

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.08.2017 16:25:19

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Курский государственный университет»

## Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 30.08.2017 г., № 1

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ПМ.01 Управление ассортиментом

### товаров



Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Зайцева Н.А. – преподаватель колледжа коммерции, технологии и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

### **1. Цели производственной практики**

Целями производственной практики **ПП.01** являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта в сфере коммерческой деятельности, а также приобретение опыта самостоятельной работы.

### **2. Задачи производственной практики**

Задачами производственной практики **ПП.01** являются:

- ознакомление с организацией, в которой проходит практика, с целью формирования общего представления об организационной структуре и деятельности организации;
- Закрепление и расширение теоретических знаний и практических умений, приобретенных обучающимися в предшествующий период теоретического обучения;
- Подготовка обучающихся к последующему осознанному изучению профессиональных модулей.

### **3. Место производственной практики в структуре ППСЗ**

Программа производственной практики является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

На освоение производственной практики **ПП.01** учебным планом отводится 108 часов, которые отрабатываются во втором семестре второго года обучения в **ПМ.01 Управление ассортиментом товаров**.

Производственная практика **ПП.01** базируется на основе междисциплинарного курса МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров **ПМ.01 Управление ассортиментом товаров**.

Для освоения данной практики обучающемуся необходимо:

#### **иметь практический опыт:**

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявление потребности в товаре (спроса);
- участие в работе с поставщиками и потребителями;
- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;

#### **уметь:**

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;

#### **знать:**

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- правила приемки товаров;

- способы размещения товаров в магазинах;
- условия и сроки хранения товаров однородных групп;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического благополучия.

#### **4. Место и время проведения производственной практики**

Местом прохождения производственной практики могут быть предприятия (организации) и учреждения различных форм собственности и правового статуса, осуществляющие коммерческую деятельность: индивидуальные предприятия, хозяйственные и акционерные общества, объединения города Курска на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и предприятиями.

Время прохождения производственной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий. Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении производственной практики – 6 часов и не более 36 академических часов в неделю.

На обучающихся, проходящих производственную практику распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

#### **5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики**

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

- ОК 1.Понимать 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 поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
  - ОК 5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий;
  - ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
  - ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
  - ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
  - ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.
  - ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
  - ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.
  - ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

## 6. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 108 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Общее количество часов	Формы текущего контроля
1	Ознакомление с организационной структурой розничного торгового предприятия (руководство, структурные подразделения, персонал), место расположения, режим работы, формы и методы продажи товаров. <b>Приложение к отчету:</b> структурную схему предприятия.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
2	Изучение документов регламентирующих деятельность конкретного розничного торгового предприятия. <b>Приложение к отчету:</b> Копия Устава предприятия.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
3	Изучение организации торгово-технологического процесса предприятия. <b>Приложение к отчету:</b> схема «Торгово-технологический процесс предприятия розничной торговли».	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
4	Принять участие в приемке товаров по количеству и качеству разных товарных групп продовольственных. <b>Приложение к отчету:</b> Товаросопроводительные документы, акты приемки товаров по качеству (не менее двух групп).	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
5	Принять участие в приемке товаров по количеству и качеству разных товарных групп непродовольственных товаров. <b>Приложение к отчету:</b> Товаросопроводительные документы, акты приемки товаров по качеству (не менее двух групп).	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
6	Участие в работе по размещению продовольственных товаров на хранение; изучение режимов хранения отдельных групп; определение товарных потерь, возникающих при хранении. <b>Приложение к отчету:</b> таблицы, схемы режимов хранения, расчетов потерь.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
7	Участие в работе по размещению непродовольственных товаров на хранение; изучение режимов хранения отдельных групп; определение товарных потерь, возникающих при хранении. <b>Приложение к отчету:</b> таблицы, схемы режимов хранения, расчетов потерь.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.

8	Участие в подготовке товаров к продаже (разупаковывание, фасовка, выкладка), инструменты, применяемые при подготовке товаров к продаже. Особенности подготовки к продаже отдельных групп продовольственных товаров (рыбные, колбасные изделия и др.)	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
9	Участие в подготовке непродовольственных товаров к продаже (консультация по правильной эксплуатации, ознакомление с эксплуатационными документами – паспортами, инструкциями и др.)	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
10	Изучение способов выкладки товаров отдельных групп на торгово-технологическом оборудовании <b>Приложение к отчету:</b> фотографии способов выкладки товаров торгового предприятия.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
11	Освоение правил эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования, техника безопасности при работе с оборудованием. <b>Приложение к отчету:</b> фотографии торгово-технологического оборудования применяемого на данном предприятии.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
12	Изучить формы обслуживания потребителей в торговом предприятии. Дополнительные формы обслуживания потребителей в торговом предприятии.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
13	Распознавание ассортимента продовольственных товаров по основным классификационным признакам. <b>Приложение к отчету:</b> схемы классификации отдельных групп продовольственных товаров.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
14	Распознавание ассортимента непродовольственных товаров по основным классификационным признакам. <b>Приложение к отчету:</b> схемы классификации отдельных групп непродовольственных товаров.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
15	Участие в работе по обслуживанию потребителей. Порядок расчета покупателей при совершении покупки. <b>Приложение к отчету:</b> образцы товарных, кассовых чеков	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
16	Организация системы сбора информации о покупательском спросе. Применение первичных и вторичных исследований по изучению покупательского спроса в торговой организации. <b>Приложение к отчету:</b> Анкеты потребительских предпочтений.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
	Изучение методов стимулирования сбыта в	6	1. Наблюдение и

17	торговом предприятии		оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
18	Участие в рекламных мероприятиях, проводимых в торговом предприятии (выставки-продажи, анкетирование, дегустации и др.) Приложение к отчету: рекламные материалы, фотографии выставок, дегустаций и др.)	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике. 3. Оценка защиты отчета по практике.
<b>Итого:</b>		<b>108</b>	

### **7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике**

Методическое руководство практикой и контроль за ее проведением возлагается на руководителя практики от образовательного учреждения, который регулярно, в соответствии с графиком, проводит контрольные проверки хода практики и совместно с руководителем практики от предприятия вносит коррективы в зависимости от результатов практики за истекший период.

Рекомендуемые документы для проведения практики:

- положение о практике;
- программа практики;
- методические рекомендации к практике;
- график прохождения практики по профилю специальности;
- дневник прохождения практики по профилю специальности;
- задание обучающимся по практике.

***Контрольные вопросы для проведения текущей аттестации по разделам (этанам) практики, осваиваемым обучающимся самостоятельно.***

1. Назовите документы регламентирующие деятельность конкретного розничного торгового предприятия.

2. Изложите порядок организации торгово-технологического процесса предприятия.

3. Изложите порядок приемки товаров по количеству и качеству разных товарных групп.

4. Охарактеризуйте правила размещения товаров на хранение.

5. Назовите основные процессы товарной обработки.

6. Раскройте способы выкладки товаров отдельных групп на торгово-технологическом оборудовании.

7. Перечислите формы обслуживания потребителей в торговом предприятии.

8. Какие дополнительные формы обслуживания потребителей в данном торговом предприятии?

9. Укажите ассортиментные группы продовольственных (непродовольственных), реализуемых в данном предприятии.

10. Охарактеризуйте признаки распознавания ассортимента разных товарных групп.

11. Изложите порядок расчета потребителей при совершении покупки.

12. Какие методы сбора информации о покупательском спросе применяются в торговом предприятии?

13. Назовите рекламные мероприятия, проводимые в данном торговом предприятии.

**Контрольные задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым обучающимся самостоятельно.**

1. Проанализируйте структурную схему предприятия.
2. Составьте схему торгово-технологического процесса предприятия.
3. Раскройте содержание товаросопроводительных документов.
4. Рассчитайте товарные потери, возникающие при хранении и реализации товаров.
5. Раскройте сущность процессов подготовки товаров к продаже продовольственных товаров (рыбные, колбасные изделия и др.).
6. Раскройте сущность процессов подготовки товаров к продаже непродовольственных товаров.
7. Проведите анализ эффективности способов выкладки товаров на данном предприятии.
8. Изложите правила техники безопасности при работе на торгово-технологическом оборудовании.
9. Проведите расчет показателей ассортимента конкретной группы продовольственных товаров (широта, полнота).
10. Проведите расчет показателей ассортимента конкретной группы продовольственных товаров (устойчивость, новизна).
11. Предложите методы стимулирования сбыта товаров в данном торговом предприятии.
12. Составьте анкету по потребительским предпочтениям ( на любую товарную группу).
13. Назовите принципы размещения товарных групп в торговом зале и применяемые средства информации.

**8. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)**

Составление и защита отчета. К отчету прилагаются необходимые схемы, эскизы, таблицы, документация, которые могут быть представлены в копиях, а также иллюстративный материал в виде фотографий.

Оценка результатов практики определяется квалификационным экзаменом. Время проведения квалификационного экзамена определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

**9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

Основная литература:

- 1.Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаева, Л.А. Манихина. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 211 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>
- 2.Панкратов, Ф.Г. Коммерческая деятельность : учебник / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова. - 13-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 500 с. : табл., схем., граф. - ISBN 978-5-394-01418-5 ; То же [Электронный ресурс].
- 3.Мезена Т.К. Торговое оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Мезена. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 328 с. — 978-985-503-413-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67770.html>
- 4.Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 760 с. : табл., ил. - (Учебные



издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01966-1 ; Режим доступа : [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

5. Романов А.А. Маркетинг: учебное пособие / Романов А.А., Басенко В.П., Жуков Б.М.— М.: Дашков и К, 2016. 440— с.

<http://www.iprbookshop.ru/35291>

Дополнительная литература:

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ - М.: Форум; ИНФРА-М, 2015

3. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник/ - 3-е изд. - М.: Академия, 2014.

4. Коммерческая деятельность предприятия: учеб. пос./ О.В. Пигунова, Е.П. Науменко. Минск: Высшэйшая школа, 2014.- Режим Доступа (<http://www.iprbookshop.ru/35490>.)»

5. Журнал «Современная торговля», «Маркетинг»

Интернет ресурсы:

1. Нормативные и технические документы на конкретные виды продукции (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СанПиН и др.)
2. <http://www.tks.ru/>
3. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ)
4. <http://www.dashkov.ru/> Товароведение и экспертиза товаров
5. <http://www.salesman.ua/employer> – сайт коммерсантов и продавцов
6. <http://gildiyaprodavcov.ru/> - сайт продавцов

## **10. Материально-техническое обеспечение производственной практики**

В качестве баз производственной практики должны быть выбраны предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать данной специальности и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся.