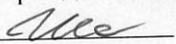
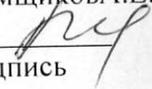


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

РАССМОТРЕНО
методической
комиссией
экономических
дисциплин
Протокол № 1
08 08 2021 г.

Шаритдинова Л.А.

подпись

УТВЕРЖДАЮ:
зам. директора по УР
«01» 09 2021 г.

Приемщиков А.Е.

подпись

СОГЛАСОВАНО
с работодателем
«01» 08

Чернявина Т.

подпись

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Преподаватель: Попова А.В.
Специальность: 38.02.04.Коммерция (по отраслям)
курс, группа: 2, 21-К

Год поступления 2021

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с примерной программой, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям) (базовая подготовка), утвержденного 15 мая 2014 года №539, с учетом программы воспитания по специальности «Коммерция (по отраслям)»

Разработчик: Попова Алла Викторовна, преподаватель ГАПОУ СО Красноуфимский аграрный колледж

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товара»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товара** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|---|
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 12. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, ТУ. |
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и д.т. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или в стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР 13 | Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма |
| ЛР 14 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; |

| | |
|-------|--|
| | демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |
| ЛР 15 | Сохранение традиций и поддержание престижа своей образовательной организации |
| ЛР 16 | Соблюдать дисциплину труда |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 1 | <i>Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров</i> |
| 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, 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 измерения в системные. |
| ПК 3.8. | Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен²:

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <p>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.</p> |
| Уметь | <p>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, транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</p> |
| Знать | <p>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.</p> |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 417

в том числе в форме практической подготовки 74

Из них на освоение МДК 345

в том числе самостоятельная работа 115

практики, в том числе учебная 36

производственная 36

Промежуточная аттестация Квалификационный экзамен

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | | |
|-----------------------------------|--|--|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) | |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| ПК 5-6,8 | РАЗДЕЛ 1. Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение качества | 120 | 80 | 24 | | 40 | | | | |
| ПК 1-4, 7,8 | РАЗДЕЛ 2. Участие в формировании ассортимента непродовольственных | 105 | 70 | 10 | | 35 | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-------------|---|-----|-----|----|--|-----|--|----|----|
| | товаров, проверка качества. | | | | | | | | |
| ПК 1-4, 7,8 | РАЗДЕЛ 3. Участие в формировании ассортимента продовольственных товаров, проверка качества. | 120 | 80 | 40 | | 40 | | | |
| | Учебная практика | 36 | 36 | | | | | | |
| | Производственная практика (по профилю специальности) | 36 | | | | | | | |
| | Всего: | 417 | 230 | 74 | | 115 | | 36 | 36 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 03) «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

| № Урока n/n | Наименование разделов профессионального модуля, МДК и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Количество часов | Уровень освоения |
|---|--|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Раздел 1. Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение качества | | | | |
| МДК 03.01. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ | | | | |
| 1. | Предмет и основные категории товароведения | Содержание учебного материала: 1.Состояние и перспективы развития потребительского рынка 2.Предмет, цели, задачи и принципы товароведения | 2 | 1 |
| 2. | Субъекты и объект товароведения | Содержание учебного материала: 3.Ключевые понятия: продукция, товар и товароведение 4. Потребительскую ценность (полезность) и стоимость товаров 5.Товароведные характеристики товаров | 2 | 1 |
| 3. | Методы товароведения | Содержание учебного материала: 6.Требования к товароведам 7.Основные понятия в области классификации и кодирования 8.Разновидности методов, их плюсы и минусы | | |

| | | | | |
|-----|---|---|---|---|
| 4. | Предмет и основные категории товароведения | <u>Самостоятельная работа обучающихся 1.</u> Подготовить сообщение о современных проблемах потребительского рынка | 2 | 2 |
| 5. | ПЗ№1.Классификация и кодирование товара | Классификация и кодирование товаров Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров иерархическим или фасетным методом. Выполнение заданий в рабочей тетради. | 2 | 3 |
| 6. | Основные понятия и свойства ассортимента | Содержание учебного материала: 1.Основные понятия ассортимента 2.Свойства и показатели ассортимента 3.Формирование ассортимента и управление ассортиментом | 2 | 1 |
| 7. | Классификация свойств и показателей ассортимента | Содержание учебного материала: 4.Классификация свойств и показателей ассортимента 5.Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров | 2 | 1 |
| 8. | Основные понятия и свойства товара | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 2</u> Подготовить сообщение о потребительских свойствах товаров Работать с конспектом. | 2 | 3 |
| 9. | Классификация свойств и показателей ассортимента | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 3</u> Подготовиться к тесту по теме | 1 | 2 |
| 10. | ПЗ№2.Определение коэффициента широты, полноты, устойчивости ассортимента | Определение коэффициента широты, полноты, устойчивости ассортимента. 1.Расчет и анализ показателей ассортимента | 2 | 2 |

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| | | | | |
| 11. | ПЗ№3. Составление ассортиментной матрицы | Составление ассортиментной матрицы 1.Составление ассортиментной матрицы | 2 | 3 |
| 12. | Потребительские свойства товаров | Содержание учебного материала: Понятие и номенклатура потребительских свойств: функциональные, эргономические, эстетические, экологические, свойства надежности и безопасности. | 2 | 1 |
| 13. | Номенклатура потребительских свойств: функциональные и эргономические | Содержание учебного материала: Понятие и номенклатура потребительских свойств: функциональные, эргономические, эстетические, экологические, свойства надежности и безопасности. | 2 | 1 |
| 14. | Потребительские свойства товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 4</u> Работа с конспектом, конспектирование дополнительной информации по учебной и дополнительной литературе | 2 | 3 |
| 15. | Номенклатура потребительских свойств: функциональные и эргономические | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 5</u> Работа с конспектом, конспектирование дополнительной информации по учебной и дополнительной литературе | 1 | 3 |
| 16. | ПЗ№4.Анализ ассортиментной политики торговой организации | Анализ ассортиментной политики торговой организации и разработка плана по совершенствованию ассортимента | 2 | 3 |

| | | | | |
|-----|--|--|---|-----|
| 17. | Номенклатура потребительских свойств: эстетические, экологические | Содержание учебного материала: | 2 | 2 |
| 18. | Номенклатура потребительских свойств: надежность, безопасность | Содержание учебного материала: | 2 | 2 |
| 19. | Номенклатура потребительских свойств: эстетические, экологические | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 6</u> Подготовить сообщение | 2 | 3 |
| 20. | Номенклатура потребительских свойств: надежность, безопасность | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 7</u> Подготовить сообщение | 2 | 3 |
| 21. | Основные показатели качества товаров | Содержание учебного материала: 1.Основные понятия качества 2.Номенклатура потребительских свойств и показателей качества | 2 | 1-2 |
| 22. | Нормативно-методическая документация, устанавливающая требования к качеству | Содержание учебного материала: 3.Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров 4.Виды нормативно-технической документации, устанавливающие требования к качеству | 2 | 1-2 |

| | | | | |
|-----|--|---|---|-----|
| 23. | Основные показатели качества товаров | Содержание учебного материала: 5.Факторы, влияющие на формирование качества и способствующие сохранению качества. | 2 | 1-2 |
| 24. | Основные показатели качества товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 8</u> Изучение нормативно-технических документов. Работа со структурой. | 2 | 2 |
| 25. | Основные показатели качества товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 9</u> Изучение нормативно-технических документов. Работа со структурой | 2 | 2 |
| 26. | ПЗ №5. Составление схемы «Показатели качества» | Составление схемы «Показатели качества» Выполнение работы в рабочей тетради для практических занятий по МДК 03.01. | 2 | 3 |
| 27. | ПЗ №6. Составление схемы «Определение дефектов на натуральных образцах» | Составление схемы «Определение дефектов на натуральных образцах» Выполнение работы в рабочей тетради для практических занятий по МДК 03.01. | 2 | 2 |
| 28. | ПЗ №7. Составление схемы «Определение дефектов на натуральных образцах» | Составление схемы «Определение дефектов на натуральных образцах» Выполнение работы в рабочей тетради для практических занятий по МДК 03.01. | 2 | 2 |

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| 29. | Товарные сорта | Содержание учебного материала: 1.Классификация показателей 2.Градации качества товаров 3.Принципы деления на товарные сорта | 2 | 1 |
| 30. | Методы оценки качества. Дефекты. | Содержание учебного материала: 4.Дефекты и их классификация 5.Понятие и методы оценки качества | 2 | 1 |
| 31. | ПЗ №8. Органолептическая оценка качества и определение товарного сорта продукта | Органолептическая оценка качества и определение товарного сорта продукта. Решение проблемных ситуаций с использованием НТД | 2 | 2 |
| 32. | Оценка качества продукции. Органолептические методы | Содержание учебного материала: Объективные методы определения показателей качества : измерительный, регистрационный, расчетный, метод опытной эксплуатации. | 2 | 1 |
| 33. | Оценка качества продукции. Измерительные методы | Содержание учебного материала: Объективные методы определения показателей качества : измерительный, регистрационный, расчетный, метод опытной эксплуатации. | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| 34. | Оценка качества продукции. Экспертный метод | Содержание учебного материала: Эвристические методы: органолептический, экспертный, социологический. | 2 | 1 |
| 35. | Фальсификация товаров | Содержание учебного материала: Фальсификация товаров. Методы фальсификации. | 2 | 2 |
| 36. | Оценка качества продукции. Органолептические методы | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 10</u> Провести органолептическую оценку продуктов питания, согласно заданий рабочей тетради | 2 | 3 |
| 37. | Оценка качества продукции. Измерительные методы | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 11</u> Провести органолептическую оценку продуктов питания, согласно заданий рабочей тетради | 2 | 3 |
| 38. | Оценка качества продукции. Экспертный метод | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 12</u> Провести органолептическую оценку продуктов питания, согласно заданий рабочей тетради | 2 | 3 |

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| 39. | Фальсификация товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 13</u> Провести органолептическую оценку продуктов питания, согласно заданий рабочей тетради | 2 | 3 |
| 40. | ПЗ№9. Оформление сопроводительных документов | Оформление сопроводительной документации: накладной, товарно-транспортной накладной, счет-фактуры. | 2 | 3 |
| 41. | ПЗ№10. Анализ содержания сертификата качества | Изучение правильности оформления и подлинности сертификатов качества на продукцию. | 2 | 2 |
| 42. | Общие сведения информации о товаре | Содержание учебного материала: Общие сведения об информации о товаре. Информация о продовольственных и непродовольственных товарах Маркировка товаров | 2 | 1 |
| 43. | Виды и формы товарной информации | Содержание учебного материала: Виды и формы товарной информации | 2 | 1 |
| 44. | Маркировка товара | Содержание учебного материала: Структура маркировки | 2 | 1 |
| 45. | Сопроводительные документы | Содержание учебного материала: Информация, содержащаяся в сопроводительных документах | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| 46. | Упаковка товара. Информационные знаки | Содержание учебного материала: Упаковка товара. Информационные знаки, их классификация и значение. | 2 | 1 |
| 47. | Виды и формы товарной информации | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 14</u> Создание электронной презентации по вопросу «Информационные знаки» | 2 | 3 |
| 48. | Маркировка товара | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 15</u> Создание электронной презентации по вопросу «Информационные знаки» | 2 | 3 |
| 49. | Сопроводительные документы | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 16</u> Создание электронной презентации по вопросу «Информационные знаки» | 2 | 3 |
| 50. | ПЗ№11.Решение проблемных ситуаций по оценке качества | Решение проблемных ситуаций по оценке качества с применением НТД | 2 | 2 |
| 51. | ПЗ№12. Решение проблемных ситуаций по оценке качества | Решение проблемных ситуаций по оценке качества с применением НТД | 2 | 2 |
| 52. | <i>Понятие клиентской базы предприятия</i> | Содержание учебного материала: Понятие клиентской базы предприятия (поставщиков товара) Функции, цели и задачи создания клиентской базы | 2 | 1 |
| 53. | <i>Понятие клиентской базы предприятия</i> | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 17</u> Работа с первичными торговыми документами | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|---|--|---|-----|
| 54. | <i>Понятие клиентской базы предприятия</i> | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 18</u> Содержание учебного материала: Создание и обновление клиентской базы поставщиков товара | 2 | 1 |
| 55. | <i>Создание клиентской базы поставщиков</i> | Содержание учебного материала: Создание и обновление клиентской базы поставщиков товара | 2 | 1 |
| 56. | <i>Обновление клиентской базы</i> | Содержание учебного материала: Создание и обновление клиентской базы поставщиков товара | 2 | 1 |
| 57. | <i>Эффективность клиентской базы</i> | Содержание учебного материала: Создание и обновление клиентской базы поставщиков товара | 2 | 2 |
| 58. | <i>Создание клиентской базы поставщиков</i> | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 19</u> Сбор информации о потенциальных поставщиках для Учебного магазина | 2 | 2-3 |
| 59. | <i>Обновление клиентской базы</i> | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 20</u> Создание электронного ресурса, с занесением информации по потенциальным поставщикам | 2 | 2-3 |
| 60. | Дифференцированный зачет | Вопросы к зачету | 2 | 2 |
| | | Всего по МДК – 120 часов Аудиторно – 80 часов Самостоятельно – 40 часов Практические занятия – 24 часа | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|-----|
| | | | | |
| РАЗДЕЛ 2 . Участие в формировании ассортимента продовольственных товаров, проверка качества | | | | |
| МДК 2. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ | | | | |
| 1. | Классификация зерномучных товаров | Содержание учебного материала: 1.Классификация и ассортимент круп, муки, макаронных изделий и дрожжей | 2 | 1-2 |
| 2. | Строение зерна. Ассортимент круп и муки | Содержание учебного материала: - Виды и характеристика круп и муки, макаронных изделий; - Виды и характеристика дрожжей; - Требования к качеству; - Маркировка, упаковка и хранение. | 2 | 1 |
| 3. | Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий | Содержание учебного материала: 2.Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий - Виды, ассортимент и товароведная характеристики хлеба и хлебобулочных изделий, бараночных изделий, сухарей. - Требования к качеству; - Маркировка, упаковка, хранение. | 2 | 1 |
| 4. | ПЗ№1. Идентификация круп и муки | Идентификация крупы и муки по видам , сортам, определение качества по органолептическим показателям; | 2 | |

| | | | | |
|----|---|--|---|---|
| 5. | ПЗ№2. Идентификация макаронных изделий | Идентификация макаронных изделий по видам, группам, типам, сортам, по органолептическим показателям; | 2 | 2 |
| 6. | ПЗ№3. Идентификация и оценка качества зерномучных товаров | .Идентификация ассортимента ржаного и пшеничного хлеба простых и улучшенных сортов, булочных и сдобных изделий; Определение качества хлебобулочных изделий органолептически. | 2 | 2 |
| 7. | ПЗ№4. Идентификация и оценка качества бараночных изделий и сухарей | Идентификация бараночных и сухарных изделий по видам и сортам. Оценка качества бараночных и сухарных изделий органолептически. | 2 | 3 |
| 8. | Классификация зерномучных товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 1</u> Работа по микрогруппам. Сделать карту круп. | 2 | 3 |
| 9. | Классификация зерномучных товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 2</u> Работа по микрогруппам. Сделать карту круп. | 2 | 3 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|---|
| | | | | |
| 10. | Классификация плодоовощных товаров | Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент плодоовощных товаров Виды, ассортимент и товароведная характеристика свежих плодов и овощей. | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| 11. | Ассортимент ягодных товаров и консервов | Содержание учебного материала: Виды, ассортимент и товароведная характеристика плодово-ягодных и овощных консервов. | 2 | 1 |
| 12. | ПЗ №5. Идентификация плодов и овощей | Идентификация свежих плодов и овощей по видам, сортам. | 2 | 2 |
| 13. | ПЗ №6. Идентификация плодово-ягодных и овощных консервов. Анализ маркировки | Идентификация ассортимента плодово-ягодных и овощных консервов; определение по маркировке даты выработки, сроки реализации, изготовителя. | 2 | 2 |
| 14. | Классификация плодоовощных товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся 3</u> Исследование ассортимента переработанных плодов и овощей, представленного на Российском рынке. Составление таблицы. | 2 | 3 |
| 15. | Классификация плодоовощных товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся 4</u> Исследование ассортимента переработанных плодов и овощей, представленного на Российском рынке. Составление таблицы. | 2 | 3 |
| 16. | Классификация вкусовых товаров | Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент вкусовых товаров Виды, ассортимент и товароведная характеристика чая, кофе, чайных и кофейных напитков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| 17. | Ассортимент вкусовых товаров: безалкогольные напитки | Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент вкусовых товаров Виды, ассортимент и товароведная характеристика алкогольных и слабоалкогольных напитков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | 2 | 1 |
| 18. | Ассортимент вкусовых товаров: чай и кофе | Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент вкусовых товаров Виды, ассортимент и товароведная характеристика алкогольных и слабоалкогольных напитков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | 2 | 1 |
| 19. | Ассортимент вкусовых товаров: пряности | - Виды, ассортимент и товароведная характеристика пряностей и приправ. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | 2 | 1 |
| 20. | ПЗ№7. Идентификация ассортимента чая, кофе, оценка качества | Идентификация ассортимента чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков по видам, сортам. Определение качества органолептически. Определение по маркировке сроков годности, дату выработки, изготовителя. | 2 | 2 |
| 21. | ПЗ№8. Идентификация ассортимента пряностей, оценка качества | Идентификация ассортимента пряностей. Оценка качества пряностей, определение принадлежности к группе, анализ маркировки, условий хранения. | 2 | 2 |
| 22. | Классификация вкусовых товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся 5.</u> Исследование ассортимента алкогольных, безалкогольных и слабоалкогольных напитков, представленного на Российском рынке. Оформить таблицу. | 2 | 3 |
| 23. | Классификация вкусовых товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся 6.</u> Исследование ассортимента алкогольных, безалкогольных и | 2 | 3 |

| | | | | |
|-----|---|--|---|---|
| | | слабоалкогольных напитков, представленного торговыми организациями г.Красноуфимска. Оформить таблиц. | | |
| 24. | Классификация вкусовых товаров | Самостоятельная работа обучающихся 7. Фальсификация вкусовых товаров. Написать доклад на данную тему. | 2 | 3 |
| 25. | Классификация кондитерских товаров | Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент кондитерских товаров Виды, ассортимент и товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | 2 | 1 |
| 26. | Ассортимент кондитерских товаров: крахмал, мучные кондитерские изделия | Содержание учебного материала: Виды, ассортимент и товароведная характеристика мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | 2 | 1 |
| 27. | Ассортимент кондитерских товаров: мед | Содержание учебного материала: Виды, ассортимент и товароведная характеристика меда.. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение | 2 | 1 |
| 28. | Ассортимент кондитерских товаров: конфеты, карамель, шоколад | Содержание учебного материала: Виды, ассортимент и товароведная характеристика конфет, карамели и шоколада. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение | 2 | 1 |
| 29. | ПЗ№9. Идентификация ассортимента фруктово-ягодных. Оценка качества | Идентификация ассортимента фруктово-ягодных и кондитерских изделий по видам, их отличия по консистенции. Определение качества органолептически | 2 | 2 |
| 30. | ПЗ№10. Идентификация ассортимента карамели, конфет по видам начинок. | Идентификация ассортимента карамели, конфет по видам начинок, способам упаковки, определение качества согласно НТД. Определение по маркировке даты выработки, сроки реализации и | 2 | 2 |

| | | | | |
|-----|---|--|---|---|
| | Оценка качества | изготовителя. | | |
| 31. | Классификация кондитерских товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся 8</u> 1.Изучение дополнительной информации по теме с помощью интернет- сайта «Знайтовар. Ру» | 2 | 3 |
| 32. | Классификация кондитерских товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся 9</u> 1.Подготовка электронной презентации по теме «Кондитерские товары» | 2 | 3 |
| 33. | Ассортимент пищевых жиров | Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент пищевых жиров Виды и товароведная характеристика растительных масел, маргарина, животных топленых жиров, кулинарных. | 2 | 1 |
| 34. | ПЗ№11. Идентификация ассортимента растительных масел, животных жиров, маргарина. Оценка качества | Идентификация ассортимента растительных масел, животных жиров, маргарина. Определение по маркировке даты выработки, сроки реализации, изготовителя. | 2 | 2 |
| 35. | Ассортимент пищевых жиров | <u>Самостоятельная работа обучающихся.10</u> Методы фальсификации пищевых жиров. Подготовить сообщение по проблеме фальсификации пищевых жиров. | 2 | 3 |
| 36. | Ассортимент молочных товаров: молоко, масло коровье | Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент молочных товаров Классификация и ассортимент молока, масла коровьего, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров, консервированных молочных продуктов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | 2 | 1 |
| 37. | Ассортимент | Содержание учебного материала: | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|---|
| | молочных товаров: кисломолочные продукты, сыры | Классификация и ассортимент молочных товаров Классификация и ассортимент молока, масла коровьего, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров, консервированных молочных продуктов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | | |
| 38. | ПЗ№12. Идентификация ассортимента молочных продуктов | Идентификация ассортимента молочных продуктов | 2 | 2 |
| 39. | ПЗ№13. Определение качества масла коровьего | Органолептическая оценка качества масла коровьего. Сравнительная оценка качества разных производителей региона. | 2 | 2 |
| 40. | ПЗ№14. Определение качества кефира органолептически | Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов – кефира различной жирности, различных производителей региона. | 2 | 2 |
| 41. | Ассортимент молочных товаров: молоко, масло коровье | <u>Самостоятельная работа обучающихся 11</u> Изучение способов фальсификации молочных консервов. Написать конспект в тетради. | 2 | 3 |
| 42. | Ассортимент молочных товаров: кисломолочные товары, сыры | <u>Самостоятельная работа обучающихся 12</u> Составить кроссворд на тему «Молочные товары». Работа в микрогруппе. | 2 | 3 |
| 43. | Ассортимент мясных товаров: мясо убойных животных | Содержание учебного материала: 1.Классификация и ассортимент мясных продуктов - Виды и товароведная характеристика мяса убойных животных, домашней птицы, субпродуктов и полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | 2 | 1 |
| 44. | Ассортимент мясных товаров: колбасы, копчености | Содержание учебного материала: 3.Классификация и ассортимент колбасных изделий и мясных копченостей - Виды, ассортимент и товароведная характеристика сырокопченых, полукопченых и варенокопченых колбас по видам, | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|---|
| | | сортам , способам упаковки.. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение | | |
| 45. | ПЗ№ 15. Изучение схемы разделки мясной туши. Назначение отрубов | Виды мясных туш. Схема туши, отрубы, их использование. Оценка качества, сопроводительные документы. | 2 | 2 |
| 46. | ПЗ№16. Идентификация ассортимента мясных консервов. Оценка качества | Идентификация ассортимента мясных консервов. Органолептическая оценка качества, сравнительная характеристика качества различных производителей региона. | 2 | 2 |
| 47. | ПЗ№17. Идентификация ассортимента колбасных изделий. Оценка качества | Идентификация ассортимента колбас. Органолептическая оценка качества, сравнительная характеристика качества различных производителей региона. | 2 | 2 |
| 48. | Ассортимент мясных товаров: мясо убойных животных | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 13</u> Изучение дополнительной информации по теме с помощью интернет- сайта «Знайтовар. Ру». Создание электронной презентации. Работа в микрогруппе. | 2 | 3 |
| 49. | Ассортимент мясных товаров: мясо убойных животных | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 14</u> Изучение дополнительной информации по теме с помощью интернет- сайта «Знайтовар. Ру». Создание электронной презентации. Работа в микрогруппе. | 2 | 3 |
| 50. | Ассортимент мясных товаров: колбасы, копчености | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 15</u> Изучение методов фальсификации мясных консервов и колбасных изделий. Написать сообщение в тетради. | 2 | 3 |
| 51. | Ассортимент мясных товаров: колбасы, копчености | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 16</u> Сделать интеллект карту на тему «Ассортимент и качество мясных изделий» | 2 | 3 |
| 52. | Ассортимент рыбы и рыбных товаров: живая рыба, соленая рыба | Содержание учебного материала: 1.Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров - Виды и товароведная характеристика рыбы живой и | 2 | 2 |

| | | | | |
|-----|--|--|---|---|
| | | охлажденной. Виды и товароведная характеристика соленых гастрономических товаров. Требования к качеству, упаковка и маркировка. | | |
| 53. | Ассортимент рыбы и рыбных товаров: рыбные консервы | Содержание учебного материала: 1.Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров - Виды и товароведная характеристика рыбы живой и охлажденной. Виды и товароведная характеристика соленых гастрономических товаров. Требования к качеству, упаковка и маркировка. | 2 | 2 |
| 54. | ПЗ№18. Идентификация и ассортимент рыбных консервов по видам, изготовителям, способам упаковки | Идентификация и ассортимент рыбных консервов по видам, изготовителям, способам упаковки. | 2 | 2 |
| 55. | ПЗ№19.Определение качества рыбных консервов | Органолептическая оценка качества рыбных консервов, сравнительная характеристика производителей. | 2 | 2 |
| 56. | ПЗ№20. Определение качества соленых гастрономических товаров | Определение качества соленых гастрономических товаров | 2 | 2 |
| 57. | Ассортимент рыбы и рыбных товаров: живая рыба, соленая рыба | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 17</u> 1.Написание реферата по теме. | 2 | 3 |
| 58. | Ассортимент рыбы и рыбных товаров: живая рыба, соленая рыба | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 18</u> 1.Написание реферата по теме. | 2 | 3 |
| 59. | Ассортимент рыбы и рыбных товаров: рыбные консервы | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 19</u> 2.Составление кроссворда. | 2 | 3 |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| 60. | Ассортимент рыбы и рыбных товаров: рыбные консервы | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 20</u> 2.Составление кроссворда. | 2 | 3 |
| РАЗДЕЛ 3 . Участие в формировании ассортимента непродовольственных товаров, проверка качества | | | | |
| МДК 2. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ | | | | |
| 61. | Текстильные волокна | Содержание учебного материала: 1.Текстильные волокна и их классификация Классификация текстильных волокон: натуральные, искусственные, синтетические; | 2 | 1 |
| 62. | Классификация ткацких плетений | Содержание учебного материала: Пряжа и нити; Дефекты текстильных нитей; Классификация и характеристика ткацких переплетений; Дефекты ткачества. | 2 | 1 |
| 63. | Ассортимент текстильных товаров: ткани | Содержание учебного материала: 2.Ассортимент и потребительские свойства тканей Ассортимент тканей: хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых; | 2 | 1 |
| 64. | Потребительские свойства тканей | Содержание учебного материала: Потребительские свойства тканей; Упаковка, маркировка, хранение тканей. | 2 | 1 |
| 65. | Ассортимент текстильных товаров: ткани | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 21</u> Создание карты тканей. Работа в микрогруппе. | 2 | 3 |
| 66. | Ассортимент текстильных товаров: ткани | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 22</u> Создание карты тканей. Работа в микрогруппе. | 2 | 3 |
| 67. | Ассортимент швейных и трикотажных товаров | Содержание учебного материала: 1.Основные потребительские свойства и требования к одежде - Классификация и ассортимент швейных изделий; - Шкала типовых размеров; | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|--|--|---|---|
| | | - Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение швейных товаров | | |
| 68. | Ассортимент швейных и трикотажных товаров | Содержание учебного материала: 1.Основные потребительские свойства и требования к одежде - Классификация и ассортимент швейных изделий; - Шкала типовых размеров; - Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение швейных товаров | 2 | 1 |
| 69. | Ассортимент швейных и трикотажных товаров | Содержание учебного материала: 2.Основные потребительские свойства трикотажных товаров - Классификация и ассортимент трикотажных товаров; - Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение трикотажных изделий; | 2 | 1 |
| 70. | ПЗ№ 21. Идентификация швейных и трикотажных изделий | Содержание учебного материала: 1.Идентификация швейных и трикотажных изделий по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, силуэтам, размерам. | 2 | 2 |
| 71. | Ассортимент швейных и трикотажных товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 23</u> Исследование ассортимента швейных и трикотажных изделийна основе ассортимента представленного торговыми предприятиями г.Красноуфимска. Подготовить отчет. | 2 | 3 |
| 72. | Ассортимент швейных и трикотажных товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 24</u> Исследование ассортимента швейных и трикотажных изделийна основе ассортимента представленного торговыми предприятиями г.Красноуфимска. Подготовить отчет. | 2 | 3 |
| 73. | Ассортимент пушно- меховых товаров: пушно- меховой полуфабрикат, классификация | Содержание учебного материала: 1.Классификация пушно-меховых товаров Ассортимент и основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов; | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|-----|
| | | Виды мехового полуфабриката; Виды пушнины; Виды мехового морского полуфабриката; | | |
| 74. | Ассортимент пушно-меховых товаров: оценка качества пушно-мехового полуфабриката | Содержание учебного материала: 1.Классификация пушно-меховых товаров Ассортимент и основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов; Виды мехового полуфабриката; Виды пушнины; Виды мехового морского полуфабриката; | 2 | 1 |
| 75. | Ассортимент пушно-меховых товаров: меховые изделия, классификация | Содержание учебного материала: 2.Ассортимент меховых овчинно-шубных изделий Ассортимент меховых изделий; Овчинно-шубных изделий; Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий; Маркировка, упаковка и хранение; | 2 | 1-2 |
| 76. | Ассортимент пушно-меховых товаров: пушно-меховой полуфабрикат, классификация | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 25</u> 1.Исследование и анализ ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров по половозрастному признаку, видам, размерам, применяемому сырью .Отчет в тетради. | 2 | 3 |
| 77. | Ассортимент пушно-меховых товаров: меховые изделия, классификация | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 26</u> 1.Исследование и анализ ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров по половозрастному признаку, видам, размерам, применяемому сырью. Отчет в тетради. | 1 | 3 |
| 78. | Обувные товары. Кожевные материалы, топография шкур | Содержание учебного материала: 1.Кожевные обувные материалы Кожевные обувные материалы; | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|---|
| | | Топография шкуры; Хромовые кожи для верха обуви; Юфтевые кожи; Искусственные и синтетические обувные материалы; Детали обуви, методы крепления; | | |
| 79. | Обувные товары: строение обуви, детали верха | Содержание учебного материала: 1.Кожевные обувные материалы Кожевные обувные материалы; Топография шкуры; Хромовые кожи для верха обуви; Юфтевые кожи; Искусственные и синтетические обувные материалы; Детали обуви, методы крепления; | 2 | 1 |
| 80. | Ассортимент обувных товаров: маркировка, оценка качества, хранение | Содержание учебного материала: 2.Классификация и ассортимент кожаной обуви Характеристика обуви по половозрастному назначению Требования к качеству кожаной обуви; Маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви; Правила ухода за кожаной обувью; | 2 | 1 |
| 81. | ПЗ№ 22. Оценка качества кожаной обуви. | Содержание учебного материала: Оценка общих показателей качества кожаной обуви: гарантийные сроки носки, прочность ниточных креплений, прочность прикрепления каблука, внешний вид и внутренняя отделка обуви. | 2 | 2 |
| 82. | Ассортимент обувных товаров: маркировка, оценка качества, хранение | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 27</u> Исследование обувных товаров, их идентификация, изучение ассортимента обуви г.Красноуфимска | 2 | 3 |

| | | | | |
|-----|---|--|---|---|
| 83. | Ассортимент обувных товаров: маркировка, оценка качества, хранение | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 28</u> Подготовка электронной презентации по теме | 2 | 3 |
| 84. | Классификация галантерейных товаров: текстильная галантерея | Содержание учебного материала: 1.Классификация и ассортимент галантерейных товаров Текстильная галантерея; | 2 | 1 |
| 85. | Ассортимент галантерейных товаров: металлическая и кожаная галантерея | Содержание учебного материала: Металлическая галантерея; Кожаная галантерея; | 2 | 1 |
| 86. | Ассортимент галантерейных товаров: галантерея из пластмасс | Содержание учебного материала: Галантерея из пластмасс и поделочных материалов; | 2 | 1 |
| 87. | Ассортимент галантерейных товаров: хранение | Содержание учебного материала: Щетки, кисти для бритья, зеркала; Хранение галантерейных товаров; | 2 | 2 |
| 88. | ПЗ№23. Идентификация и оценка качества галантерейных товаров. | Содержание учебного материала: Идентификация и оценка качества изделий из кожи и искусственной кожи (сумки). | 2 | 3 |
| 89. | Ассортимент галантерейных товаров: металлическая и кожаная галантерея | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 29</u> Подготовить сообщение по теме: «Ассортимент галантерейных товаров представленный торговыми организациями г.Краснофимска » | 2 | 3 |
| 90. | Ассортимент галантерейных товаров: галантерея из пластмасс | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 30</u> Подготовить сообщение по теме: «Ассортимент галантерейных товаров представленный торговыми организациями г.Краснофимска » | 1 | 3 |
| 91. | Классификация и | Содержание учебного материала: | 2 | 1 |

| | | | | |
|-----|---|--|---|---|
| | ассортимент парфюмерно-косметических товаров | 1.Классификация и ассортимент парфюмерных товаров Классификация и ассортимент парфюмерных товаров; Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение; | | |
| 92. | Парфюмерно-косметические товары: требования к качеству | Содержание учебного материала: 2.Классификация и ассортимент косметических товаров Классификация и ассортимент косметических товаров; Требования к качеству парфюмерно-косметических товаров; маркировка, упаковка и хранение; | 2 | 1 |
| 93. | Парфюмерно-косметические товары: требования к качеству | Содержание учебного материала: 2.Классификация и ассортимент косметических товаров Классификация и ассортимент косметических товаров; Требования к качеству парфюмерно-косметических товаров; маркировка, упаковка и хранение; | 2 | 1 |
| 94. | ПЗ №24. Идентификация и экспертиза парфюмерных товаров; | Содержание учебного материала: Идентификация и экспертиза парфюмерных товаров; Способы определения дефектов, определение гарантийного срока хранения. | 2 | 2 |
| 95. | Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 31</u> Подготовить электронную презентацию по теме, пользуясь сайтом Знайтовар. ru | 2 | 3 |
| 96. | Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 32</u> Подготовить электронную презентацию по теме, пользуясь сайтом Знайтовар. ru | 2 | 3 |
| 97. | Ассортимент посуды-хозяйственных товаров: | Содержание учебного материала: 1.Ассортимент стеклянных бытовых товаров | 2 | 1 |

| | | | | |
|------|---|--|---|---|
| | стеклянных бытовых | Стелянные бытовые товары; Классификация и ассортимент стеклянных изделий; Требования к качеству стеклянной посуды; Маркировка, транспортировка, хранение стеклянной посуды; | | |
| 98. | Ассортимент хозяйственных керамических посудо-товаров: | Содержание учебного материала: 2.Ассортимент керамических товаров Общие сведения о керамике; Классификация и ассортимент керамических товаров; Требования к качеству; Маркировка, транспортировка, хранение керамических товаров. | 2 | 1 |
| 99. | Ассортимент хозяйственных изделий из пластмасс посудо-товаров: | Содержание учебного материала: 4. Изделия из пластмасс Классификация пластмасс; Классификация и ассортимент изделий из пластмасс; Требования к качеству; Маркировка, транспортировка, хранение изделий из пластмасс. | 2 | 2 |
| 100. | Ассортимент хозяйственных стеклянных бытовых посудо-товаров: | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 33</u> Подготовить электронную презентацию по теме, пользуясь сайтом Знайтовар. ru | 2 | 3 |
| 101. | Ассортимент хозяйственных керамических посудо-товаров: | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 34</u> Подготовить электронную презентацию по теме, пользуясь сайтом Знайтовар. ru | 2 | 3 |
| 102. | Ассортимент бытовых электротехнических товаров: холодильники | Содержание учебного материала: 1.Ассортимент бытовых электрических машин: холодильников, морозильников, машин для стирки и сушки белья, пылесосов, нагревательных приборов, электроприборов для тепловой обработки пищи и приготовления напитков. | 2 | 1 |

| | | | | |
|------|---|--|---|---|
| 103. | Ассортимент бытовых электротехнических товаров: машины для стирки и сушки белья | Содержание учебного материала: 1.Ассортимент бытовых электрических машин: холодильников, морозильников, машин для стирки и сушки белья, пылесосов, нагревательных приборов, электроприборов для тепловой обработки пищи и приготовления напитков. | 2 | 1 |
| 104. | Ассортимент бытовых электротехнических товаров: электроприборы для приготовления пищи | Содержание учебного материала: 2.Качество товара и его хранение - Требования к качеству; - Маркировка, транспортировка, хранение. | 2 | 1 |
| 105. | Ассортимент бытовых электротехнических товаров: машины для стирки и сушки белья | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 35</u> Идентификация ассортиментной принадлежности холодильников, морозильников, машин для стирки и сушки белья, пылесосов, нагревательных приборов, электроприборов для тепловой обработки пищи и приготовления напитков. | 2 | 3 |
| 106. | Ассортимент бытовых электротехнических товаров: электроприборы для приготовления пищи | <u>Самостоятельная работа обучающихся. 36</u> Изучить ассортимент бытовых товаров предприятий розничной торговли г.Красноуфимска. | 2 | 3 |
| 107. | Классификация мебельных товаров | Содержание учебного материала: 1.Классификация и ассортимент мебельных товаров Основные требования предъявляемые к мебели; | 2 | 1 |
| 108. | Ассортимент мебельных товаров: требования, предъявляемые к мебели | Содержание учебного материала: 1.Классификация и ассортимент мебельных товаров Основные требования предъявляемые к мебели; | 2 | 1 |
| 109. | Ассортимент мебельных товаров: требования к | Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент мебельных товаров; | 2 | 1 |

| | | | | |
|------|---|---|-----------|---|
| | качеству | Требования к качеству мебели. | | |
| 110. | ПЗ№25. Идентификация мебели | Содержание учебного материала: Идентификация ассортимента мебельных товаров. Диагностика дефектов: производственных и эксплуатационных. | 2 | 2 |
| 111. | Ассортимент мебельных товаров: требования, предъявляемые к мебели | Самостоятельная работа обучающихся. 37 Изучить ассортимент, производителей и цены мебели, предлагаемые торговыми организациями г.Красноуфимска. Подготовить отчет. Работа в микрогруппах. | 2 | 3 |
| 112. | Ассортимент мебельных товаров: требования к качеству | Самостоятельная работа обучающихся. 38 Изучить ассортимент, производителей и цены мебели, предлагаемые торговыми организациями г.Красноуфимска. Подготовить отчет. Работа в микрогруппах. | 2 | 3 |
| 113. | Дифференцированный зачет по МДК 03.02. | Решение тестовых заданий. | 2 | |
| | | Всего по МДК – 225 часов Аудиторно – 150 Самостоятельно - 75 | | |
| | : | УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА виды работ: - идентификация ассортимента продовольственных товаров; - оценка качества, определение дефектов товаров; - расшифровка маркировочных данных товаров; | 36 | |
| | | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА виды работ: - распознавание ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров; - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - установление градаций качества, определения дефектов; - расшифровка маркировочного обозначения; - участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения; | 36 | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">- участие в приемке товаров по количеству и качеству;- определение видов товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания;- расчет товарных потерь. | | |
|--|--|--|--|--|

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет междисциплинарных курсов, оснащенный оборудованием: рабочее место педагога; рабочее место обучающегося; демонстрационная мебель, витрины, комплект учебно-наглядных пособий; комплект дидактических материалов; комплект контрольно-измерительных материалов; фонды оценочных средств. Технические средства: ПК, мультимедийная установка.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. Учреждений СПО – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018.
3. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3т. Т.2: учеб.пособие для нач.проф.обр./ (В.И.Самарин, Т.И.Чалых, Е.Л.Пехташева и др.). – М.: Изд.центр «Академия», 2018.
4. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студвысш.уч.завед./ Т.Г.Родина. – М.: Издатльский центр «Академия», 2017.
5. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник для вузов. – М.: Издательство НОРМА, 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Еремеева Н.В. Теоретические основы товароведения: учебное пособие / Н.В.Еремеева; Моск. гос. ун-т международ. отношений мин-ва иностранных дел РФ – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2020 – 252 с.
2. Макушин А.Н. ИБЦ Самарского ГАУ Тара и упаковка для продуктов питания. Методические указания, 2019.
3. Трегубова Н.В., Кочкаров Р.Х., Биоповрежденность товаров, РУСГЕОКОМ, 2019.
4. Сайты по товароведению

<http://ozpp.ru/>

<http://ria-stk.ru/>

<http://www.gost.ru/>

<http://www.elektroportal.ru/>

<http://www.standards.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаева С.И. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров – М.: ИТЕ Дашков и К, 2020.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами- М.: ОИЦ «Академия», 2019.
3. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями) в ред.2018.
4. А.В. Селянин Защита прав потребителя: Учебное пособие – «ЮСТИЦ ИНФОРМ», 2019

5. Т.А. Стяжкина, Правила торговли. 11-е изд.: Изд. «Экзамен», 2020
6. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. - 2-е изд.; испр.- М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 544 с.
7. Теплов В.И. Коммерческое товароведение – М.: ИТК Дашков и К, 2019.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|---|
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров | Формирует ассортимент в соответствии с ассортиментной политикой организации, определяет номенклатуру показателей качества | Выполнение практических работ ПЗ № 2-4 (МДК 03.01.), 1-25 (МДК 03.02.) Тестирование по разделам Учебная и производственная практики |
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию | Рассчитывает товарные потери и реализовывает мероприятия по их предупреждению и списанию | Выполнение практических работ ПЗ №5, 6 (МДК 03.01.) Внеаудиторная работа Тестирование по разделам Учебная и производственная практики |
| ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | Оценивает и расшифровывает маркировку в соответствии с установленными требованиями. | Выполнение практических работ ПЗ №9-12 (МДК 03.01.) Внеаудиторная работа Тестирование по разделам Учебная и производственная практики |
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества | Классифицирует товар, идентифицирует их ассортиментную принадлежность, оценивает качество, диагностирует дефекты, определяет градации качества | Выполнение практических работ ПЗ № 7-12(МДК 03.01.), № 1-25 (МДК 03.02.) Внеаудиторная работа Тестирование по разделам Учебная и производственная практики |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки транспортирования | Контролирует условия и сроки транспортирования товаров, | Выполнение практических работ ПЗ №10,11 (МДК 03.01.) 1-25 (МДК 03.02.) |

| | | |
|---|---|--|
| товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | обеспечивает их сохранность, проверяет соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | Внеаудиторная работа Тестирование по разделам Учебная и производственная практики |
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно –эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями | Соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, оценивает качество процессов в соответствии с установленными требованиями | Выполнение практических работ ПЗ № 5-6(МДК 03.01.) 1-25 (МДК 03.02.) Внеаудиторная работа Тестирование по разделам Учебная и производственная практики |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные. | Производит измерения товаров и других объектов в соответствии с требованиями к измерению конкретных видов товаров, переводит внесистемные единицы измерения в системные. | Выполнение практических работ Внеаудиторная работа Тестирование по разделам Учебная и производственная практики |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | Идентифицирует товар на соответствие по сопроводительным документам, читает сертификат, декларацию на соответствие, определяет подлинность документов. | Выполнение практических работ Внеаудиторная работа Тестирование по разделам Учебная и производственная практики |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявляет интерес к будущей профессии через отношение к покупателям, через трудовую деятельность, внеклассные мероприятия по | Участие в конкурсах профмастерства. Учебная и производственная практики |

| | | |
|---|--|--|
| | привитию любви к избранной профессии. | |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Организовывает собственную деятельность в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по профессии. | Выпускная квалификационная работа, самостоятельная работа. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность | Дипломная работа, выполнение ПЗ №10-12 (МДК 03.01.) Производственная практика |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития | Осуществляет поиск информации через практическую работу, через СМИ, проведение исследования, работу с литературой. | Самостоятельная работа, выполнение проектных заданий, дипломная работа. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Работает в команде, эффективно общается с коллегами и руководством, клиентами, в том числе на конкретном предприятии торговли. | Самостоятельная работа по группам, ПЗ № 1-25 (МДК 03.02.) Учебная практика |
| ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации | Выполнение практических работ Внеаудиторная работа Учебная и производственная практики |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же | Соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же | Выполнение практических работ Внеаудиторная работа Учебная и производственная практики |

| требования стандартов, ТУ. | требования стандартов, ТУ. | |
|--|--|--|
| <p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p> | <p>Соблюдает нормы правопорядка, безопасности, лоялен к проявлению гражданских прав. Готов предупредить социально опасное поведение.</p> | <p>Учебная практика – при выполнении работ в группе. Производственная практика – при обслуживании покупателей в магазине, общение с коллективом. Характеристика с места практики, отзывы наставников от предприятия.</p> |
| <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p> | <p>Проявляет уважение к людям. Проявляет высокую степень трудовой активности; Демонстрирует интерес к будущей профессии; Проявляет культуру потребления информации, умения и навыки пользования ПК, навыки отбора и критического анализа информации, умение ориентироваться в информационном пространстве.</p> | <p>Прохождение производственной практики; Встречи с работодателем на практической конференции; Использование социальных сетей и интернет пространства в учебных целях.</p> |
| <p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию социальной поддержке и волонтерских</p> | <p>Сохраняет спокойствие и такт при общении; не использует ненормативную лексику; уважает</p> | <p>Учебные занятия, учебная и производственная практика; Наблюдение.</p> |

| | | |
|--|---|---|
| движениях. | нормы закона. | |
| <p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и д.т. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или в стремительно меняющихся ситуациях.</p> | <p>Соблюдает режим дня – не опаздывает на уроки, проявляет активность в учебном процессе. Не имеет зависимости от алкоголя, табака и др.</p> | <p>Учебные занятия, учебная и производственная практика; Наблюдение.</p> |
| <p>ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма</p> | <p>Проявление честности и согласованности в диалоге со студентами и преподавателями; уважение чужой собственности (бережное отношение); не перекладывает ответственность на других.</p> | <p>Освоение междисциплинарных комплексов, прохождение практики. Характеристика с места практики Отчет по практике</p> |
| <p>ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный,</p> | <p>Демонстрация высокого уровня освоения профессиональных компетенций; Обучаем, хорошо адаптируется в коллективе, соблюдает правила внутреннего распорядка; Результативность выполняемых работ.</p> | <p>Производственная практика, характеристика и отзывы работодателя и наставников.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p> | | |
| <p>ЛР 15 Сохранение традиций и поддержание престижа своей образовательной организации</p> | <p>Участие в конференции по практике с докладом; выступление перед первыми курсами с рассказом о специальности.</p> | <p>Итоги конференции по производственной практике. Отзыв приглашенного работодателя.</p> |
| <p>ЛР 16 Соблюдать дисциплину труда</p> | <p>Посещение всех занятий междисциплинарного курса; выполнение домашних заданий по МДК;</p> | <p>Итоговая ведомость оценок по МДК</p> |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ СО «Краснофимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости
товаров**

*специальность 38.02.04.Коммерция (по отраслям)
курс, группа 2, 21-К*

Год поступления 2021

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности (специальностям) СПО 38.02.04. *Коммерция (по отраслям)* в части владения видом профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

| Профессиональные и общие компетенции, личностные результаты | Показатели оценки результата | Средства проверки (№№ заданий, место, время, условия их выполнения) |
|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества | 1. Формирование и анализ торгового ассортимента 2. Определение показателей ассортимента 3. Формирование ассортимента минимума согласно направлению основной экономической деятельности 4. Идентификация товара 5. Выбор номенклатуры показателей необходимых для оценки качества | Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен Учебная и производственная практика |
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию | 1. Классификация товарных потерь, в зависимости от причин их возникновения 2. Расчет естественной убыли, согласно нормативной документации 3. Анализ факторов, влияющих на возникновение потерь 4. Разработка мер по предупреждению и снижению потерь | Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен Учебная практика |
| ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | 1. Расшифровка маркировки товаров 2. Определение вида товарной информации 3. Работа с технической | Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен Учебная практика |

| | | |
|---|---|---|
| | документацией, содержащей информацию о товарах: товарно-сопроводительной и эксплуатационной | |
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества | 1.Разработка товарного классификатора 2.Проведение оценки качества товаров и установление градаций качества используя материалы ГОСТ 3.Отбор проб товаров для оценки качества 4.Выявление дефектов и пороков продовольственных и непродовольственных товаров | Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен Учебная и производственная практика |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | 1.Определение видов и разновидностей упаковки 2.Определение рациональности использования складских помещений 3.Осуществление контроля за соблюдением режимов и сроков хранения 4.Установление наличия необходимой информации в товарно-сопроводительных документах при приемке товаров | Учебная практика, Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен |
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями | 1.Проверка качества упаковки, безопасность и совместимость с товарами 2.Выявление видов загрязнений и обеспечение чистоты торгового зала и складских помещений 3.Проведение санитарных дней 4.Оценка соблюдения санитарных норм и правил в соответствии с нормативными документами | Учебная практика, |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные | 1.Определение количественных характеристик единичных экземпляров и товарных партий 2.Определение основных физических величин : массы, длины, объема. 3.Перевод внесистемных единиц измерения в единицы Международной системы (СИ) | Учебная практика, |
| ПК 3.8. Работать с документами по | 1.Работа со стандартами при приемке товаров по качеству и | Задание, учебный кабинет, квалификационный |

| | | |
|--|---|---|
| <p>подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</p> | <p>отпуске их при реализации 2.Осуществление контроля за соблюдением обязательных требований нормативных документов 3.Проведение инвентаризации</p> | <p>экзамен Учебная практика, Производственная практика</p> |
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>1.Эффективное выполнение самостоятельной работы при освоении профессионального модуля 2.Добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении профессионального модуля 3.Наличие положительного отзыва с места практики</p> | <p>Практические занятия Учебная практика Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен</p> |
| <p>ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> | <p>1.Рациональность планирования и организации деятельности 2.Аргументированность выбора метода и способа выполнения поставленной задачи 3.Соответствие выбранного метода и способа выполнения поставленной задаче (в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами) 4.Своевременность сдачи заданий, отчётов</p> | <p>Практические занятия Учебная практика Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен</p> |
| <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> | <p>1.Определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями 2.Проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков 3.Оценивание последствий принятых решений</p> | <p>Практические занятия Учебная практика, производственная практика Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен</p> |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития</p> | <p>1.Поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития 2.Корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</p> | <p>Практические занятия Учебная практика Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | 3. Владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | 1. Эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством 2. Рациональное распределение заданий среди членов команды 3. Вежливость, тактичность в общении с коллегами, руководителями, потребителями | Учебная практика, производственная практика Практические занятия Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен |
| ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | 1. Владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; 2. Владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции | Практические занятия Учебная практика, производственная практика |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий | 1. Демонстрация знаний действующего законодательства, требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов | Практические занятия Учебная практика Задание, учебный кабинет, квалификационный экзамен |
| ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий | Соблюдает нормы правопорядка, безопасности, лоялен к проявлению гражданских прав. Готов предупредить социально опасное поведение. | Учебная практика – при выполнении работ в группе. Производственная практика – при обслуживании покупателей в магазине, общении с коллективом. Характеристика с места практики, отзывы наставников от предприятия. |

| | | |
|--|---|---|
| неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | | |
| ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа». | Проявляет уважение к людям. Проявляет высокую степень трудовой активности; Демонстрирует интерес к будущей профессии; Проявляет культуру потребления информации, умения и навыки пользования ПК, навыки отбора и критического анализа информации, умение ориентироваться в информационном пространстве. | Прохождение производственной практики; Встречи с работодателем на практической конференции; Использование социальных сетей и интернет пространства в учебных целях. |
| ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию социальной поддержке и волонтерских движениях. | Сохраняет спокойствие и такт при общении; не использует ненормативную лексику; уважает нормы закона. | Учебные занятия, учебная и производственная практика; Наблюдение. |
| ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и д.т. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или в стремительно меняющихся ситуациях. | Соблюдает режим дня – не опаздывает на уроки, проявляет активность в учебном процессе. Не имеет зависимости от алкоголя, табака и др. | Учебные занятия, учебная и производственная практика; Наблюдение. |
| ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма | Проявление честности и согласованности в диалоге со студентами и преподавателями; уважение чужой собственности (бережное отношение); не перекладывает ответственность на других. | Освоение междисциплинарных комплексов, прохождение практики. Характеристика с места практики Отчет по практике |
| ЛР 14 Готовый | Демонстрация высокого | Производственная |

| | | |
|--|--|--|
| соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | уровня освоения профессиональных компетенций; Обучаем, хорошо адаптируется в коллективе, соблюдает правила внутреннего распорядка; Результативность выполняемых работ. | практика, характеристика и отзывы работодателя и наставников. |
| ЛР 15 Сохранение традиций и поддержание престижа своей образовательной организации | Участие в конференции по практике с докладом; выступление перед первыми курсами с рассказом о специальности. | Итоги конференции по производственной практике. Отзыв приглашенного работодателя. |
| ЛР 16 Соблюдать дисциплину труда | Посещение всех занятий междисциплинарного курса; выполнение домашних заданий по МДК; | Итоговая ведомость оценок по МДК |

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

| Иметь практический опыт | Виды работ на учебной и/ или производственной практике и требования к их выполнению |
|---------------------------------------|---|
| 1 | 2 |
| Определения показателей ассортимента; | <p>Разрабатывает ассортиментную политику предприятия; формирует оптимальный ассортимент; планирует товарные запасы с учетом площади торгового зала.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u> выполнение видов работ в период прохождения учебной практики (место проведения кабинет и лаборатория по товароведению), в период прохождения производственной практики (кабинет товароведения и учебный магазин). Оформление дневника и отчета</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>прохождения учебной и производственной практики, с приложением оформленных документов и характеристики.</p> |
| <p>Распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</p> | <p>Разрабатывает ассортиментную матрицу; идентифицирует товар по ассортиментной принадлежности; создает товарный классификатор для отдела, магазина.</p> <p><u>Требования к выполнению:</u> выполнение видов работ в период прохождения учебной практики (место проведения кабинет и лаборатория по товароведению магазин). Оформление дневника учебной практики, с приложением.</p> |
| <p>Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</p> | <p>Оценивает качество товаров органолептическим методом в соответствии с требованиями НТД; изучает структуру сертификатов соответствия; определяет подлинность сертификатов соответствия; составляет акты отбора проб(образцов).</p> <p><u>Требования к выполнению:</u> выполнение видов работ в период прохождения учебной практики (место проведения кабинет и лаборатория по товароведению), в период прохождения производственной практики (кабинет товароведения и учебный магазин). Оформление дневника и отчета прохождения учебной и производственной практики, с приложением оформленных документов и характеристики.</p> |
| <p>Установления градаций качества;</p> | <p>Выявляет дефекты товаров, определяет градации качества и принадлежность товаров к товарному сорту;</p> <p><u>Требования к выполнению:</u> выполнение видов работ в период прохождения учебной практики (место проведения кабинет и лаборатория по товароведению), в период прохождения производственной практики (кабинет товароведения и учебный магазин). Оформление дневника и отчета прохождения учебной и производственной практики, с приложением оформленных</p> |

| | |
|---|--|
| | документов и характеристики. |
| Расшифровки маркировки; | Изучение ГОСТ «Информация наносимая на потребительскую тару»; проведение идентификации маркировки товаров различных товарных групп; подготовка заключения о соответствии маркировки нанесенной на потребительскую тару требованиям ГОСТ. <u>Требования к выполнению:</u> выполнение видов работ в период прохождения учебной практики (место проведения кабинет и лаборатория по товароведению), в период прохождения производственной практики (кабинет товароведения и учебный магазин). Оформление дневника и отчета прохождения учебной и производственной практики, с приложением оформленных документов и характеристики. |
| Контроля режима и сроков хранения товаров; | Составляет карты «Условия и сроки хранения отдельных видов товаров»; оформляет сопроводительные документы; рассчитывает товарные потери с учетом естественной убыли; оформляет акты о бое, порче, ломе товаров. |
| Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; | Разрабатывает карты «Требования к упаковке; разрабатывает карты «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам товаров»; <u>Требования к выполнению:</u> выполнение видов работ в период прохождения учебной практики (место проведения кабинет и лаборатория по товароведению), Оформление отчета прохождения учебной Практики. |

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

| Освоенные умения, усвоенные знания | Показатели оценки результата | №№ заданий для проверки, условия проведения |
|------------------------------------|-------------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Освоенные умения | | |
| Применять методы | Верность определения значений | Практические работы |

| | | |
|---|--|---|
| товароведения; | показателей качества продукции на основе технических средств измерений, с помощью органов чувств; идентификация товаров для установления соответствия требованиям к качеству, количеству, товарно-сопроводительным документам, маркировке. | № 9-11 (МДК 03.01.) № 1-25 (МДК 03.02) |
| Формировать и анализировать торговый (промышленный) ассортимент | Правильность составления набора товаров, позволяющих удовлетворить прогнозируемые потребности; оценка реальных возможностей предприятия и определение основных направлений ассортимента; вычисление показателей анализа ассортимента: широты, полноты, устойчивости, рациональности. | При проведении дифференцированного зачета по МДК (междисциплинарному курсу) |
| Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества | Проведение оценки качества товаров измерительным методом, расчетным методом, органолептическим методом, социологическим методом, методами прикладной статистики. Установление градаций качества. | Практически задания № 9-11 (МДК 03.01.) № 1-25 (МДК 03.02) |
| Рассчитывает товарные потери и списывает их | Проведение расчета норм естественной убыли, убыли в натуральных единицах; определение качественных потерь и причин их возникновения; оформление актов на списание потерь. | Учебная практика |
| Идентифицирует товары | Чтение товарной маркировки, определение видов и форм товарной информации, расшифровка условных обозначений; анализ содержания товарно-сопроводительной документации; сравнение действительных показателей качества с показателями на маркировке и товарно-сопроводительной документации. | При проведении дифференцированного зачета по МДК (междисциплинарному курсу) Практические задания № 1-25 (МДК 03.02.) |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним</p> | <p>Верное определение диапазона температур, оптимального влажностного режима для различных групп товаров; определения условий транспортировки товаров; умение правильно разместить товар на складе, соблюдая принципы совместимости, безопасности и эффективности; проведение санитарно-гигиенической обработки торгового зала; определение мер защиты товаров от повреждения и порчи.</p> | <p>Учебная практика</p> |
| <p>Усвоенные знания</p> | | |
| <p>Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них.</p> | <p>Показатель оценивается в рамках дифференцированного зачета по МДК</p> | <p>При проведении дифференцированного зачета по МДК (междисциплинарному курсу)</p> |
| <p>Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания.</p> | <p>Показатель оценивается в рамках дифференцированного зачета по МДК</p> | <p>При проведении дифференцированного зачета по МДК (междисциплинарному курсу)</p> |
| <p>Классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.</p> | <p>Показатель оценивается в рамках дифференцированного зачета по МДК</p> | <p>При проведении дифференцированного зачета по МДК (междисциплинарному курсу)</p> |
| <p>Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</p> | <p>Показатель оценивается в рамках дифференцированного зачета по МДК</p> | <p>При проведении дифференцированного зачета по МДК (междисциплинарному курсу)</p> |
| <p>Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</p> | <p>Показатель оценивается в рамках дифференцированного зачета по МДК</p> | <p>При проведении дифференцированного зачета по МДК (междисциплинарному курсу)</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

| Элементы модуля, профессиональный модуль | Формы промежуточной аттестации |
|--|--------------------------------------|
| 1 | 2 |
| МДК 01.03. Теоретические основы товароведения | Дифференцированный зачет – 3 семестр |
| МДК 02.03. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | Дифференцированный зачет – 4 семестр |
| ПМ | Экзамен (квалификационный) |

1.2.2. Описание процедуры квалификационного экзамена

Задание выполняется в учебном кабинете в присутствии экзаменационной комиссии. Ответы предоставляются в письменной и устной форме. Количество вариантов – 22. Время выполнения задания – максимально – 60 минут.

Оборудование:

- бумага, ручки;
- натуральные экземпляры продуктов для оценки качества;
- ГОСТы по всем видам продукции;
- бланки документов;
- нормы естественной убыли;
- учебная литература.

1.2.3. Комплект «Промежуточная аттестация»

Вопросы для подготовки к квалификационному экзамену

1. Основные термины товароведения: продукция, товар, товароведение. Цель товароведения.
2. Принципы товароведения.
3. основополагающие характеристики: ассортиментная. качественная., количественная и стоимостная.
4. Методы товароведения, их классификация, краткая характеристика.
5. Классификация как метод товароведения. Классификация, признак классификации, методы классификации.

6. Понятие ассортимента и товарной номенклатуры, их сходства и отличия.
7. Классификация ассортимента товаров.
8. Свойства и показатели ассортимента.
9. Управление ассортиментом. Формирование ассортимента. Основные направления в области формирования ассортимента
10. Оценка качества. Градации качества
11. Сортамент товаров.
12. Дефекты товаров.
13. Упаковка как сохраняющий фактор Понятие, классификация.
14. Требования, предъявляемые к упаковке.
15. Дать определения следующим понятиям, хранение, условия хранения, режим хранения.
16. Климатический режим хранения товаров. Основные показатели.
17. Санитарно-гигиенический режим хранения товаров. Понятие чистоты, виды Загрязнений.
18. Принципы размещения товаров.
19. Методы ухода за товарами по способам: их обработки.
20. Сроки годности и эксплуатации товаров.
21. Товарная обработка. Понятие, основные операции.
22. Понятие товарных и материальных потерь, их взаимосвязь.
23. Количественные (нормируемые) потери.
24. Качественные (актируемые) потери.
25. Виды товарной информации.
26. Формы товарной информации.
27. Маркировка. Структура маркировки.
28. Понятие фальсификации.
29. Способы фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная.
30. Виды сопроводительных документов, их назначение.
31. Понятие сертификата качества.

Типовые задачи для подготовки к квалификационному экзамену

1. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента вареных колбас по следующим условиям:
- в течение года в магазине №1 в продаже было 9 наименований колбас, в магазинах №№ 2, 3, 4, 5 соответственно по 8, 5, 7 и 4 наименования (согласно договорам поставки - 10

наименований).

2. В магазин «Хлеб» поступила партия батончиков в количестве 30 штук из муки высшего сорта.

-- перечислите, какие сопроводительные документы должен предоставить поставщик товаров?

-- изучите маркировку продукции;

-- проведите оценку качества батона и сделайте выводы о соответствии качества поступившего товара, используя НТД на соответствующую продукцию (ГОСТ Р 52462 – 2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки»).

-- пропишите алгоритм приемки данной продукции;

-- укажите сроки и условия хранения хлебобулочных изделий;

-- заполните бланк товарно-транспортной накладной.

3. В магазине «Ирина» за инвентаризационный период было реализовано 80 кг весового печенья Сахарное. Недостача составила 1,5кг.

Установите, соответствуют ли данные потери установленной норме естественной убыли.

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

| Номер и краткое содержание задания | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата (требования к выполнению задания) | Оценка освоения критериальная |
|--|---|---|-------------------------------|
| Задание 1. 1.Разработать товарный классификатор 2.Сформировать ассортимент для предложенных условий торговли 3.Провести анализ показателей ассортимента 4.Выявить классификационные признаки, построить классификацию товаров | ПК 3.1.Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества ПК3.4. Классифицировать | Демонстрация умения разделять все товары на уровни: классы, группы, товарные категории по определенным признакам; умения анализировать и определять направление специализации магазина; подбирать ассортимент учитывая способ продажи, торговую площадь, структуру покупательского спроса и сегмент покупателей; умение выполнять анализ ассортимента, | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p> | <p>используя экономические показатели.</p> <p><u>Включает в себя:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составленный товарный классификатор 2. Сформированный ассортиментный перечень 3. Расчет в табличной форме показателей анализа ассортимента. | |
| <p>Задание 2.</p> <p>1. Оценка качества продукта на соответствие ГОСТ, выявление дефектов и пороков;</p> <p>2. Анализ маркировки;</p> <p>3. Оценка условий хранения и приемки;</p> <p>4. Оформление соответствующего документа.</p> | <p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями;</p> <p>ПК3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества;</p> <p>ПК3.5. Контролировать условия и сроки транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к</p> | <p>Демонстрация умения почитать и проанализировать маркировку продукции, определения вида товарной информации; умения идентифицировать товар по ассортиментной принадлежности; умение оценить качество продукции, при этом работая с нормативно-технической документацией; умение выявлять дефекты и определять градации качества (н/р сорт масла сливочного или сыра сычужного, яиц куриных); осуществить</p> | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Задание 3.</p> <p>1.Вычисление естественной убыли, 2.Выявление причин и видов убыли; 3.Меры по снижению.</p> | <p>оформлению сопроводительных документов;</p> <p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p> <p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию</p> | <p>приемку товара, оформление сопроводительных документов, актов и заявок на поставку.</p> <p><u>Включает в себя:</u></p> <p>1.Устную характеристику маркировки продукта по натуральному образцу; 2.Описание качества продукта, его дефектов, если были выявлены; 3.Описание правил приемки и сроков хранения данного продукта; 4.Оформленный сопроводительный документ, акт отбора проб, заявку, товарную накладную, счет-фактуру.</p> <p>Демонстрация определения нормы естественной убыли и расчета потерь в натуральных единицах, в соответствие с нормативной документацией; умения определить причины потерь; умения определить на какой счет списать данные потери; определить меры по их снижению.</p> <p><u>Включает в себя:</u></p> <p>1.Выполненный расчет по определению норм естественной убыли и потерь в натуральных единицах; 2.Устный анализ причин возникновения потерь и</p> | |
|--|---|---|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного</p> | <p>предложения по их списанию.</p> <p>1. Демонстрация эффективного самостоятельного выполнения работы в ходе сдачи экзамена квалификационного.</p> <p>1. Соответствие выбранного метода и способа выполнения поставленной задачи (в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами)</p> <p>1. Решение стандартных и нестандартных задач при оценке качества товара.</p> <p>1. Демонстрация умения использования информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения задач;</p> <p>1. Взаимодействует с учащимися, комиссией, вежливо и тактично общается.</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий</p> | <p>1. Владеет механизмами организации работы, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности.</p> <p>1. Демонстрирует знание нормативной документации, умеет работать с ней.</p> | |
|--|--|--|--|

Критерии оценивания

0- критерий отсутствует

1– критерий присутствует частично

2– критерий присутствует в полном объеме

Максимально возможное количество баллов – 6 , минимально – 4

6 баллов – оценка «5»

5 баллов – оценка «4»

4 балла – оценка «3», менее 4 баллов – ВПД не освоен.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

ГАПОУ СО «КРАСНОУФИМСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

для специальности СПО
38.02.04. «Коммерция (по отраслям)
Форма обучения – очная
Срок обучения 1 год 10 месяцев
Уровень освоения: базовый
Год поступления 2019

Рассмотрено:
на заседании методической комиссии
экономических дисциплин
Протокол № от « » 20 г.
Председатель Шаритдинова Л.А.

Утверждаю:
Зам.директора по учебной работе
А.Е. Приемщиков _____
«__» _____ 20 г.

Согласовано:
Эксперты от работодателя:
Зав.магазина Красноуфимского РАЙПО
Чернявина Т.В. _____
«__» _____ 20 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования 38.02.04. Коммерция (по отраслям)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»
Разработчики:

Попова Алла Викторовна преподаватель ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ОПОП 38.02.04. Коммерция (по отраслям)

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа учебной практики может быть использована при реализации курсов повышения квалификации для работников торговли.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики и соответствующего вида профессиональной деятельности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики 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
- 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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): «**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**», и в том числе соответствующими им профессиональными (ПК) компетенциями:

| Наименование вида профессиональной деятельности (ВПД) | Код ПК | Наименование результата обучения |
|--|--------|---|
| Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости 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. |

3.2. Содержание учебной практики

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

| Наименование профессионального модуля (ПМ), вида профессиональной деятельности, профессиональных компетенций, | Виды выполняемых работ | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров. | | 36 | |
| ВПД Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров | | | |
| Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой. Расчет товарных потерь. | Содержание (ПК 03.01.) | | 6 |
| | 1 | Разработка ассортиментной политики торгового предприятия | 3 |
| | 2 | Формирование ассортимента для достижения наибольших объемов товарооборота | 3 |
| | 3 | Разработка ассортиментной матрицы отдела. Работа с ассортиментной матрицей. | 3 |
| | 4 | Планирование товарных запасов с учетом площади торгового зала. | 3 |
| | | Разработка таблицы «Номенклатура показателей качества товаров» | 3 |
| | Содержание (ПК 03.02.) | | |
| | 1 | Расчет естественной убыли | 2 |
| | 2 | Оформление акта о бое, ломе, порче товара. | 2 |
| | | | |
| Анализ маркировки. Классификация товаров, определение градации качества. | Содержание (ПК 03.03.) | | 6 |
| | 1 | Ознакомление с ГОСТ Р «Информация наносимая на потребительскую тару» | 2 |
| | 2 | Проведение идентификации маркировки товаров различных товарных групп | 3 |
| | 3 | Подготовка заключения о соответствии маркировки нанесенной на потребительскую тару требованиям ГОСТ Р | 3 |
| | Содержание (ПК 03.04.) | | |
| | 1 | Ознакомление с принципом построения товарных классификаторов | 2 |
| | 2 | Разработка товарного классификатора для отдела, магазина | 3 |
| | 3 | Выявление дефектов товаров различных товарных групп | 3 |
| 4 | Определение градаций качества товаров, принадлежность товаров к | 3 | |

| | | | | |
|---|-------------------------------|--|-----------|---|
| | | товарному сорту по органолептическим показателям | | |
| Контроль соблюдения условий и сроков хранения и транспортировки. | Содержание (ПК 03.05.) | | 6 | |
| | 1 | Составление карт «Условия и сроки хранения отдельных видов товаров» | | 3 |
| | 2 | Изучение структуры различных видов сопроводительных документов | | 2 |
| | 3 | Оформление сопроводительных документов с учетом требований по оформлению к ним. | | 2 |
| | | | | 2 |
| Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке. | Содержание (ПК 03.06.) | | 6 | |
| | 1 | Разработка карт «Требования к упаковке товара» | | 3 |
| | 2 | Разработка карт «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам товаров». | | 3 |
| Измерение товаров. | Содержание (ПК 03.07.) | | 6 | |
| | 1 | Измерение товаров. | | 2 |
| | 2 | Решение практических задач по переводу внесистемных единиц измерения в системные | | 3 |
| Контроль качества продукции. | Содержание (ПК 03.08) | | 6 | |
| | 1 | Ознакомление со структурой технических регламентов | | 2 |
| | 2 | Работа с техническими регламентами на отдельные виды товаров народного потребления | | 2 |
| | 3 | Изучение структуры сертификатов соответствия. | | 2 |
| | 4 | Определение подлинности сертификатов соответствия. | | 3 |
| ВСЕГО | | | 36 | |

Для характеристики уровня освоения профессиональных компетенций используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

- лаборатории товароведения продовольственных и непродовольственных товаров,

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Рабочее место педагога;
- Рабочее место обучающегося;
- Демонстрационная мебель, витрины;
- Комплект учебно-наглядных пособий;

Материалы, сырье, документы:

- Комплект дидактических материалов;
- Комплект контрольно-измерительных материалов;
- Образцы продовольственных и непродовольственных товаров,
- Справочник товароведа ,
- НТД на товары народного потребления,
- Форма ТОРГ-2, бланки актов «о бое, ломе и порче товаров», товарно-транспортные накладные, акты о заборе (образцов) проб
- Сертификаты соответствия на товары народного потребления,

4.2. Информационное обеспечение производственного обучения:

Основные источники:

8. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.: Учеб. Для нач.проф.образования. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2019. – 272с.
9. Справочник товароведа продовольственных товаров: В 2т.: Т. 1/ Б.В.Андрест, И.Л.Волкин, В.З. Гарнецков и др. – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 2018. – 368с.
10. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями) в ред.2019.
11. Санитарные правила для организаций торговли продовольственными и непродовольственными товарами, 2019г.
12. М.Ю.Рогожин Правила торговли . – СПб.: Питер, 2020. – 96с.

Дополнительные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными и непродовольственными товарами: Учеб. пособ. для НПО/ - 2е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2019.
2. Муравина И.В., Основы товароведения – Изд. центр «Академия», 2018
3. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: Учеб. пособ. для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2017
4. Документация торгового предприятия: сборник форм и образцов заполнения с комментариями/ Под ред. Ф.Н.Филиной. – М.: Гроссмедиа: РОСБУХ, 2018. – 264с.
5. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студ.высш.учеб.заведений/ М.: - Издательский центр «Академия», 2018. – 208с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика организуется после освоения обучающимися всех междисциплинарных курсов входящих в состав профессионального модуля. До учебной практики допускаются обучающиеся успешно сдавшие дифференцированный зачет по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения» и зачет по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: преподаватели имеющие высшее профессиональное образование по профилю специальности и опыт работы на предприятиях розничной и/или оптовой торговли.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Вид профессиональной деятельности: « *Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров*»

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| <p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров</p> | <ul style="list-style-type: none"> - формирует ассортиментный перечень для конкретного вида торгового предприятия и дает ему обоснование; - рассчитывает максимально возможные объем розничного товарооборота с ориентацией на ассортиментную политику торгового предприятия; - разрабатывает ассортиментную матрицу торгового предприятия; - корректирует ассортиментную матрицу и дает обоснования изменениям; - рассчитывает объем товарных запасов с учетом оборачиваемости товара, площади торгового зала; - разрабатывает таблицу «Номенклатура показателей качества товаров» | <p><u>Практическая работа №1</u> «Формирование ассортиментного перечня торгового предприятия» контроль педагога критериальная система оценивания</p> <p><u>Практическая работа №2 (групповая)</u> «Разработка ассортиментной матрицы торгового предприятия»; экспертная оценка, критериальная система оценивания</p> |
| <p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию</p> | <ul style="list-style-type: none"> - знает виды естественной убыли товаров и меры по ее снижению; - рассчитывает естественную убыль по заданным условиям; - оформляет Акт о ломе, бое, порче товара; | <p><u>Практическая работа №3</u> «Расчет естественной убыли товара» контроль педагога, критериальная система оценивания</p> |
| <p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленным требованиями</p> | <ul style="list-style-type: none"> - знает структуру маркировки товаров; - расшифровывает маркировку различных групп товаров; | <p><u>Практическая работа №4</u> «Идентификация маркировки товаров», контроль педагога, критериальная система оценивания</p> |
| <p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p> | <ul style="list-style-type: none"> - проводит органолептическую оценку качества товаров в соответствии с установленными в НТД требованиями; - устанавливает градации качества (определяя сорт товара); | <p><u>Практическая работа №5</u> «Органолептическая оценка показателей качества товаров» контроль педагога, критериальная система оценивания</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - выявляет дефекты товаров с помощью органолептической оценки; - предлагает мероприятия по устранению дефектов и их предотвращению; | |
| <p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки, транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p> | <ul style="list-style-type: none"> - составляет карту «условия и сроки хранения различных видов товаров»; - проводит контроль режимов и сроков хранения товаров; - оформляет сопроводительные документы в соответствии с требованиями предъявляемыми к их оформлению; | <p><u>Практическая работа №6</u> «Составление карты «Условия и сроки хранения различных видов товаров»»</p> <p><u>Практическая работа №7</u> «Оформление сопроводительных документов» самоконтроль, контроль педагога критериальная система оценивания</p> |
| <p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно –эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p> | <ul style="list-style-type: none"> - знает требования, предъявляемые к упаковке конкретных видов товаров; - определяет целостность упаковки, тары; - разрабатывает карты «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам товаров» | <p><u>Практическая работа №8</u> « Упаковка товаров. Определение целостности упаковки товаров» контроль педагога, критериальная система оценивания</p> |
| <p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - решает ситуационные задачи по переводу внесистемных единиц в системные; - проводит измерения товаров; | <p><u>Практическая работа №9</u> « Перевод внесистемных единиц измерения в системные». Решение задач, взаимоконтроль, контроль педагога, критериальная система оценивания</p> |
| <p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - знает структуру технических регламентов на товары народного потребления; - свободно ориентируется в технических регламентах; - знает структуру сертификата соответствия, декларации на соответствие; - определяет подлинность сертификата соответствия. | <p><u>Практическая работа №10</u> «Структура сертификата соответствия. Определение подлинности сертификата соответствия» контроль педагога, критериальная система оценивания</p> |

Формы и методы контроля и оценки результатов производственного обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умение.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | – демонстрация интереса к будущей профессии | <i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i> |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; оценка эффективности и качества выполнения; | |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации технологических процессов | |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - выбирает соответствующие источники информации, необходимые для принятия наиболее эффективного решения. | |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. | - демонстрация знаний действующего законодательства , требований нормативно-правовых документов , а также требований стандартов и иных нормативных документов , | |

ШАБЛОН ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

«ПМ .03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости

товаров

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО

38.02.04. «Коммерция (по отраслям)

Базовой подготовки

Студента (ки) гр. _____

(Фамилия, И.О.)

Организация: _____

Наименование места прохождения практики

Руководитель практики

(Фамилия, И.О.)

Оценка _____

Город Красноуфимск, 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КРАСНОУФИМСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ-ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдан _____, обучающемуся

На 2 ^{ФПО} курсе по специальности СПО
Коммерция (в торговле),

прошедшему учебную, производственную практику по профессиональному модулю

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

1. За время практики выполнены виды работ:

| Виды работ выполненных во время практики | Оценка (по пятибалльной шкале) | Подпись преподавателя |
|---|--------------------------------|-----------------------|
| Разработка ассортиментной политики торгового предприятия | | |
| Формирование ассортимента для достижения наибольших объемов товарооборота | | |
| Разработка ассортиментной матрицы отдела | | |
| Планирование товарных запасов с учетом площади торгового зала | | |
| Разработка таблицы «Номенклатура показателей качества товаров | | |
| Расчет естественной убыли | | |
| Оформление акта о бое, ломе, порче товара. | | |
| Ознакомление с ГОСТ Р «Информация наносимая на потребительскую тару» | | |
| Проведение идентификации маркировки товаров различных товарных групп | | |
| Подготовка заключения о соответствии маркировки нанесенной на потребительскую тару требованиям ГОСТ Р | | |
| Ознакомление с принципом построения товарных классификаторов | | |
| Разработка товарного классификатора для отдела, магазина | | |
| Выявление дефектов товаров различных товарных групп | | |
| Определение градаций качества товаров, принадлежность товаров к товарному сорту по органолептическим показателям Составление карт «Условия и сроки хранения отдельных видов товаров» | | |

| | | |
|--|--|--|
| Изучение структуры различных видов сопроводительных документов | | |
| Оформление сопроводительных документов с учетом требований по оформлению | | |
| Разработка карт «Требования к упаковке товара» | | |
| Разработка карт «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам товаров». | | |
| Измерение товаров. | | |
| Ознакомление со структурой технических регламентов | | |
| Работа с техническими регламентами на отдельные виды товаров народного потребления | | |
| Изучение структуры сертификатов соответствия. | | |
| Определение подлинности сертификатов соответствия. | | |

2. За время практики обучающийся проявил личностные и деловые качества:

| | Проявленные личностные и деловые качества | Степень проявления | | |
|---|---|--------------------|-----------------------|--------------------|
| | | Не проявлял | Проявлял эпизодически | Проявлял регулярно |
| 1 | Понимание сущности и социальной значимости специальности Коммерция (в торговле) | | | |
| 2 | Проявление интереса к специальности Коммерция (в торговле) | | | |
| 3 | Ответственное отношение к выполнению порученных производственных заданий | | | |
| 4 | Самооценка и самоанализ выполняемых действий | | | |
| 5 | Способность самостоятельно принимать решения | | | |
| 6 | Поиск, анализ и оценка информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач | | | |
| 7 | Использование информационно-коммуникационных технологий при освоении вида профессиональной деятельности | | | |
| 8 | Способность работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | | |
| 9 | Способность самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, | | | |

3. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы компетенции (элементы компетенций)

| № | Перечень общих и профессиональных компетенций | Компетенция (элемент компетенции) | | |
|--|---|---|-----------------------------------|-----------------|
| | | сформирована | не сформирована | |
| 1. Общие компетенции | | | | |
| ОК1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | | |
| ОК 2 | Анализировать социально-экономические и политические проблемы и процессы, использовать методы гуманитарно-социологических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности | | | |
| ОК 3 | Организовывать свою собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | | |
| ОК 4 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | | | |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | | |
| ОК 7 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | | |
| ОК 12 | законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий | | | |
| 2. Профессиональные компетенции | | | | |
| № | Код и формулировка ПК | основные показатели оценки результата | Компетенция (элемент компетенции) | |
| | | | сформирована | не сформирована |
| 1 | ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей | - формирует ассортиментный перечень для конкретного вида торгового предприятия и дает ему обоснование; - рассчитывает максимально возможные объем розничного товарооборота с ориентацией на ассортиментную политику торгового предприятия; - разрабатывает ассортиментную матрицу | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| | качества товаров | торгового предприятия; - корректирует ассортиментную матрицу и дает обоснования изменениям; - рассчитывает объем товарных запасов с учетом оборачиваемости товара, площади торгового зала; - разрабатывает таблицу «Номенклатура показателей качества товаров» | | |
| 2 | ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию | - знает виды естественной убыли товаров и меры по ее снижению; - рассчитывает естественную убыль по заданным условиям; - оформляет Акт о ломе, бое, порче товара; | | |
| 3 | ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | знает структуру маркировки товаров; - расшифровывает маркировку различных групп товаров; | | |
| 4 | ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества | - проводит органолептическую оценку качества товаров в соответствии с установленными в НТД требованиями; - устанавливает градации качества (определяя сорт товара); - выявляет дефекты товаров с помощью органолептической оценки; - предлагает мероприятия по устранению дефектов и их предотвращению; | | |
| 5 | ПК 3.5. Контролировать условия и сроки, транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению | - составляет карту «условия и сроки хранения различных видов товаров»; - проводит контроль режимов и сроков хранения товаров; - оформляет сопроводительные документы в соответствии с требованиями предъявляемыми к их оформлению; | | |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| | сопроводительных документов | | | |
| 6 | ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями | - знает требования, предъявляемые к упаковке конкретных видов товаров; - определяет целостность упаковки, тары; - разрабатывает карты «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам товаров» | | |
| 7 | ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные. | - решает ситуационные задачи по переводу внесистемных единиц в системные; - проводит измерения товаров; | | |
| 8 | ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | - знает структуру технических регламентов на товары народного потребления; - свободно ориентируется в технических регламентах; - знает структуру сертификата соответствия, декларации на соответствие; - определяет подлинность сертификата соответствия. | | |

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики: Попова А.В. преподаватель _____

подпись

« ____ » _____ 20 г

С результатами прохождения практики ознакомлен _____

Ф. И. О. обучающегося _____

подпись

« ____ » _____ 20 г

**Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРОХОЖДЕНИЮ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости
товаров**

по специальности СПО

38.02.04. «Коммерция (по отраслям)

Базовой подготовки

Год поступления 2019

ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ И ЗАОЧНОЙ ФОРМ ОБУЧЕНИЯ

Г.Красноуфимск , 2019 г.

Методические рекомендации печатаются по решению Методического Совета ГАПОУ СО «КАК» № от _____ 2019 г.

Составитель: Попова А.В., преподаватель ГАПОУ СО «КАК»

Рецензент: Просвирова О.И., зв.отделения коммерции ГАПОУ СО «КАК»

Методические рекомендации по организации и прохождению производственной практики являются частью учебно-методического комплекса (УМК) ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Методические рекомендации определяют цели и задачи, конкретное содержание, особенности организации и порядок прохождения производственной практики студентами, а также содержат требования по подготовке отчета о практике.

Методические рекомендации адресованы студентам очной и заочной форм обучения.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии:

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Утверждаю:

Зам.директора по учебной работе

А.Е. Приемщиков _____

«___» _____ 20__ г.

Согласовано:

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(должность)

(инициалы, фамилия)

Уважаемый студент!

Производственная практика является составной частью профессионального модуля *ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров по специальности 38.02.04. «Коммерция (по отраслям)*.

Требования к содержанию практики регламентированы:

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования третьего поколения по специальности 38.02.04. «Коммерция (по отраслям);
- учебными планами специальности 38.02.04. «Коммерция (по отраслям); рабочей программой *ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров*;
- потребностями ведущих торговых учреждений;
- настоящими методическими указаниями.

По профессиональному модулю *ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров* учебным планом предусмотрена учебная и производственная практики.

Учебная практика направлена на приобретение Вами первоначального практического опыта для последующего освоения общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) по данному виду профессиональной деятельности.

Учебная практика организуется и проводится в ОУ или на предприятиях. Оценка по учебной практике выставляется по факту выполнения заданий под руководством преподавателя/мастера. Отчет по учебной практике не оформляется в случае прохождения практики в ОУ.

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у Вас общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».

В рамках производственной практики Вы получаете возможность освоить правила и этические нормы поведения служащих/работников в сфере торговли.

Прохождение практики повышает качество Вашей профессиональной подготовки, позволяет закрепить приобретаемые теоретические знания, способствует социально-психологической адаптации на местах будущей работы.

Методические рекомендации, представленные Вашему вниманию, предназначены для того, чтобы помочь Вам подготовиться к эффективной деятельности в качестве менеджера по продажам. Выполнение заданий практики поможет Вам быстрее адаптироваться к условиям в торговле.

Обращаем Ваше внимание:

- прохождение производственной практики является **обязательным условием** обучения;
- студенты, не прошедшую практику по уважительной причине, к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю не допускаются и направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.
- студенты, не прошедшие производственную практику без уважительной причины, отчисляются из ОУ за академическую задолженность.
- студенты, успешно прошедшие практику получают итоговую оценку по

результатам сдачи отчета и оценки, выставленной руководителем практики от предприятия (аттестационный лист-характеристика) и допускаются к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю.

Настоящие методические рекомендации определяют цели и задачи, а также конкретное содержание заданий по практике, особенности организации и порядок прохождения производственной практики, а также содержат требования к подготовке отчета по практике и образцы оформления его различных разделов. Обращаем Ваше внимание, что внимательное изучение рекомендаций и консультирование у Вашего руководителя практики от ОУ поможет Вам без проблем получить оценку по практике.

Консультации по практике проводятся Вашим руководителем по графику, установленному на организационном собрании группы. Посещение этих консультаций позволит Вам наилучшим образом подготовить отчет.

Желаем Вам успехов!

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Производственная практика является составной частью образовательного процесса по специальности 38.02.04. «Коммерция (по отраслям)» и имеет важное значение при формировании вида профессиональной деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Производственная практика является ключевым этапом формирования компетенций, обеспечивая получение и анализ опыта, как по выполнению профессиональных функций, так и по вступлению в трудовые отношения.

Практика направлена на:

- закрепление полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности торгового предприятия;
- приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы,
- сбор, анализ и обобщение материалов для подготовки материалов отчета по практике (и/или курсовой/дипломной работы).

Выполнение заданий практики является ведущей составляющей процесса формирования общих и профессиональных компетенций по ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров;

Цели практики:

1. Получение практического опыта:

- В области формирования ассортимента товаров;
- в классификации товаров и идентификации их ассортиментной принадлежности;
- в оценке и расшифровке маркировки, оценке качества, установление градаций качества;
- расшифровки маркировки товаров;
- контроля режимов и сроков хранения;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

2.Формирование профессиональных компетенций (ПК)
(элементов)

| Название ПК | Результат, который Вы должны получить при прохождении практики | Результат должен найти отражение |
|---|--|---|
| <p>ПК 3.1.Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества</p> | <p>- Уметь сформировать оптимальный ассортимент, с учетом покупательского спроса, товарных групп и цен розничных предприятий города; -Идентифицировать товар;</p> | <p>Отчет по практике, содержательная часть.</p> |
| <p>ПК 3.2. Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению и списанию.</p> | <p>-Уметь классифицировать товарные потери, в зависимости от причин их возникновения; - Анализировать факторы, влияющие на возникновение потерь; - Производить расчет товарных потерь; -Разрабатывать меры по предупреждению и снижению потерь</p> | <p>Расчеты различных товарных потерь, оформление актов на списание порчи, боя, лома; (приложение к отчету)</p> |
| <p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными</p> | <p>-Расшифровывать маркировку товаров -Определять виды товарной информации -Работать с технической документацией, содержащей информацию о товарах: товарно-</p> | |

| | | |
|--|--|---|
| требованиями | сопроводительной и эксплуатационной | |
| <p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p> | <p>-Разрабатывать товарный классификатор, ассортиментную матрицу -Проводить оценку качества товаров и установление градаций качества используя материалы ГОСТ</p> | <p>Отчет по практике, содержательная часть</p> <p>В таблице «Ассортиментная матрица» Приложения сопроводительных документов к отчету, актов на списание.</p> |
| <p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p> | <p>-Определять виды и разновидности упаковки -Определять рациональность использования торговых помещений -Осуществлять контроль за соблюдением режимов и сроков хранения -Устанавливать наличие необходимой информации в товарно-сопроводительных документах при приемке товаров</p> | <p>Отчет по практике, содержательная часть.</p> <p>Оформление сопроводительных документов:</p> <p>-Товарная накладная -Счет-фактура -Товарно-транспортная накладная</p> |
| <p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями</p> | <p>-Проверять качество упаковки, безопасность и совместимость с товарами -Выявлять виды загрязнений и обеспечение чистоты торгового зала и складских помещений - Организовывать и проводить санитарные дни - Оценивать соблюдение санитарных норм и правил в соответствии с нормативными документами</p> | <p>Отчет по практике, содержательная часть.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | | |
| <p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные</p> | <p>-Определять количественные характеристики единичных экземпляров и товарных партий -Определять основные физические величины : масса, длина, объем. - Измерять товары.</p> | <p>Отчет по практике, содержательная часть.</p> <p>Оформление сопроводительных документов, инвентаризационной описи, документов по приемке товаров.</p> |
| <p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</p> | <p>-Работать со стандартами при приемке товаров по качеству и отпуске их при реализации -Осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов -Проводить приемку по количеству и качеству</p> | <p>Документы в приложении:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Акт приемки товара по количеству и качеству 2.Акт приемки мебели по качеству и количеству 3.Письмо-претензия поставщику некачественного товара 4.Акт о расхождении по качеству и количеству 5.Претензия к качеству или комплектности 6.Акт о возврате качественного товара на склад 7.Акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке ТМЦ. |

| | | |
|--|--|---------------------|
| | | И другие документы. |
|--|--|---------------------|

2. Формирование общих компетенций (ОК)

| Название ОК | Результат, который Вы должны получить при прохождении практики | Результат должен найти отражение |
|---|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | <ol style="list-style-type: none"> 1.Эффективно выполнять самостоятельную работу при прохождении практики 2.Добросовестно выполнять учебные обязанности 3.Наличие положительного отзыва с места практики | В характеристике, оформленной работодателем |
| ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | <ol style="list-style-type: none"> 1.Рационально планировать и организовывать деятельность 2.Аргументированно выбирать методы и способы выполнения поставленной задачи 3.Соответствие выбранного метода и способа выполнения поставленной задаче (в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами) 4.Своевременность сдачи заданий, отчётов | |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | <ol style="list-style-type: none"> 1.Определять и выбирать способы разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями 2.Проводить анализ ситуации по заданным критериям 3.Оценивать последствия принятых решений | При осуществлении работ по приемке товара, по формированию ассортимента |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития | <ol style="list-style-type: none"> 1.Поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития 2.Корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; 3.Владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно- | Работы по созданию товарного классификатора, ассортиментной матрицы |

| | | |
|--|---|--|
| | коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | <ol style="list-style-type: none"> 1. Эффективно взаимодействовать и общаться с коллегами и руководством 2. Рационально распределять задания среди членов команды 3. Вежливость, тактичность в общении с коллегами, руководителями, потребителями | В характеристике, оформленной работодателем |
| ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть механизмами планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; 2. Владеть способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции | |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий | 1. Демонстрация знаний действующего законодательства, требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов | При осуществлении оценки качества, при расчете товарных потерь |

Практика может быть организована на следующих предприятиях:

| № п/п | Наименование предприятия | Специализация предприятия по профилю специальности | Адрес предприятия |
|----------|-----------------------------|--|----------------------|
| 1. | | Торговая организация | |
| 2. | | | |

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание заданий практики позволит Вам сформировать профессиональные компетенции по виду профессиональной деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и способствовать формированию общих и профессиональных компетенций.

По прибытии на место прохождения практики, Вы совместно с куратором составляете календарный план прохождения практики по профилю специальности. При составлении плана следует руководствоваться заданиями по практике.

В зависимости от места прохождения практики Вы должны получить следующий практический опыт:

| ПК (элементы ПК) | Задания на практику | Результат должен найти отражение |
|---|--|---|
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества | 2. Разработка ассортиментной политики. Выбор поставщиков для формирования оптимального ассортимента. Создание ассортиментной матрицы. 3. Поиск поставщиков, изучение цен и ассортимента и товарные группы для налаживания коммерческих связей. Работа со СМИ, Интернет-ресурсами. 4. Разработка товарного классификатора для магазина (отдела) заданной специализации. | Отчет по практике, раздел «Ассортиментная политика предприятия» В таблице 1 «Ассортиментная матрица» |
| ПК 3.2. Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению и списанию. | 1. Рассчитывать товарные потери, естественную убыль. 2. Разработать меры по снижению товарных потерь 3. Оформить акты на списание потерь. | Отчет по практике, основная часть, Акты на списание потерь. Раздел отчета «Товарные потери на предприятии» |

| | | |
|--|--|---|
| <p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1.Изучить виды упаковки, тары поступающей на предприятие. 2.Расшифровывать маркировку потребительской упаковки и транспортной тары. 3.Оценить соответствие нанесенной маркировки требованиям ГОСТ | <p>Отчет по практике, раздел «Анализ маркировки»</p> |
| <p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1.Участвовать в приемке товара по количеству и качеству. Оформлять документы по приемке товара по количеству и качеству. | <p>Отчет по практике. Приложение документов по приемке Раздел отчета «Приемка товара по количеству и качеству на предприятии»</p> |
| <p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1.Определять рациональность использования торговых помещений 2.Осуществлять контроль за соблюдением режимов и сроков хранения 3.Устанавливать наличие необходимой информации в товарно-сопроводительных документах при приемке товаров | <p>Оформление документов (приложение) Раздел отчета «Приемка товара по количеству и качеству на предприятии»</p> |
| <p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1.Проверять качество упаковки, безопасность и совместимость с товарами 2.Выявлять виды загрязнений и обеспечение чистоты торгового зала и складских помещений 3. Принимать участие в организации санитарного дня; 4.Оценить соблюдение санитарных норм и правил | <p>Отчет по практике, раздел «Соблюдение санитарно-</p> |

| | | |
|---|--|--|
| требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями | в соответствии с нормативными документами | эпидемиологических требований на предприятии» |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные. | 1.Измерять товары различными средствами измерения, имеющимися на предприятии. 2.Отпускать и принимать товары в натуральных единицах измерения. | Отчет по практике, приложения документов по приемке и отпуску товаров. |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю | 1. Осуществление приемки товаров по количеству и качеству. Оформление документов по приемке товара по количеству и качеству 2.Принять участие в мероприятиях по контролю – инвентаризация ТМЦ, контроль документов подтверждающих качество, контроль соблюдения правил хранения товаров, контроль выполнения санитарных норм. | Раздел отчета «Приемка товара по количеству и качеству на предприятии» |

Примерный перечень документов/материалов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике

1. Таблица «Ассортиментная матрица» (по определенной группе товаров)
- 2.Таблица «Сводный анализ поставщиков по товарной группе»
- 3.Оформленные документы по приемке товаров по количеству и качеству
- 5.Прайс-листы, каталоги, рекламные листы, и др.
- 6.Фотографии

3 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Общее руководство практикой осуществляет зам. директора по УПР на отделении, заведующая практикой на отделении «Коммерции». Ответственный за организацию практики утверждает общий план её проведения, обеспечивает контроль проведения со стороны руководителей/мастеров производственного обучения, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями практики, обобщает информацию по аттестации студентов, готовит отчет по итогам практики.

Практика осуществляется на основе договоров между образовательным учреждением и предприятиями, в соответствии с которыми последние предоставляют места для прохождения практики. В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от ОУ.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения!

Организационное собрание проводится с целью ознакомления Вас с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

ВАЖНО! С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

2.1 Основные обязанности студента в период прохождения практики

Перед началом практики Вы должны:

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление (договор) на практику;
- получить задания;
- изучить задания и спланировать прохождение практики;
- согласовать с руководителем практики от образовательного учреждения структуру свой индивидуальный план прохождения практики.

В процессе оформления на практику Вы должны:

- иметь при себе документы, подтверждающие личность, для оформления допуска к месту практики, направление;
- подать в отдел кадров договор и направление на практику;
- в случае отказа в оформлении на практику или при возникновении любых спорных вопросов в процессе оформления немедленно связаться с руководителем практики от ОУ или заведующим практикой.

В процессе прохождения практики Вы должны:

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- ежедневно согласовывать состав и объём работ с руководителем практики от предприятия/наставником;
- информировать руководителя практики от предприятия/наставника о своих перемещениях по территории предприятия в нерабочее время с целью

выполнения отдельных заданий;

- вести записи в дневниках в соответствии с индивидуальным планом;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения и предъявлять для проверки результаты выполнения заданий в соответствии с индивидуальным планом;
- с разрешения руководителя практики от предприятия/наставника участвовать в производственных совещаниях, планёрках и других административных мероприятиях.

По завершению практики Вы должны:

- принять участие в заключительной групповой консультации;
- принять участие в итоговом собрании;
- получить аттестационный лист-характеристику (*руководителя практики от предприятия/наставника*);
- представить отчет по практике руководителю от ОУ.

1.2 Обязанности руководителя практики от ОУ:

- провести организационное собрание студентов перед началом практики;
- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
- посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;
- выставить итоговую оценку по практике на основании результата защиты отчета по практике в форме собеседования с учетом личных наблюдений студента при прохождении практики и оценки, проставленной руководителем практики от предприятия в аттестационном листе-характеристике .

1.3 Обязанности руководителя практики от предприятия

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с **договором об организации прохождения практики** возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

Руководитель практики:

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
- по окончании практики дает характеристику(таблица 2 в аттестационном листе-характеристике) о работе студента-практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

4 ТРЕБОВАНИЯ К КОМПЛЕКТУ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ОЦЕНКИ ПО ПРАКТИКЕ.

Для получения оценки по производственной/учебной практике на производстве студент представляет руководителю практики от ОУ комплект материалов, включающий в себя: отчет по результатам прохождения практики, дневник прохождения практики, аттестационный лист, характеристику.

ВАЖНО! Если учебная практика проводится в ОУ, то оценка по результатам ее прохождения выставляется на основании текущих оценок, проставляемых в течении практики за выполняемые задания в журнале учебной группы. Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями, изложенными в настоящих методических рекомендациях.

Структура дневника-отчета:

- титульный лист (приложение 1);
- содержание (перечень приведенных в дневнике-отчете разделов с указанием страниц);
- дневник;
- отчет:
- введение (цель и задачи практики, объект (изучаемая часть предприятия, вида деятельности, программное обеспечение и т. д.)), предмет (содержание сущности и особенности всех видов деятельности предприятия(организации), особенности программного продукта, и. д.);
- содержательная часть (в соответствии с заданием по практике);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, получение новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами использования научного аппарата);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую студент подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

Все разделы дневника-отчета должны иметь логическую связь между собой.

Общий объем отчета должен быть в пределах 10-15 страниц машинописного текста.

Отчёт должен быть оформлен согласно правилам оформления текстовых документов СТО

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

Перечень документов, прилагаемых к отчету:

| № п/п | Расположение материалов в отчете | Примечание |
|-------|---|--|
| 1. | Аттестационный лист-характеристика по производственной практике | Выдается в учебном заведении. Прикладывается к отчету. |
| 2. | Направление на практику | Выдается в учебном заведении. Прикладывается к отчету. |

Требования к оформлению текста отчета

1. Отчет пишется:
 - от первого лица;
 - оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
 - поля документа: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3, правое – 1;
 - отступ первой строки – 1 см;
 - размер шрифта - 14;
 - межстрочный интервал - 1,5;
 - расположение номера страниц - сверху по центру;
 - нумерация страниц на первом листе (титulyном) не ставится;
 - верхний колонтитул содержит ФИО, № группы, курс, дата составления отчета.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Содержание отчета формируется в скоросшивателе.

**Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»**

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

«ПМ .03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости

товаров

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО

38.02.04. «Коммерция (по отраслям)

Базовой подготовки

Студента (ки) гр. _____

(Фамилия, И.О.)

Организация: _____

Наименование места прохождения практики

Руководитель практики

(Фамилия, И.О.)

Оценка _____

Город Красноуфимск, 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КРАСНОУФИМСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ-ХАРАКТЕРИСТИКА

Выдан _____, обучающемуся

ФИО

На 2 курсе по специальности СПО

Коммерция (в торговле),

прошедшему учебную, производственную практику по профессиональному модулю

**ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости
товаров**

1. За время практики выполнены виды работ:

| Виды работ выполненных во время практики | Оценка (по пятибалльной шкале) | Подпись Руководителя практики |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Приемка товаров по количеству и качеству. Оформление документов по приемке товаров по количеству и качеству. | | |
| 2. Сбор и анализ данных по ассортименту и ценам различных групп товаров предприятий розничной и оптовой торговли г.Красноуфимска. | | |
| 3. Поиск поставщиков, изучение цен и ассортимента на товарные группы для налаживания коммерческих связей. Работа со СМИ, интернет-ресурсами. | | |
| 4. Разработка ассортиментной политики. Выбор поставщиков для формирования оптимального ассортимента. Создание ассортиментной матрицы. | | |
| 5. Разработка товарного классификатора для магазина (отдела) заданной специализации. Оформление отчета. | | |

2. За время производственной практики обучающийся проявил личностные и деловые качества:

| Проявленные личностные и деловые качества | Степень проявления | | |
|---|--------------------|-----------------------|--------------------|
| | Не проявлял | Проявлял эпизодически | Проявлял регулярно |
| | | | |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| 1 | Понимание сущности и социальной значимости специальности Коммерция (в торговле) | | | |
| 2 | Проявление интереса к специальности Коммерция (в торговле) | | | |
| 3 | Ответственное отношение к выполнению порученных производственных заданий | | | |
| 4 | Самооценка и самоанализ выполняемых действий | | | |
| 5 | Способность самостоятельно принимать решения | | | |
| 6 | Поиск, анализ и оценка информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач | | | |
| 7 | Использование информационно-коммуникационных технологий при освоении вида профессиональной деятельности | | | |
| 8 | Способность работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | | |
| 9 | Способность самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, | | | |

3. За время прохождения производственной практики у обучающегося были сформированы компетенции (элементы компетенций)

| № | Перечень общих и профессиональных компетенций | Компетенция (элемент компетенции) | |
|----------------------|--|-----------------------------------|-----------------|
| | | сформирована | не сформирована |
| 1. Общие компетенции | | | |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | |
| ОК 2 | Анализировать социально-экономические и политические проблемы и процессы, использовать | | |

| | методы гуманитарно-социологических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности | | | |
|--|---|--|-----------------------------------|-----------------|
| ОК 3 | Организовывать свою собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | | |
| ОК 4 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | | | |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | | |
| ОК 7 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | | |
| ОК 12 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий | | | |
| 2. Профессиональные компетенции | | | | |
| № | Код и формулировка ПК | основные показатели оценки результата | Компетенция (элемент компетенции) | |
| | | | сформирована | не сформирована |
| 1 | ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров | - Участвует в формировании оптимального ассортимента, с учетом покупательского спроса и в соответствии с ассортиментной политикой предприятия, а также с учетом цен конкурентов; - Идентифицирует товар. | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 2 | ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию | - Умеет классифицировать товарные потери, в зависимости от причин их возникновения; - Анализирует факторы, влияющие на возникновение потерь; - Разрабатывает меры по предупреждению и снижению потерь. | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 3 | ПК 3.3. | - Расшифровывает маркировку | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| | Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | товара; - Определяет виды товарной информации; - Работает с технической документацией, содержащей информацию о товарах: товарно-сопроводительной и эксплуатационной. | | |
| 4 | ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества | - Разрабатывает товарный классификатор, ассортиментную матрицу; - Проводит оценку качества товаров. | | |
| 5 | ПК 3.5. Контролировать условия и сроки, транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | - Определяет виды и разновидности упаковки; - Определяет рациональность использования торговых помещений; - Осуществляет контроль за соблюдением режимов и сроков хранения; - Устанавливает наличие необходимой информации в товарно-сопроводительных документах при приемке товаров. | | |
| 8 | ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | - Работает со стандартами при приемке товаров по количеству и качеству и отпуске их при реализации; - Осуществляет контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов; - Проводит приемку по количеству и качеству. | | |

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от предприятия _____

Ф. И. О.

должность

подпись

Руководитель практики от колледжа _____ « ____ » _____ 20 г.
Ф. И. О. _____ должность _____ подпись _____
« ____ » _____ 20 г.

С результатами прохождения практики ознакомлен _____
Ф. И. О. обучающегося _____ подпись _____

« ____ » _____ 20 г

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597538

Владелец Кузнецова Татьяна Николаевна

Действителен с 27.02.2023 по 27.02.2024