

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЕРМОЛИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«РАССМОТРЕНО»

На заседании МК

Протокол № 1

от «30» августа 2021 г.

Председатель МК:

И. Соловьев А. К.

«УТВЕРЖДАЮ»

Приказ № 44

от «01» сентября 2021 г.

Директор ГБПОУ КО «ЕТ»

Лоптева К. Н.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

по специальности среднего профессионального образования

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Ермолино, 2021 г.

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**.

Положения о практике, обучающихся осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы учебной и производственной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной и производственной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной и производственной практики	10
4. Условия реализации программы учебной и производственной практики	34
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики	37

1. Паспорт рабочей программы учебной и производственной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

В части освоения квалификации менеджера по продажам и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.
2. Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности.
3. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.
4. Выполнение работ по профессии продавец.

1.2. Место учебной и производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП).

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Местом прохождения учебной и производственной практики является предприятия (организации) и учреждения различных форм собственности и правового статуса, осуществляющие коммерческую деятельность, индивидуальные предприятия, хозяйственные и акционерные общества, объединения, ассоциации, финансово-промышленные группы.

Время проведения учебной и производственной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практик 6 часов и не более 36 академических часов в неделю.

1.3. Цели и задачи учебной и производственной практики.

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Учебная и производственная практики также направлены на освоение профессий продавец, так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 38.02.04. «Коммерция (по отраслям)».

Целью практики является:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- формирование первичных профессиональных умений и навыков по избранной специальности;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- ознакомление с организацией, в которой проходит практика, с целью формирования общего представления об организационной структуре и деятельности организации;

- изучение процесса организации производственной и коммерческой деятельности;

- изучение показателей, характеризующие эффективность коммерческой деятельности;

- приобретение навыков работы с реальными документами;

- сбор данных для разработки и выполнения отчета;

- формирование у обучающегося профессиональных компетенций;

- приобретение практического опыта выполнения работ, связанных с профессиональной деятельностью.

2. Результаты освоения рабочей программы учебной и производственной практики

2.1. Требования к результатам освоения практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающегося должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью	<ul style="list-style-type: none"> – принимать товары по количеству и качеству; – оказывать услуги розничной торговли с соблюдением Правил торговли, действующего законодательства, санитарно-эпидемиологических требований к организациям розничной торговли; – устанавливать вид и тип организаций розничной и оптовой торговли; – эксплуатировать торгово-технологическое оборудование; – применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;
Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять денежные расчеты; – составлять финансовые документы и отчеты; – определять налоги; – составлять таблицы; – определять спрос на товары; – анализировать факторы, влияющие на спрос; – работать с торговыми посредниками; – оценивать конкурентоспособность товаров;
Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	<ul style="list-style-type: none"> – применять методы товароведения; – формировать и анализировать торговый или промышленный ассортимент; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; – расшифровывать маркировку товара; – устанавливать наличие лицензионного обеспечения услуг розничной торговли; – оценивать эффективность использования эстетичности оформления витрин и средств внутриагазинной информации; – оформлять ценники, сопроводительные документы; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемические требования к ним;
Выполнение работ по профессии продавец-кассир	<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять приемку товаров по количеству и качеству с соблюдением установленного порядка приемки; – распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам; – размещать и выкладывать товары с соблюдением сроков хранения и сроков годности; – осуществлять подготовку товаров к продаже;

	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать температурно-влажностный режим и санитарно-гигиенические режимы и сроки хранения; – оформлять товаросопроводительные документы и проверять правильность их оформления; – работать на ККТ различных видов, сканировать штрих коды товаров; – пользоваться весоизмерительным оборудованием различных видов, упаковочным и маркировочным оборудованием; – соблюдать правила техники безопасности; – Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям
--	--

2.2. Результаты освоения рабочей программы учебной и производственной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной и производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности:

- организация и управление торгово-сбытовой деятельностью;
- организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности;
- управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров;
- выполнение работ по профессии продавец необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения
ПК 1.2	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.
ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.4	Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.
ПК 1.5	Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.
ПК 1.6	Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 2.1	Использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров в инвентаризации.
ПК 2.2	Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранение организационно-распорядительных, товаросопроводительных документов с использованием автоматизированных систем.
ПК 2.3	Применять в практических ситуациях экономические методы, рассчитывать микроэкономические показатели, анализировать их и рынки ресурсов.
ПК 2.4	Определять основные экономические показатели работы организации, цены, заработной платы.

ПК 2.9	Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении коммерческой деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять документы и отчеты.
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 3.4	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 3.7	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.
ПК 4.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 4.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 4.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 4.4	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 4.5	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК 1.	Применять сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиски использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 10.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Количество часов на освоение рабочей учебной практики:

Всего – 288 часов в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 – 72 часа;

в рамках освоения ПМ.03 – 144 часа;

в рамках освоения ПМ.04 – 72 часа.

Количество часов на освоение рабочей производственной практики:

Всего – 72 часа в том числе:

в рамках освоения ПМ.01 – 72 часа;

Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики.

Всего 10 недель – 360 часов,

на учебную практику 8 недель – 288 часов,

на производственную практику 2 недели – 72 часа.

Форма проведения практики

Учебная и производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающегося на предприятии баз практики под руководством и контролем мастера производственного обучения и руководителем от предприятия.

3. Тематический план содержания учебной и производственной практики

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной и производственной практики

Учебная практика

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	практика, часов
ПК 1.1 – 1.6 ПК 1.10	Раздел 1. ПМ 01 Организация управления торгово-сбытовой деятельностью	72
ПК 3.1 – 3.5 ПК 3.7 – 3.8	Раздел 3. Управление ассортиментом и обеспечение сохраняемости товаров	144
ПК 1.3 – 1.5 ПК 1.10 ПК 3.4 – 3.6 ОК 1 – 4, ОК 6, ОК 12	Раздел 4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностях служащих	72
	Итого:	288

Производственная практика

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	практика, часов
ПК 1.2 – 1.6 ПК 1.10, ОК 1 – 4, ОК 6, ОК 7	Раздел 1. ПМ 01 Организация управления торгово-сбытовой деятельностью	72
	Итого:	72

3.1.1. Тематический план и содержание учебной практики по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по теме
ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6 ПК 10	Раздел 1. УП 01 ПМ 01 Организация управления торгово-сбытовой деятельностью	72	- Определение вида и типа организации розничной торговли; - приемка товаров по количеству и качеству оказания услуг с соблюдением правил торговли. Эксплуатация оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда.	Тема 1.1. Организация коммерческой деятельности в розничной торговли. Тема 1.2. Ознакомление и соблюдение правил торговли и правил внутреннего распорядка. Тема 1.3. Технологически процессы и их решение в предприятии торговли. Тема 1.4. Торговое оборудование: принципы его размещения и ухода. Тема 1.5. Контрольно-кассовая техника (ККТ). Тема 1.6. Охрана труда на предприятии торговли.	12 12 12 12 12 12
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8	Раздел 3. УП.03. ПМ.03. Управление ассортиментом и обеспечение сохраняемости товаров.	144	- Применять методы товароведения; - распознавание товара по ассортиментной принадлежности; - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. - Расшифровка маркировки; - устанавливать наличие информационного обеспечения;	Тема 3.1. Ознакомление с ассортиментом продовольственных и непродовольственных товаров. Тема 3.2. Ассортиментный перечень товаров магазина. Тема 3.3. Средства товарной информации. Тема 3.3. Средства товарной информации. Тема 3.4. Оценка эффективности использования средств товарной информации.	18 18 18 18 18

			<ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективность использования эстетичности оформления витрин и средств внутримagaзинной информации; - оформлять ценники; - определение качества товаров. 	Тема 3.4. Оценка эффективности использования средств товарной информации.	18
				Тема 3.5. Размещение товаров.	18
				Тема 3.6. Ассортиментная политика предприятия.	18
				Тема 3.7. Определение качества продовольственных (непродовольственных) товаров реализуемых в продовольственной сети.	18
				Тема 3.7. Определение качества продовольственных (непродовольственных) товаров реализуемых в продовольственной сети.	18
				Тема 3.8. Работа со средствами товарной информации.	18
				Тема 3.8. Работа со средствами товарной информации.	18
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 4. УП 04. ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям и служащих	72	<ul style="list-style-type: none"> - Приемка товаров; - распознавание товаров; - размещение и выкладка товаров, подготовка к продаже; - контролировать температурный режим; - оформлять ТСД; - работать на ККТ; - пользоваться весоизмерительным и другими видами оборудования с соблюдением охраны труда; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования. 	Тема 4.1. Заказ товара.	6
				Тема 4.2. Приемка товаров по количеству.	6
				Тема 4.3. Приемка товаров по качеству.	6
				Тема 4.4. Подготовка товаров к продаже.	6
				Тема 4.5. Размещение товаров.	6
				Тема 4.6. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров.	6
				Тема 4.7. Правила продажи и обмена товаров.	6
				Тема 4.8. Подготовка контрольно-кассовой техники (ККТ) к работе.	6
				Тема 4.9. Работа на ККТ.	6
				Тема 4.10. Завершение работы на ККТ.	6

				Тема 4.11. Работа с весоизмерительным оборудованием.	6
				Тема 4.12. Работа с фасовочным оборудованием.	6

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	2	3
Раздел УП 01. ПМ 01		72
Организация управления торгово-сбытовой деятельностью		36
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение вида и типа организации розничной торговли; - приемка товаров по количеству и качеству оказания услуг с соблюдением правил торговли 		36
<p>Тема 1.1. Организация коммерческой деятельности в розничной торговле.</p>	<p>Содержание: Инструктажи о прохождении учебной практики. Ознакомление с предприятием, его типом, специализацией, профилем и местом расположения контингентом обслуживания, режимом работы, перечнем основных и дополнительных услуг. Знакомство с материально-технической базой предприятия, планировкой, основными группами помещений. Ознакомление с порядком открытия и закрытия магазина, сдачи магазина на охрану, хранение ключей. Ознакомление с обязанностями работников магазина, в том числе по сохранению товароматериальных ценностей. Изучение видов материальной ответственности, применяемые в магазине. Ознакомление с квалификационными требованиями к профессии продавца различных разрядов.</p>	12
<p>Тема 1.2. Ознакомление и соблюдение правил торговли и правил внутреннего распорядка.</p>	<p>Содержание: Изучение правил продажи отдельных видов товаров, правил реализации алкогольной продукции. Изучение требований к качеству услуги розничной торговли (магазина) установление государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учетом профиля и специализации торгового предприятия. Изучение правил торговли. Оценка соответствия помещений магазина требованиям обеспечения качества и безопасности реализуемых товаров и оказываемых услуг, создание условий для рационального выбора товаров потребителями. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Соблюдения этих правил в процессе прохождения практики.</p>	12

<p>Тема 1.3. Технологически процессы и их решение в предприятии торговли</p>	<p>Содержание: Подготовка рабочего места продавца к работе. Проверка наличия необходимого запаса товаров (рабочего выставочного и резервного). Подготовка весоизмерительного оборудования, упаковочных материалов и инвентаря. Уход за рабочим местом продавца и содержание его в надлежащем состоянии. Ознакомление с товаросопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству: накладными, отвесами, удостоверениями о качестве (для пищевых продуктов), сертификатами соответствия и декларации соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, ветеринарными свидетельствами и др. Овладение основными операциями подготовки товаров к продаже с учетом их особенностей: проверка, наименования, количества, сортировка товаров на градации качества (сорта, классы качества, типы, марки и т.п.). Состояние упаковки и правильности маркировки, распаковки товаров, их фасование упаковывания, оформление ценников. Маркировка фасованных товаров. Выкладка товаров на рабочем месте или в торговом зале (при самообслуживании). Приобретение умений обеспечения качества и безопасности продовольственных и непродовольственных товаров при размещении их в торговом зале. Овладение навыками реализации товаров различных групп с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазина и форм обслуживания. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирования покупателей о пищевой ценности (для продовольственных товаров), консультирования покупателей о свойствах товаров, предложение новых и взаимозаменяемых товаров, товаров сопутствующего ассортимента, оказание дополнительных услуг. Овладение навыками общения с покупателями, правилами и способами расчета.</p>	12
<p>Виды работ Эксплуатация оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда</p>		36
<p>Тема 1.4. Торговое оборудование: принципы его размещения и ухода</p>	<p>Содержание: Вводный инструктаж по технике безопасности труда и пожарной безопасности. Ознакомление с торговой мебелью, принципами ее размещения и правилами ухода. Ознакомление с устройством и овладение навыками эксплуатации различных средств измерений: весов торговых (настольных циферблатных, электронных) товарных (электронных и механических), мер длины, объема, контрольных приборов за режимом хранения (термометров, психрометров и др.). Ознакомление с различными видами холодного оборудования и его принадлежностью по форме собственности магазину или иным организациям, правилами эксплуатации. Фасовочно-упаковочное оборудование и измельчительно-режущее оборудование; ознакомление с устройствами и особенностями эксплуатации. Подъемно-транспортное оборудование, его виды, особенности устройства и эксплуатации. Уход за</p>	12

	оборудование в процессе и после окончания эксплуатации. Определение соответствия перечня имеющегося оборудования и инвентаря, применяемого в магазине, его профилю и специализации.	
Тема 1.5. Контрольно-кассовая техника (ККТ)	Содержание: Ознакомление с типами контрольно-кассовой техники, имеющейся в магазине, правилами эксплуатации и техники безопасности работы на ней. Знакомство с организацией работы узлов расчета, обеспеченностью магазина контрольно-кассовым оборудованием. Ознакомление с реквизитами кассового чека, порядком хранения и использованных чеков, контрольной ленты. Подготовка ККТ к работе в начале рабочего дня, ее эксплуатация в течение дня. Завершающие операции в конце рабочего дня. Оформление кассовой документации.	12
Тема 1.6. Охрана труда на предприятии торговли	Содержание: Ознакомление с нормативной документацией устанавливающей правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (общие и специфические для каждого вида торгового оборудования). Изучение деятельности служб по охране труда в торговой организации. Рассмотрение факторов, оказывающих влияние на условия труда персонала торговой организации. Овладение навыками использования индивидуальных и коллективных средств защиты от поражения электрическим током, приемами тушения пожаров, по пожарной сигнализации и связи.	12
УП.03. ПМ.03. Управление ассортиментом и обеспечение сохранности товаров.		144
Виды работ: - применять методы товароведения; - распознавание товара по ассортиментной принадлежности; - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями.		36
Тема 3.1. Ознакомление с ассортиментом продовольственных и непродовольственных товаров	Содержание: Распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в секциях, или зонах торгового зала. Распознавание видового и марочного ассортимента товаров одной группы товаров, с которой будет работать студент – практикант.	18
Тема 3.2. Ассортиментный перечень товаров магазина.	Содержание: Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контроля за его соблюдением.	18
Виды работ: - расшифровка маркировки; - устанавливать наличие информационного обеспечения; - оценивать эффективность использования эстетичности оформления витрин и средств внутримagaзинной информации;		108

<p>- оформлять ценники; - определение качества товаров.</p>		
<p>Тема 3.3. Средства товарной информации.</p>	<p>Содержание: Составление перечня средств товарной информации, с которой должны работать и фактически используют продавцы и менеджеры по продажам. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информация о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и другой необходимой информации.</p>	9
<p>Тема 3.3. Средства товарной информации.</p>	<p>Содержание: Изучение мест размещения информации для потребителей. Определение достаточной и достоверной информации. Обеспечение информацией о предоставляемых услугах.</p>	9
<p>Тема 3.4. Оценка эффективности использования средств товарной информации.</p>	<p>Содержание: Оценка эстетичности оформления витрин и внутримagaзинной товарной информации, частоты смены, их оформления. Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации о товарах и их изготовителях.</p>	9
<p>Тема 3.4. Оценка эффективности использования средств товарной информации.</p>	<p>Содержание: Изучение информации о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего их органа, лицензировании деятельности, о номере и сроке действия лицензий, об органе, который ее выдал.</p>	9
<p>Тема 3.5. Размещение товаров.</p>	<p>Содержание: Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп. Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом.</p>	18
<p>Тема 3.6. Ассортиментная политика предприятия.</p>	<p>Содержание: Установление ассортимента новых товаров и характер спроса на них. Суть ассортиментной политики предприятия.</p>	18
<p>Тема 3.7. Определение качества продовольственных (непродовольственных) товаров реализуемых в продовольственной сети.</p>	<p>Содержание: Определение показателей органолептической оценки, наиболее часто применяемых работниками магазина при приемке товаров по качеству и отпуску покупателям.</p>	9
<p>Тема 3.7. Определение качества продовольственных (непродовольственных) товаров</p>	<p>Содержание: Участие совместно со старшим продавцом в оценке качества товаров при приемке их от поставщиков. Сортировка товаров по качеству при подготовке к продаже.</p>	9

реализуемых в продовольственной сети.		
Тема 3.8. Работа со средствами товарной информации.	Содержание: Выявление основной и дополнительной информации и правильности их оформления. Оформление ценников на товары в соответствии с правилами продажи.	9
Тема 3.8. Работа со средствами товарной информации.	Содержание: Ознакомление с товарно-сопроводительными документами в торговой организации. Проверка наличия накладных и правильности их оформления. Консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товарно-сопроводительными документами.	9
Раздел УП 04. ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям и служащих		72
Виды работ: - приемка товаров; - распознавание товаров; - размещение и выкладка товаров, подготовка к продаже; - контролировать температурный режим; - оформлять ТСД; работать на ККТ; - пользоваться весоизмерительным и другими видами оборудования с соблюдением охраны труда; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.		
Тема 4.1. Заказ товара	Содержание: Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявление остатков нереализованных в течение предыдущего периода товаров. Проверка сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания. Изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров. Оформление заявки на товары принятыми в организации методами. Передача заявки на склад.	6
Тема 4.2. Приемка товаров по количеству.	Содержание: Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов). Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД), путем взвешивания или отмера, или перерасчета (для штучных или фасованных товаров). Проверка соответствия данных указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров).	6

	Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца. Участие в оформлении актов на недостачу товаров.	
Тема 4.3. Приемка товаров по качеству.	Содержание: Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями). Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой. Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). Проверка соответствия градаций качества (сорт, классу, качества, номера, марки) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары. Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности.	6
Тема 4.4. Подготовка товаров к продаже.	Содержание: Распаковывание товара из транспортной тары. Сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделения на градации качества или мойка овощей, протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок). Подготовка упаковочных материалов к упаковке товаров. Фасование, упаковывание и маркировка товаров. Укладка в тележки и отправка в торговый зал.	6
Тема 4.5. Размещение товаров.	Содержание: Размещение товаров на хранение в складе магазина. Ознакомление с правилами и способами размещения товаров на складе. Определение высоты размещения, наличие проходов, расстояний от стен и отопительных охлаждающих приборов. Размещение товаров на рабочем месте продавца. Ознакомление с выкладкой в торговом зале магазина самообслуживания и на прилавках традиционной формы обслуживания.	6
Тема 4.6. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров.	Содержание: Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка, наличие санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Участие в размещении товаров на складе. Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха на складе. Проверка соблюдения сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности близкими к окончанию. Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных, скоропортящихся). Разработка мер по ускорению реализации товаров со сроками годности, близкими к окончанию.	6
Тема 4.7. Правила продажи и обмена товаров.	Содержание: Ознакомление с правилами продажи отдельных видов товаров в том числе: продовольственных,	6

	<p>товаров бытовой химии, технологически сложных товаров, текстильных, трикотажных, швейных, обуви и др.</p> <p>Правила обмена и возврата товаров. Выполнение законов о защите прав потребителей. Анализ соблюдения правил продажи и объема в торговом предприятии. Решение конфликтных ситуаций связанных с продажей и обменом товаров.</p>	
<p>Тема 4.8. Подготовка контрольно-кассовой техники (ККТ) к работе.</p>	<p>Содержание: Эксплуатация контрольно-кассовой техники. Визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовка рабочего места к работе. Получение в главной кассе ключа от ККТ, разменной монеты, чековой, контрольной ленты. Заправка чековой и контрольной лент и включение в сеть. Проверка работоспособности ККТ. Соблюдение техники безопасности.</p>	6
<p>Тема 4.9. Работа на ККТ.</p>	<p>Содержание: Выполнение необходимых операций на ККТ. Сканирование штрих кодов. Выполнение необходимых операций на ККТ: оформление одной покупки, оформление нескольких покупок, ввод количества товаров, продажа товаров с использованием кодов цен, определение промежуточного итога, вычисление сдачи, аннулирование денежных сумм, оформление возврата товаров, составление отчета по кассирам, по продавцам. Расчет с покупателями. Выдача сдачи.</p>	6
<p>Тема 4.10. Завершение работы на ККТ.</p>	<p>Содержание: Сбор и подсчет дневной выручки. Составление покупной описи. Оформление контрольной ленты в конце дня. Сверка суммы выручки с показаниями счетчика ККТ. Отключение ККТ. Сдача выручки, ключа. Оформление кассовой документации. Уборка рабочего места. Соблюдение техники безопасности.</p>	6

<p>Тема 4.11. Работа с весоизмерительным оборудованием.</p>	<p>Содержание: Эксплуатация весоизмерительного оборудования. Ознакомление с весоизмерительным оборудованием в магазине. Составление перечня этого оборудования. Проверка наличия на весах поверочных клейм и определение по ним и свидетельствам о проверке межповерочного оборудования. Подготовка весоизмерительного оборудования к работе. Проверка правильности показателей весов. Взвешивание реализуемых товаров. Проверка достоверности информации на фасованных товарах путем перевешивания не менее 100 штучных экземпляров.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.12. Работа с фасовочным оборудованием.</p>	<p>Содержание: Ознакомление с фасовочным оборудованием в магазине и составление перечня такого оборудования. Ознакомление с правилами его эксплуатации по эксплуатационным документам. Проверка правильности работы фасовочного оборудования. Осуществление работы на фасовочном оборудовании. Маркировка фасовочных товаров, проверка правильности взвешивания и фасования товаров на поверенных весах.</p>	<p>6</p>

3.1.1. Тематический план и содержание производственной практики по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по теме
ПК 1.2 ПК 1.6 ПК 1.10	Раздел III 01. ПМ 01 Организация управления торгово- сбытовой деятельностью	72	- изучение деятельности коммерческой службы организации; - ознакомление с порядком заключения договоров. Анализ состояния оперативного учета и контроля выполнения договоров поставки; - ознакомление с составом помещений; - ознакомление с транспортным обеспечением предприятия; приемка товаров по количеству и качеству; - ознакомление с порядком проведения государственного контроля за соблюдением правил торговли.	Тема 1.1. Ознакомление с коммерческой службой торговой организации.	12
				Тема 1.2. Установление коммерческих связей.	12
				Тема 1.3. Состав помещений; общая и полезная складская площадь; емкость, техническая оснащенность. Соблюдение правил размещения товаров, охрана труда, противопожарная безопасность.	12
				Тема 1.4. Транспортное обеспечение предприятия.	12
				Тема 1.5. Приобретение умений в приемке товаров по количеству и качеству и документальное оформление приемки.	12
				Тема 1.6. Правила торговли, ФЗ «О защите прав потребителей», ФЗ «О техническом регулировании»	12

3.2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
1	2	3
Раздел III 01. ПМ 01 Организация управления торгово-сбытовой деятельностью		72
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение деятельности коммерческой службы организации; - ознакомление с порядком заключения договоров. Анализ состояния оперативного учета и контроля выполнения договоров поставки; - ознакомление с составом помещений; - ознакомление с транспортным обеспечением предприятия; <p>приемка товаров по количеству и качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с порядком проведения государственного контроля за соблюдением правил торговли. 		
<p>Тема 1.1. Ознакомление с коммерческой службой торговой организации.</p>	<p>Содержание: Инструктаж о прохождении практики. Изучение деятельности коммерческой службы организации: их целей, задач, структуры, дополнительных характеристик, взаимодействие с другими подразделениями организации. Ознакомление с дополнительными коммерческими услугами торгового предприятия: информационными, консультативными, посредническими. Анализ состояния культуры обслуживания покупателей, характер записей в книге отзывов и предложений.</p>	12
<p>Тема 1.2. Установление коммерческих связей.</p>	<p>Содержание: Выявление перечня основных поставщиков организации. Определение характера коммерческих связей. Установление фактического порядка поставки товаров и характер оплаты за товар. Выявление методов стимулирования торговой организации. Выявление количества заключенных договоров купли-продажи или поставки товаров, суммы закупки в целом. Участие в оформлении договоров.</p>	12
<p>Тема 1.3. Состав помещений; общая и полезная складская площадь; емкость, техническая оснащенность. Соблюдение правил размещения товаров, охрана труда, противопожарная безопасность.</p>	<p>Содержание: Ознакомление с расстановкой товарных партий на складе, их идентификации. Участие в осуществлении технологических процессов на складе. Проверка соблюдения принципов (безопасности, эффективности, совместимости) и правил (товарного соседства, рационального использования складских помещений и др.) при размещении товаров. Заполнение технических документов на товарную партию (паспорта, марки и др.) для внутрискладского учета.</p>	12

	Проверка соблюдения принципов (безопасности, эффективности, совместимости и правил (товарного соседства, рационального использования складских помещений и др.)) при размещении товаров. Сделать выводы о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.	
Тема 1.4. Транспортное обеспечение предприятия.	Содержание: Ознакомление с транспортным обеспечением предприятия, формами перевозки, договорами, критериями выбора транспортных средств, их санитарным состоянием. Ознакомление с формами товароснабжения предприятия. Ознакомление с порядком согласования графиков завоза товаров (изучить причины их несоблюдения).	12
Тема 1.5. Приобретение умений в приемке товаров по количеству и качеству и документальное оформление приемки.	Содержание: Участие в приемке товаров, тары по количеству и качеству от различных поставщиков (в т.ч. от индивидуальных предпринимателей и ее документальным оформлением): - по количеству товарных мест; - состоянию тары и упаковки; - массе брутто; - количеству товарных единиц; - массе нетто; - наличию документов, подтверждающих количество товаров. Приложить все необходимые документы на соответствие количества товара сопроводительным документам. Приложить все необходимые документы на соответствие качества товара. Сделать выводы о соблюдении сроков и порядка приема товаров по количеству и качеству.	12
Тема 1.6. Правила торговли, ФЗ «О защите прав потребителей», ФЗ «О техническом регулировании»	Содержание: Ознакомление с порядком проведения государственного надзора за соблюдением обязательных требований технических регламентов, Правил торговли ФЗ «О защите прав потребителей» ФЗ «О техническом регулировании» ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля (надзора) от 29.12.2008 г. № 296-ФЗ). Ознакомление нормативными документами, определяющим порядок организации и проведение производственного контроля. Ознакомление с порядком проведения производственного и внутрифирменного контроля за формирование ассортимента, обеспечением надлежащего качества и сохраняемости товаров, бесперебойного снабжения предприятия товарами, за работой персонала. Ознакомление с журналом производственного контроля и записи в нем.	12

4. Условия реализации рабочей программы учебной и производственной практики

4.1. Реализация программы учебной и производственной практики предполагает наличие кабинетов междисциплинарных курсов:

1. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров;
2. Коммерческой деятельности и организации торговли, Логистики;
3. Технического оснащения торговых организаций и охраны труда;
4. Экономики организации;
5. Финансов, налогов и налогообложения;
6. Менеджмента и управления;
7. Информатики.

Оборудование

1. Контрольно-кассовая техника
2. Весоизмерительное оборудование.
3. Торговый инвентарь.

Технические средства

1. Компьютеры с программным обеспечением.
2. Мультимедиопроектор.
3. Калькуляторы.
4. Стенды.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Мастер производственного обучения или преподавателя специальных дисциплин осуществляющие руководство практикой обучающихся должны иметь квалификационный разряд по профессии (специальности) на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии (специальности) проходит обязательную стажировку в профессиональных организациях не реже 1-2 раза в 3 года.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации (основной закон).
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации.
3. Гражданский Кодекс Российской Федерации ч. 1 и 2.
4. Кодекс Российской Федерации административных правонарушений.

5. Налоговый Кодекс Российской Федерации (с изменениями и дополнениями)

6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 17.12.1999 г.; ФЗ – 212 с изменениями и дополнениями.

7. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов или расчетов с использованием платежных карт от 22.05.2003 г. № 54 (с изменениями и дополнениями (последняя редакция от 06.03.2022 N 35-ФЗ)

8. Постановление Правительства РФ от 31.12.2020 N 2463 "Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации" Инструкция «О порядке приемки продукции производственного назначения и товаров народного потребления по количеству. Утверждена постановлением Государственного арбитража Совета Министров СССР от 15.06.1965 г. П-6.

9. "Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству" (утв. постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 N П-6) (ред. от 23.07.1975, с изм. от 22.10.1997)

Основные источники

1. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478.

2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379.

3. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. Учебник профессиональное образование. М. Издательский центр. Академия, 2015.

4. Маркетинг : учебное пособие / Г.А. Резник. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 199 с. — (Среднее профессиональное образование). Волков О.И., Спяренко В.К. Экономика предприятия. Курс лекций М.: Инфра-М, 2007 г., стр. 280.

5. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.;

под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисейевой. —4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с.

6. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. Р\Д.: Феникс,2016

7. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование).

8. Ходыкин А.П., Ляшко А.А, Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник для СПО. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» , 2018.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.economian.edu.ru>
2. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
3. <http://www.badgetrf.ru> Мониторинг экономической показателей
4. Справочно-поисковая система Консультант-Плюс.
5. <https://znanium.com/>

5. Контроль и оценка результатов выполнения программы учебной и производственной практики

Контроль и оценка результатов выполнения учебной и производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения наблюдения за практической деятельностью (производственной деятельностью) обучающегося (текущий контроль).

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результата обучения
ВПД организация и управление торгово-сбытовой деятельностью	
<ul style="list-style-type: none"> – принимать товары по количеству и качеству; – оказывать услуги розничной торговли с соблюдением Правил торговли, действующего законодательства, санитарно-эпидемиологических требований к организациям розничной торговли; – устанавливать вид и тип организаций розничной и оптовой торговли; – эксплуатировать торгово-технологическое оборудование; – применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику. 	<p>Оценка правильности выполнения работ, проверка и защита отчета по практике</p> <p>Проверка и защита отчета</p> <p>Наблюдение правильности выполнения работ, проверка и защита отчета по практике</p>
ВПД Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности	
<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять денежные расчеты; – составлять финансовые документы и отчеты; – определять налоги; – составлять таблицы; – определять спрос на товары; – анализировать факторы, влияющие на спрос; – работать с торговыми посредниками; – оценивать конкурентоспособность товаров. 	<p>Оценка правильности выполнения работ</p> <p>Оценка составленных финансовых документов и отчетов работы предприятия</p> <p>Оценка составленной таблицы</p> <p>Защита отчета</p>
ВПД Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	
<ul style="list-style-type: none"> – применять методы товароведения; – формировать и анализировать торговый или промышленный ассортимент; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; – расшифровывать маркировку товара; – устанавливать наличие лицензионного обеспечения услуг розничной торговли; – оценивать эффективность использования эстетичности оформления витрин и средств внутримагазинной информации; – оформлять ценники, сопроводительные документы; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемические требования к ним 	<p>Оценка составленного отчета</p> <p>Оценка составленного отчета</p> <p>Оценка правильности выполнения работ</p> <p>Оценка правильности выполнения работ</p> <p>Оценка правильности выполнения работ</p> <p>Проверка и защита отчета</p>

Выполнение работ по профессии продавец	
<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять приемку товаров по количеству и качеству с соблюдением установленного порядка приемки; – распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам; – размещать и выкладывать товары с соблюдением сроков хранения и сроков годности; – осуществлять подготовку товаров к продаже; – контролировать температурно-влажностный режим и санитарно-гигиенические режимы и сроки хранения; – оформлять товаросопроводительные документы и проверять правильность их оформления; – работать на ККТ различных видов, сканировать штрих коды товаров; – пользоваться весоизмерительным оборудованием различных видов, упаковочным и маркировочным оборудованием; – соблюдать правила техники безопасности; – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям. 	<p>Наблюдение Оценка выполненных работ</p> <p>Наблюдение за выполнением работ, защита отчета</p> <p>Оценка отчета Защита отчета Оценка выполненных работ</p> <p>Наблюдение за выполнением работ</p> <p>Наблюдение за выполнением работ</p>