учет и аудит, Дашков и К, Москва, 2016 г.;
19. Левкин Г. Г. Основы логистики, Москва, Инфра – Инженерия, 2014 г.
20. Линдерс М., Джонсон Ф., Флинн А., Фирон Г. Управление закупками и поставками: Учебник, Юнити-Дана, Москва, 2012 г.
21. Манжосов Г.П. Современный склад. Организация и технология, Дашков и К, Москва, 2014 г.;
22. Неруш Ю. М. Логистика, Юнити-Дана, Москва, 2015 г.
23. [http:// www.1C.ru](http://www.1C.ru)
24. www.garant.ru
25. www.malb.ru
26. www.skladoiskatel.ru
27. www.transportall.ru
28. www.logistics-gr.com

ПМ 05 «Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров»

1. Технические условия и регламенты по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Леонова И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли; учебник/ И.Б. Леонова. – М.: Академия, 2013-128 с.
3. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Технология розничной торговли.[Текст]: учебное пособие/под ред. Л.А.Брагина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128 с.
4. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / О.А.Голубенко. - М.: Альфа-М ИНФРА-М, 2007.- 336с.
5. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Текст]: учебное пособие / М.И. Дмитриченко.- Спб.: Питер, 2008. – 458 с.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.[Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.- М.: Академия, 2006. – 265 с.

7. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. [Текст]: учебное пособие / Н.С. Козюлина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006. – 368 с.
 8. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / под ред. Е.А. Кондрашовой. – М.: Альфа-М, 2007. - 416 с.
 9. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Технология розничной торговли, Дашков и К, Москва, 2014 г.
 10. Бузукова Е.А.. Закупки и поставщики, Москва, Инфра – Инженерия, 2014 г.
 11. Завьялов П. Маркетинг, Москва, Инфра – Инженерия, 2014 г.
 12. Добротворский П.Л.: Тренинг профессиональных продаж, Дашков и К, Москва, 2012 г.
 13. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами
 14. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли, Дашков и К, Москва, 2012 г.
 15. Светульников С.Г.: Методы маркетинговых исследований, Москва, Инфра – Инженерия, 2014 г.
 16. ФЗ РФ «О защите прав потребителей»
 17. СанПиН 2.3.5.021-94"Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли"
 18. Инструкции П – 6, П – 7
 19. Романова Е.В. Правила торговли и защита прав продавца: учебное пособие /Е.В.Романова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2013.
 20. Шарухина Ф.Р., Цыкоза Г.Н. Защита прав потребителей.: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Л.П.Дашкова. – Ростов-н/Д: Феникс, 2013.
 21. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание.- Ростов н/Д: Феникс, 2012.
 22. Бремнер Г. Аллон. Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов. [Текст] : учебное пособие /Бремнер Г. Аллон. – Спб.: Профессия, 2009.
 23. Бузукова Е.А.. Закупки и поставщики. [Текст]:учебное пособие / Е.А.Бузукова. – Спб.: Питер, 2009.
 24. Джексон Р.С. Дегустация вин. Руководство профессионального дегустатора. [Текст] : учебное пособие / Р.С.Джексон. – Спб.: Профессия, 2006.
 25. Романова Е.В. Правила торговли и защита прав продавца. [Текст]: учебное пособие /Е.В.Романова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008.
 26. www.znaytovar.ru
 27. www.aup.ru
 28. www.ozpp.ru
 29. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности. [Текст]:учебное пособие / Л.А. Сарафанова. – Спб.: Профессия, 2010.
 30. Шарухина Ф.Р., Цыкоза Г.Н. Защита прав потребителей. [Текст]: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Л.П.Дашкова. – Ростов-н/Д: Феникс, 2006.
 31. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание.- Ростов н/Д: Феникс, 2008.
-
3. Требования к кадровому обеспечению учебной практики
Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения.
 4. Особенности организации и проведения учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, чередуясь с теоретическими знаниями.

5. Базы учебной практики

Реализация программы учебной практики предполагает ее прохождение обучающимися непосредственно на базе колледжа или на базе практики (торговое предприятие г. Волгограда).

4. Тематический план и содержание видов работ учебной практики

| Результаты (коды) | | Виды работ | Содержание работ | Кол – во Часов 252 |
|---|-------------|--|--|-----------------------|
| У | ПО | | | |
| 1 этап: ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров» - 36 часов | | | | |
| У1, У2 | ПО 1 | Ознакомление с торговым предприятием и его ассортиментом | Проведение вводного инструктажа Ознакомление с предприятием Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте). Техника безопасности при работе в предприятии. Составление графиков прохождения учебной практики на предприятии. Ознакомление с ведением отчетности обучающихся по итогам учебной практики Закрепление наставников за обучающимися на рабочих местах Ознакомление с ассортиментом товаров, реализуемых в конкретном отделе магазина. Ознакомление с видами товаров по материалам изготовления, комплектности. Проверка маркировки товара. Отработка алгоритма размещения товара в торговом зале по группам, видам, товарному соседству, частоты спроса и на хранении. Ознакомление с приемами выкладки товаров и применением основных приемов показа товара. Распознавание товаров однородных групп по ассортиментной принадлежности | 12 |
| У5, У6, У7 | ПО 2 | Ознакомление с поставщиками различных групп товаров | Ознакомиться с источниками закупки товаров, порядком и сроками разработки и представления заказов поставщикам. Ознакомиться с порядком заключения и расторжения договоров. Проанализировать состояние учета выполнения договоров поставки. Проанализировать точность составления и правильность оформления договоров поставки товаров | 6 |
| У10, У11, | ПО 4, ПО 6, | Ознакомление с торгово- | Ознакомление с ТТП. Ознакомление с правилами реализации | 6 |

| | | | | |
|--|-----------------------|---|--|----|
| У12 | ПО7 | технологическим процессом | конкретных групп (продовольственных и непродовольственных) товаров. Ознакомление со сроками хранения конкретных групп (продовольственных и непродовольственных) товаров. Расчет товарных потерь в торговом предприятии. | |
| У 6, У8 | ПО 4 | Ознакомление с приемкой товаров | Принимать участие в приемке товаров по количеству. Принимать участие в приемке товаров по качеству. Соблюдать последовательность выполнения этапов приемки товаров в соответствии с инструкциями по приемке товаров | 6 |
| У2 | ПО 2 | Изучение потребительского спроса | Определение потребительского спроса на конкретную товарную группу в торговой организации методом анкетирования. Провести анкетирование респондентов, проанализировать их. | 6 |
| 2 этап: ПМ 02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» - 72 часа | | | | |
| У2, У3, У4 | ПО 1, ПО 2, ПОЗ | Ознакомление с нормативной документацией на непродовольственные товары. | Проведение вводного инструктажа Ознакомление с предприятием Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте). Техника безопасности при работе в предприятии. Составление графиков прохождения учебной практики в лаборатории. Ознакомление с ведением отчетности обучающихся по итогам учебной практики Закрепление наставников за обучающимися на рабочих местах Отработка алгоритма работы с нормативными документами при оценке качества непродовольственных товаров. Решение профессиональных ситуаций. Проведение отбора проб, выборок непродовольственных товаров в соответствии с действующими стандартами. Выполнение лабораторно- практической работы № 1 «Оценка качества пластмассовых изделий». Выполнение лабораторно- практической работы № 1 «Оценка качества изделий из ТБХ». | 12 |
| У2, У3, У4 | ПО 2, ПОЗ | Ознакомление с нормативной документацией на продовольственные товары. | Отработка алгоритма работы с нормативными документами при оценке качества продовольственных товаров. Решение профессиональных ситуаций. Проведение отбора проб, выборок продовольственных товаров в соответствии с действующими стандартами. Отработка навыков отбора проб и выборки из товарных партий. Выполнение лабораторной работы № 2 | 12 |

| | | | | |
|---------------------------------------|----------------------|---|---|----|
| | | | «Оценка качества хлебобулочных изделий» | |
| У1, У2, У3, У4, У8 | ПО1,П О 2, ПО3 | Установление градаций качества непродовольственных товаров. | <p>Отработка алгоритма диагностирования дефектов.</p> <p>Выявление причин возникновения дефектов в непродовольственных товарах(на примере силикатных).</p> <p>Выполнение лабораторно- практической работы № 3 «Оценка качества стеклянных изделий».</p> <p>Выполнение лабораторно- практической работы № 4 «Оценка качества керамических изделий».</p> <p>Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке непродовольственных товаров однородных групп.</p> <p>Выявление видов и способов фальсификации непродовольственных товаров однородных групп (на примере обувных).</p> <p>Выполнение лабораторно- практической работы № 5 «Оценка качества обувных товаров».</p> <p>Отработка алгоритма в определении градаций качества непродовольственных товаров.</p> <p>Отработка алгоритма определения значения показателей качества и установления соответствия требованиям нормативных документов (на примере швейных и трикотажных изделий).</p> <p>Выполнение лабораторно- практической работы № 6 «Оценка качества швейных изделий».</p> <p>Выполнение лабораторно- практической работы № 7 «Оценка качества трикотажных изделий».</p> <p>Отработка алгоритма в определении сортности непродовольственных товаров.</p> <p>Отработка алгоритма оценки уровня качеств непродовольственных товаров однородных групп(на примере текстильных).</p> <p>Выполнение практической работы № 8 «Оценка качества текстильных товаров».</p> | 24 |
| У1, У2, У3, У4, У8, У9 | ПО1,П О 2, ПО3 | Установление градаций качества продовольственных товаров | <p>Отработка алгоритма диагностирования дефектов.</p> <p>Выявление причин возникновения дефектов в продовольственных товарах.</p> <p>Выполнение лабораторной работы № 3 «Оценка качества чая»</p> <p>Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке продовольственных товаров однородных групп.</p> <p>Выявление видов и способов фальсификации продовольственных товаров однородных групп.</p> <p>Выполнение лабораторной работы № 4 «Оценка качества молока питьевого»</p> | 24 |

| | | | | |
|---|----------------------|--|--|----|
| | | | <p>Отработка алгоритма в определении градаций качества продовольственных товаров.</p> <p>Отработка алгоритма определения значений показателей качества и установления соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>Выполнение лабораторной работы № 5 «Оценка качества яиц куриных»</p> <p>Отработка алгоритма в определении сортности продовольственных товаров.</p> <p>Отработка алгоритма оценки уровня качества однородных групп продовольственных товаров</p> <p>Выполнение лабораторной работы № 6 «Оценка качества крахмала»</p> | |
| 3 этап: ПМ 03 «Организация работ в подразделении организации» - 36 часов | | | | |
| У 2 | ПО 1 | Ознакомление с организацией как объектом менеджмента | <p>Вводное занятие</p> <p>Проведение вводного инструктажа</p> <p>Ознакомление с предприятием</p> <p>Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте).</p> <p>Составление графиков прохождения учебной практики на предприятии.</p> <p>Ознакомление с ведением отчетности обучающихся по итогам учебной практики</p> <p>Закрепление наставников за обучающимися на рабочих местах</p> <p>Определить тип организации, ее месторасположение, форму собственности, ассортиментный профиль, торговую площадь, метод продажи, наличие филиалов, численность работников, контингент обслуживаемых покупателей, режим работы.</p> <p>Проанализировать влияние факторов внешней среды на организацию.</p> <p>Изучить Устав предприятия, задачи и функции предприятия.</p> <p>Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.</p> <p>Изучить организационную структуру, указать её преимущества и недостатки.</p> <p>Построить схему организационной структуры.</p> | 6 |
| У 1 У 2 У 4 | ПО 1 ПО 2 ПО 3 | Ознакомление с функциями управления | <p>Ознакомление с процессами планирования, делегирования, мотивации, коммуникаций, принятия решений</p> <p>Проанализировать основные показатели деятельности организации.</p> <p>Изучить методы делегирования.</p> <p>Принять участие в проведение руководителем инструктажа по порядку</p> | 12 |

| | | | | |
|--|----------------------|------------------------------------|---|----|
| | | | <p>выполнению работы исполнителями (персоналом предприятия).</p> <p>Разработка системы мотивации трудовой деятельности персонала.</p> <p>Ознакомление с организацией делового общения</p> <p>Изучите коммуникационные процессы в организации.</p> <p>Изучите правила подготовки к переговорам.</p> <p>Разработать сценарий проведения делового совещания.</p> <p>Подготовить мероприятия по организации и проведению делового совещания.</p> <p>Изучить различные методы принятия управленческих решений.</p> | |
| У 2 У 4 | ПО 1 ПО 2 ПО 3 | Изучение форм власти и влияния | <p>Анализ различных форм власти.</p> <p>Изучить различные формы власти руководителя</p> <p>Анализ применения различных стилей руководства</p> <p>Изучить стиль руководства на предприятии. Дать его описание, проанализировать используемый стиль.</p> <p>Построить «решетку менеджмента» используемого стиля.</p> <p>Решение различных конфликтных ситуаций</p> <p>Проанализировать основные причины конфликтных ситуаций на предприятии</p> <p>Предложить методы разрешения организационных конфликтов</p> | 12 |
| У 2 У 3 У 4 | ПО 1 ПО 2 ПО 3 | Организация контроля в организации | <p>Ознакомление с процессом контроля в организации</p> <p>Изучить систему контроля на предприятии.</p> <p>Выявить внешних и внутренних субъектов контроля.</p> <p>Определить методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действия руководителей предприятия</p> <p>Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период</p> <p>Принятия участия в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации</p> | 6 |
| 4 этап: ПМ 04 «Выполнение работ по профессии Кладовщик» - 72 часа | | | | |
| У 4 | ПО 1 | Вводное занятие | <p>Проведение вводного инструктажа</p> <p>Ознакомление с базой практики.</p> <p>Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте).</p> <p>Составление графиков прохождения учебной практики</p> <p>Ознакомление с ведением отчетности обучающихся по итогам учебной практики</p> | 2 |

| | | | | |
|--------------------------|------|---|---|----|
| У 1 У 2 У 3 У 4 | ПО 1 | Заполнение справочников в программном продукте «1С: Управление торговлей» | Заполнение справочника «Сведения об организации». Настройка параметров системы учёта. Заполнение справочника «Учетная политика организации» Заполнение документа «Настройка пользователя» Заполнение справочников Подразделения, Склады, Контрагенты, Типы цен номенклатуры Заполнение справочника «Номенклатура» и документов «Установка цен номенклатуры» Заполнение документа «Ввод начальных остатков» | 14 |
| У 1 У 3 У 4 | ПО 1 | Учёт товаров и тары в кладовых в программном продукте | Заполнение документов по поступлению товаров на оптовые склады организации. Заполнение документов по перемещению товаров со склада на склад Заполнение документов по реализации товаров оптовым покупателям с оптовых складов Заполнение документов по продаже товаров с розничных складов | 8 |
| У 1 У 3 У 4 | ПО 1 | Учёт товарных запасов в программном продукте | Заполнение документов по инвентаризации товаров на оптовых складах Заполнение документов по инвентаризации товаров на розничных складах Заполнение документов по переоценке товаров на розничном складе и по списанию недостающих товаров после инвентаризации. | 6 |
| У 3 У 4 | ПО 1 | Формирование отчетности в программном продукте | Формирование документа «Товарный отчет» на розничных складах Формирование документов по движению и остаткам товаров на оптовых складах | 6 |
| У 2 У 4 | ПО 1 | Организация работы склада торгового предприятия | Изучить порядок поступления товаров. Изучить порядок приемки товаров. Изучить принцип размещения товаров на хранение. Изучить схему складского технологического процесса Изучить инструкции о порядке приемки продукции по количеству. Изучение особенностей приемки товаров различных групп. Изучение правил пользования складского оборудования (терминал сбора данных, паллет, рохля). Изучение товарно – сопроводительной документации (товарно – транспортная накладная, счет – фактура). Изучение документов, подтверждающих качество товаров (сертификат соответствия, декларация о соответствии, отказное письмо). Правила оформления сопроводительной | 6 |

| | | | | |
|--|------|--|--|---|
| | | | документации на товары. | |
| У 1 У 2 У 3 У 4 | ПО 1 | Выполнение технологических операций на отдельных участках склада | Участие в приемке различных групп товаров (Non food). Участие в приемке различных групп товаров (Food). Участие в приемке различных групп товаров (Fresh). Участие в приемке различных групп товаров (Dry). | 8 |
| У 2 У 3 | ПО 1 | Отработка навыков документального оформления приемки | Отработка навыков работы с листом пересчета. Оформление актов приемки. Отработка алгоритма составления претензий по количеству товаров и качеству. Отработка алгоритма составления акта о расхождении товаров по количеству. Отработка алгоритма составления актов на возврат товара. Отработка алгоритма составления актов принятия товара на ответственное хранение. | 8 |
| У 3 У 4 | ПО 1 | Трудовая деятельность работников склада | Изучение режима труда на торговом предприятии и складе Анализ условий труда на складе Изучение должностных обязанностей руководителя склада Изучение должностных обязанностей кладовщика Изучение должностных обязанностей комплектовщика заказов Изучение инструкций по технике безопасности по работе с торговым оборудованием (электробезопасность, холодильное оборудование, подъёмно-транспортное оборудование и др.) Заполнение журнала вводного инструктажа Заполнение журнала инструктажа на рабочем месте Заполнение журнала по пожарной безопасности | 2 |
| У 1 У 2 У 3 | ПО 1 | Отработка алгоритма управления запасами товаров на складе | Отработка алгоритма управления запасами на складе. Оценка запасов на расчётный период. Организация ответственного хранения на складе. Правила оформления товаров на ответственное хранение. Анализ требований к контролю неликвидных товаров. | 6 |
| У 1 У 2 У 3 | ПО 1 | Отработка алгоритма отправки товаров со склада. | Организация работы с клиентами. Отработка навыков комплектования заказов. Отработка навыка документального оформления заказов товаров. Отработка алгоритма документального оформления отправки грузов | 6 |
| 5 этап: ПМ 05 «Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных | | | | |

| товаров» - 36 часов | | | | |
|---|------|---|--|----|
| У 1 У 2 У 3 У 4 У 5 У 8 У 9 | ПО 2 | Изучение методов продажи продовольственных товаров различных групп | <p>Вводное занятие</p> <p>Проведение вводного инструктажа</p> <p>Ознакомление с предприятием</p> <p>Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте).</p> <p>Составление графиков прохождения учебной практики на предприятии.</p> <p>Ознакомление с ведением отчетности обучающихся по итогам учебной практики</p> <p>Закрепление наставников за обучающимися на рабочих местах</p> <p>Отработка алгоритма проверки маркировки товара и целостности упаковки (структура маркировки, информация при маркировке продовольственных товаров, информационные знаки, расшифровка информации на упаковке товара)</p> <p>Отработка алгоритма работы с товарно-сопроводительными документами.</p> <p>Проверка соответствия принимаемого товара данным, указанным в товарно-сопроводительных документах.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом товаров, реализуемых в конкретном магазине.</p> <p>Ознакомление с потребительскими свойствами товаров однородных групп продовольственных товаров.</p> <p>Распознавание товаров однородных групп по ассортиментной принадлежности.</p> <p>Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке.</p> <p>Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности.</p> <p>Изучение торгово-технологического оборудования и инвентаря для размещения, подготовки к продаже и продажи товаров (виды; правила работы с оборудованием и инвентарем; уход за оборудованием и инвентарем)</p> | 8 |
| У 6 У 7 У 8 У 9 У 10 | ПО 4 | Размещение в торговом зале и выкладка на торговом продовольственных товаров различных групп | <p>Общие правила выкладки продовольственных товаров различных групп. Виды выкладки (по товарным группам, производителям, палетная, дисплейная, горизонтальная, вертикальная, многотоварная). Рекламно-информационная поддержка выкладки.</p> <p>Отработка алгоритма размещения товара на хранение (правила размещения продовольственных товаров в торговом зале, принципы размещения товаров в торговом зале, требования к размещению товаров в торговом зале, сортировка непродовольственных товаров и выявление</p> | 12 |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|----|
| | | | <p>дефектов, принципы сортировки продовольственных товаров, дефекты продовольственных товаров различных групп).</p> <p>Ознакомление с правилами торговли продовольственных товаров (правила продажи продовольственных товаров)</p> <p>Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Укладка в тележки и отправка в торговый зал.</p> <p>Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации.</p> <p>Ознакомление с порядком транспортирования и перемещения товаров в торговом предприятии.</p> <p>Отработка навыков размещения и выкладки продовольственных товаров в торговом зале по группам, видам сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса.</p> | |
| <p>У 6</p> <p>У 7</p> <p>У 8</p> <p>У 9</p> <p>У 10</p> <p>У 13</p> | <p>ПО 1</p> <p>ПО 2</p> | Участие в продаже продовольственных товаров различных групп | <p>Отработка навыков правильности заполнения ценников (правила оформления ценников, способ заказ ценника для торгового зала)</p> <p>Изучение особенностей подготовки товаров к продаже; контроля сроков годности;</p> <p>Изучение особенностей продажи товаров, регламентированные нормативными актами РФ, проведение анализа соблюдения требований в магазине;</p> <p>Отработка навыка работы с оборудованием и инвентарем при продаже товаров;</p> <p>Отработка навыка упаковывание товара покупателю.</p> <p>Приемы оформления витрин и контроль за их состоянием.</p> <p>Подготовка отдельных групп продовольственных товаров к подаче в торговый зал.</p> <p>Системы защиты товаров, порядок их использования.</p> <p>Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации торгового оборудования.</p> | 12 |
| <p>У 11</p> <p>У 12</p> <p>У 13</p> | <p>ПО 1</p> <p>ПО 5</p> <p>ПО 6</p> | Обслуживание покупателей | <p>Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженных пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.).</p> <p>Применение основных приемов показа товаров.</p> <p>Консультирование покупателей о назначении, свойствах, безопасности и качестве товара и правилах их эксплуатации.</p> <p>Правила консультирования покупателей о назначении, свойствах, безопасности и</p> | 4 |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | <p>качестве товара и правилах их эксплуатации. Освоение алгоритма работы с претензиями и возражениями покупателей.</p> | |
|--|--|--|--|--|