

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»  
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

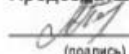
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Тюмень 2021

Программа практической подготовки (учебная практика) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

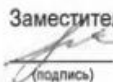
Разработчик: Л.А. Перцева, преподаватель высшей квалификационной категории, И.И. Лысенко, преподаватель высшей квалификационной категории

Одобрено  
на заседании ПЦК ЭУиК  
Протокол № 11 от 11 июня 2021г.  
Председатель ПЦК

 Л.А. Перцева  
(подпись)

(подпись)

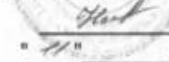
УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
 Н.В. Бочанова  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО  
Генеральный директор

должность

ООО Магнумпроф  
организация/предприятие

 / Нагорнов В. А.  
" 11 " 06 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы практической подготовки (учебная практика)
2. Результаты освоения программы практической подготовки (учебная практика)
3. Структура и содержание практической подготовки (учебная практика)
4. Условия реализации программы практической подготовки (учебная практика)
5. Контроль и оценка результатов практической подготовки (учебная практика)

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Место практической подготовки (учебная практика) в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа практической подготовки (учебная практика) является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения вида профессиональной деятельности:

1. Управление ассортиментом товаров.
2. Проведение экспертизы и оценки качества товаров.
3. Организация работ в подразделении организации.
4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **1.2. Цели практической подготовки (учебная практика)**

Цель практической подготовки (учебная практика): подготовительный этап практического обучения обучающихся для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии.

### **1.3. Продолжительность практической подготовки (учебная практика)**

6 недель, 216 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения программы практической подготовки (учебная практика) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

1. Управление ассортиментом товаров.

2. Проведение экспертизы и оценки качества товаров.

3. Организация работ в подразделении организации.

4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы
ПК 3.1	Планировать основные показатели деятельности организации
ПК 3.2	Планировать выполнение работ и оказания услуг исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями
ПК 3.5	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности
ПК 4.1.	<i>Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</i>
ПК 4.2.	<i>Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании</i>
ПК 4.3.	<i>Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации</i>
ПК 4.4.	<i>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</i>
ПК 4.5	<i>Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями</i>
ПК 4.6	<i>Проверять платежеспособность государственных денежных знаков</i>
ПК 4.7.	<i>Оформлять документы по кассовым операциям</i>
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

В ходе практической подготовки (учебная практика) обучающийся **должен:**

#### **ПМ.01 Управление ассортиментом**

##### **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;  
 оформлять договоры с контрагентами;  
 контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;  
 предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;  
 готовить ответы на претензии покупателей;  
 производить закупку и реализацию товаров;  
 учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;  
 соблюдать условия и сроки хранения товаров;  
 рассчитывать товарные потери;  
 планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;  
 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;  
 соблюдать требования техники безопасности и охраны труда;  
*использование в профессиональной деятельности технологии мерчандайзинга.*

##### **знать:**

ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;  
 товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;  
 виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;  
 технологические процессы товародвижения; формы документального сопровождения товародвижения;  
 правила приемки товаров; способы размещения товаров на складах и в магазинах;  
 условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;  
 основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;

классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;

требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;

нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда; причины возникновения и профилактики производственного травматизма;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

*основы мерчандайзинга; правила размещения товаров в магазине; документационное обеспечение товародвижения (ФК);*

*методы формирования показателей эффективности - конкурентоспособности продукции и услуг (ПС).*

**получить первоначальный практический опыт:**

анализа ассортиментной политики торговой организации;

выявления потребности в товаре (спроса);

участия 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;

участия в проведении инвентаризации товаров;

## **ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

**уметь:**

расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;

выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;

определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;

отбирать пробы и выборки из товарных партий;

проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);

определять градации качества;

оценивать качество тары и упаковки;

диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;

определять причины возникновения дефектов;

*осуществлять экспертную оценку потребительских свойств товаров по микробиологическим показателям (ФК).*

**знать:**

виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров;

правила отбора проб и выборок из товарных партий;

факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;

требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;

органолептические и инструментальные методы оценки качества;

градации качества;  
требования к таре и упаковке;  
виды дефектов; причины их возникновения;  
*основные методы анализа соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям (ТС). 2009 г. № 261-ФЗ).*

**получить первоначальный практический опыт:**

идентификации товаров однородных групп определенного класса;  
оценки качества товаров;  
диагностирования дефектов;  
участия в экспертизе товаров;

**ПМ.03 Организация работ в подразделении организации**

**уметь:**

применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

учитывать особенности менеджмента в торговле;  
вести табель учета рабочего времени работников;  
рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации;

организовать работу коллектива исполнителей;

*анализировать психологический климат в управляемом коллективе, определять действенные методы мотивации сотрудников;*

*применять правила делового этикета;*

*регулировать поведение в процессе межличностного общения;*

*налаживать контакты с партнерами, учитывая индивидуальные особенности личности;*

*ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;*

*анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; составлять бизнес-план на основе современных программных технологий*

**знать:**

сущность и характерные черты современного менеджмента;

внешнюю и внутреннюю среду организации;

стили управления, виды коммуникации;

принципы делового общения в коллективе;

управленческий цикл;

функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;

особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

систему методов управления;

процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

методики расчета экономических показателей;

основные приемы организации работы исполнителей;

формы документов, порядок их заполнения;

*техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;*

*этические принципы общения;*

*источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;*

*правила проведения управленческих преобразований в организациях;*

*порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;*

*методику бизнес-планирования.*



**получить первоначальный практический опыт:**

планирования работы подразделения;  
оценки эффективности деятельности подразделения;  
принятия управленческих решений.

**ПМ 04. Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров / 17353 Продавец продовольственных товаров**

**уметь:**

подсчитывать стоимость покупки и выписывать чек,  
оформлять паспорт на товар, имеющий гарантийные сроки пользования,  
упаковывать товары, выдавать покупки или передача ее на контроль,  
контролировать своевременность пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте,  
готовить товары к продаже,  
готовить рабочее место: проверка наличия и исправности инвентаря и инструмента; размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы,  
получать и готовить упаковочный материал,  
готовить товары к инвентаризации,  
осуществлять подготовку ККТ различных видов;  
работать на ККТ различных видов: автономных пассивных системах, активных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторов;  
устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;  
оформлять документы по кассовым операциям;  
соблюдать правила техники безопасности.

**знать:**

ассортимент, классификацию, характеристики и назначение продовольственных товаров,  
правила расшифровки артикула и маркировки,  
розничные цены, приемы подбора, подготовки к продаже, комплектования продаваемых товаров,  
государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и маркировку.

**получить первоначальный практический опыт:**

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;  
эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

#### 3.1. Тематический план практической подготовки (учебная практика)

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	Практическая подготовка	
			Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	ПМ.01 Управление ассортиментом	36	36	
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	36	36	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	ПМ.03 Организация работ в подразделении организации	36	36	
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 4.7.	ПМ 04. Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров / 17353 Продавец продовольственных товаров	108	108	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				
ИТОГО		216	216	

### 3.2. Содержание обучения учебной практики

Наименование тем	Виды работ на практике		Объем часов
1	2		3
ПМ.01 Управление ассортиментом			36
Тема 1.1 Анализ ассортиментной политики торговой организации	Виды работ		24
	1	Ознакомление с торговым предприятием	6
	2	Распознавание товаров разнородных групп по ассортиментной принадлежности	6
	3	Расчёт показателей ассортимента: широты, полноты, новизны, устойчивости и коэффициента рациональности	6
	4	Анализирование ассортиментного перечня магазина и условия его соблюдения	6
Тема 1.2 Изучение покупательского спроса	Виды работ		6
	1	Определение товарных групп.Выявление причин, влияющих на соотношение спроса и предложения	6
Выполнение индивидуального задания			6
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров			36
Тема 2.1  Идентификация товаров однородных групп	Виды работ		18
	1	Ознакомление с местом расположения предприятия, характеристикой района его деятельности	6
	2	Анализ прав и обязанностей руководителя предприятия, товароведа, заведующего складом	6
	3	Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятии.	6
Тема 2.2 Оценка качества товаров	Виды работ		12
	1	Определение номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров	6
	2	Оценка качества тары и упаковки по внешним признакам	6

<b>Выполнение индивидуального задания</b>		<b>6</b>
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		
<b>ПМ. 03 Организация работ в подразделении организации</b>		<b>36</b>
Тема 1.1 Общая характеристика предприятия, организации	<b>Виды работ</b>	<b>6</b>
	1 Проанализировать организационную структуру	6
	2 Составить характеристику предприятия, организации	
Тема 1.2 Исследование факторов внешней среды организации	<b>Виды работ</b>	<b>6</b>
	1 Проанализировать окружающую среду, конкурентов, потребителей, поставщиков, конъюнктуру рынка	6
	2 Проанализировать окружающую среду, конкурентов, потребителей, поставщиков, конъюнктуру рынка	
Тема 1.3 Изучение методов управления. Методы моделирования.	<b>Виды работ</b>	<b>6</b>
	1 Определять прямое или косвенное воздействие на персонал с помощью методов управления	6
	2 Проанализировать, как моделирование помогает в работе руководству организации	
Тема 1.4 Организация контроля на предприятии.	<b>Виды работ</b>	<b>6</b>
	1 Оценить применение методов контроля за деятельностью персонала	6
	2 Проанализировать применение методов контроля за деятельностью персонала	
Тема 1.5 Составление планов проведения совещаний, переговоров, бесед	<b>Виды работ</b>	<b>6</b>
	1 Оценить приемы делового общения	6
	2 Проанализировать проведение делового совещания	
	3 Оформить протокол, план проведения деловых встреч	
<b>Выполнение индивидуального задания</b>		<b>6</b>
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		
<b>ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров</b>		108
Тема 4.1 Общая характеристика предприятия, организации	<b>Виды работ</b>	6
	1 Составить характеристику торгового предприятия: организационно-правовую форму, месторасположение, вид и тип, специализацию, формы продажи, наличие конкурентов;	
	2 Ознакомиться с режимом работы предприятия, организационной структурой управления,	

		учредительными документами	
	3	Ознакомление с формами организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии	
Тема 4.2 Вводный инструктаж	<b>Виды работ</b>		6
	1	Прохождение видов инструктажей: вводного, на рабочем месте продавца непродовольственных товаров	
Тема 4.3 Обслуживание покупателей	<b>Виды работ</b>		6
	1	Ознакомление с уровнем культуры обслуживания покупателей, проверка соблюдения закона «О защите прав потребителей» и правил торговли	
Тема 4.4 Обслуживание покупателей	<b>Виды работ</b>		6
	1	Использование психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям)	
	2	Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров	
Тема 4.5 Эксплуатация контрольно-кассовой техники	<b>Виды работ</b>		6
	1	Эксплуатация контрольно-кассовой техники различных видов.	
	2	Подготовка контрольно-кассовой техники к работе, устранение мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности.	
	3	Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике	
Тема 4.6 Оформление документов по кассовым операциям	<b>Виды работ</b>		6
	1	Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека	
	2	Проверка платежеспособности денежных знаков, подлинности денежных банкнот	
	3	Подготовка и сдача денежной выручки	
	4	Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков, заполнение журнала кассира-операциониста	
Тема 4.7 Особенности приемки непродовольственных товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине, оформление витрин	
	2	Приемка товаров и оформление сопроводительных документов	
Тема 4.8 Особенности подготовки непродовольственных товаров к продаже	<b>Виды работ</b>		6
	1	Подготовка товаров к продаже	
	2	Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчандайзинга	
Тема 4.9 Идентификация ассортимента	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по	

хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей, верхней одежды и легкого платья		уходу, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Состояние моды текущего сезона	
	3	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	4	Основные поставщики	
Тема 4.10 Идентификация ассортимента нательного, постельного, столового белья, головных уборов, - верхнего трикотажа, бельевого трикотажа, чулочно-носочных изделий, трикотажных головных уборов, перчаток и варежек	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Состояние моды текущего сезона	
	3	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
Тема 4.11 Идентификация ассортимента резиновой обуви, кожаной обуви, текстильной и швейной галантереи	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Состояние моды текущего сезона	
	3	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
Тема 4.12 Идентификация ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, спортивных товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Состояние моды текущего сезона	
	3	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
Тема 4.13 Идентификация ассортимента металлической и кожаной галантереи, товаров из пластических масс, щеток и зеркал	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Состояние моды текущего сезона	
	3	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
Тема 4.14 Идентификация ассортимента стеклянной, фарфоро-фаянсовой,	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям	

металлической и пластмассовой посуды, мебельных товаров	2	Состояние моды текущего сезона	
	3	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	4	Основные поставщики	
Тема 4.15 Идентификация ассортимента парфюмерных и косметических товаров, товаров бытовой химии	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Состояние моды текущего сезона	
	3	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	4	Основные поставщики	
Тема 4.16 Идентификация ассортимента электронагревательных приборов и приборов для поддержания климата, стиральных машин, холодильников, пылесосов, теле-радиотоваров строительных материалов	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Состояние моды текущего сезона	
	3	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	4	Основные поставщики	
Тема 4.17 Идентификация ассортимента школьно-письменных товаров и игрушек, фототоваров и часов, художественных изделий, сувениров и ювелирных изделий	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Состояние моды текущего сезона	
	3	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	4	Основные поставщики	
Тема 4.18 Инвентаризация товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Проведение инвентаризации непродовольственных товаров	
	2	Оформлении инвентаризационных описей и товарных отчётов	
<b>ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров</b>			108
Тема 4.1 Общая характеристика предприятия, организации	<b>Виды работ</b>		6
	1	Составить характеристику торгового предприятия: организационно-правовую форму, месторасположение, вид и тип, специализацию, формы продажи, наличие конкурентов;	
	2	Ознакомиться с режимом работы предприятия, организационной структурой управления,	

		учредительными документами	
	3	Ознакомление с формами организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии	
Тема 4.2 Вводный инструктаж	<b>Виды работ</b>		6
	1	Прохождение видов инструктажей: вводного, на рабочем месте продавца непродовольственных товаров	
Тема 4.3 Обслуживание покупателей	<b>Виды работ</b>		6
	1	Ознакомление с уровнем культуры обслуживания покупателей, проверка соблюдения закона «О защите прав потребителей» и правил торговли	
Тема 4.4 Обслуживание покупателей	<b>Виды работ</b>		6
	1	Использование психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям)	
	2	Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров	
Тема 4.5 Эксплуатация контрольно-кассовой техники	<b>Виды работ</b>		6
	1	Эксплуатация контрольно-кассовой техники различных видов.	
	2	Подготовка контрольно-кассовой техники к работе, устранение мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности.	
	3	Выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике	
Тема 4.6 Оформление документов по кассовым операциям	<b>Виды работ</b>		6
	1	Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека	
	2	Проверка платежеспособности денежных знаков, подлинности денежных банкнот	
	3	Подготовка и сдача денежной выручки	
	4	Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков, заполнение журнала кассира-операциониста	
Тема 4.7 Особенности приемки продовольственных товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине, оформление витрин	
	2	Приемка товаров и оформление сопроводительных документов	
Тема 4.8 Особенности подготовки продовольственных товаров к продаже	<b>Виды работ</b>		6
	1	Подготовка товаров к продаже	
	2	Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчандайзинга	
Тема 4.9 Идентификация ассортимента зерномучных товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и характеристиках, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям	



	2	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	3	Основные поставщики	
Тема 4.10 Идентификация ассортимента свежих и переработанных плодов и овощей	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и характеристиках, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	3	Основные поставщики	
Тема 4.11 Идентификация ассортимента крахмал, сахар, мед, кондитерских изделий	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и характеристиках, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	3	Основные поставщики	
Тема 4.12 Идентификация ассортимента вкусовых товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и характеристиках, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	3	Основные поставщики	
Тема 4.13 Идентификация ассортимента мясных товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и характеристиках, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	3	Основные поставщики	
Тема 4.14 Идентификация ассортимента молочных товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и характеристиках, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	3	Основные поставщики	
Тема 4.15 Идентификация ассортимента рыбных товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и характеристиках, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям	

	2	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	3	Основные поставщики	
Тема 4.16 Идентификация ассортимента пищевых жиров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и характеристиках, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	3	Основные поставщики	
Тема 4.17 Идентификация ассортимента вспомогательных товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Консультирование о свойствах и характеристиках, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям	
	2	Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей	
	3	Основные поставщики	
Тема 4.18 Инвентаризация товаров	<b>Виды работ</b>		6
	1	Проведение инвентаризации продовольственных товаров	
	2	Оформлении инвентаризационных описей и товарных отчётов	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
<b>ИТОГО</b>			<b>216</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

### **4.1. Место проведения практической подготовки (Производственная практика (по профилю специальности))**

Учебная практика для студентов специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» проводится в торговых, торгово-посреднических предприятиях (универсальных и специализированных, оптовых и розничных); коммерческих посреднических фирмах различной специализации.

Место практики выбирается студентом, исходя из предоставляемого перечня или из собственных возможностей по его определению при наличии письменного согласия руководителя предприятия на проведение практики с указанием названия предприятия и его подразделения, в котором будет проходить практику студент, профиля деятельности, адреса, телефона для осуществления контроля со стороны университета. Выбор места прохождения производственной практики согласуется с руководителем от учебной организации, от которого получают в последующем индивидуальное задание.

### **4.2. Требования к документации**

В период прохождения практики практикант самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование).

Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных дневника, в котором содержатся сведения об уровне усвоения обучающимися профессиональных компетенций.

### **4.3. Требования к материально-техническому обеспечению**

Материально-техническая база прохождения производственной практики обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у организаций торговли на праве собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями, для прохождения производственной практики;
- техники и оборудования предприятий торговли, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности и производственно-технологические процессы производственной деятельности: для их изучения обучающимися и привития им практических навыков работы;
- обеспечения физического доступа к мировым и университетским информационным сетям, используемым во время прохождения производственной практики;
- средств обеспечения презентаций (мультимедийная аппаратура) для защиты отчета о прохождении производственной практики.

## **Оборудование**

Контрольно-кассовая техника  
Весоизмерительное оборудование.  
Торговый инвентарь.

## **Технические средства**

Компьютеры с программным обеспечением.  
Мультимедиапроектор.  
Калькуляторы.  
Стенды.

## **4.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **4.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Бороздина, Г. В. Психология общения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. - Москва : Юрайт, 2021. - 463 с. - (Профессиональное образование). - URL : [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru).
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. Л. Калачев. – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. – 478 с. – (Профессиональное образование). - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru).
3. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО / Н. Ю. Родыгина. – Москва : Юрайт, 2021. – 431 с. – (Профессиональное образование). - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru).

#### **Дополнительные источники:**

5. Жулидов, С. И. Организация торговли [Электронный ресурс] : учебник / С. И. Жулидов - Москва : ИД Форум : ИНФРА-М, 2018. - 352 с. - (Профессиональное образование). - URL: [znanium.com](http://znanium.com).
6. Корягина, Н. А. Психология общения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова. - Москва : Юрайт, 2021. - 437 с. - (Профессиональное образование). - URL : [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru).
7. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018.- 398 с. : ил. – (ПРОФИЛЬ). - URL: [znanium.com](http://znanium.com).
8. Павлова Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров.[Электронный ресурс] : учеб. пособ. / Т. С. Павлова - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 221 с. - (СПО). - Режим доступа: <http://znanium.com>.
9. Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019 – №1-6.
10. Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020 – №1-6, 9-12.
11. Современная торговля [Текст]: журнал. – ежемес. – 2021 – №1.
12. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019. -№ 1-6.
13. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020. -№ 1-6, 9-12.
14. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2021. -№ 1.

## **4.5. Требования к руководителям практической подготовки**

### **Требования к руководителям практической подготовки от образовательного учреждения:**

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.

### **4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

Обучающиеся, убывающие на практику, обязаны иметь соответствующие документы для прохождения практики (договор, дневник, индивидуальное задание в соответствии с требованиями рабочей программы) и получить соответствующий инструктаж по охране труда и пожарной безопасности с записью в журнале установленного образца.

При прибытии на место прохождения практики обучающийся должен пройти вводный инструктаж и первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на данном рабочем месте по вопросам:

1. Общие требования охраны труда.
2. Требования охраны труда перед началом работы.
3. Требования охраны труда во время работы.
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.
5. Требования охраны труда по окончании работы.

Обучающиеся, проходящие практику, несут ответственность за производственный травматизм и аварии, которые произошли по их вине в соответствии с действующим законодательством и требованиям норм и правил охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте.

С момента зачисления обучающихся в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

Каждый обучающийся, приступающий к практике на рабочем месте, должен знать:

- план эвакуации и правила действия при возникновении пожара и в других экстремальных и других чрезвычайных ситуациях;
- места расположения первичных средств пожаротушения и правила их применения;
- место хранения медицинской аптечки;
- правила оказания первой помощи при производственных травмах.

Обучающемуся, проходящему практику, следует:

- знать и соблюдать внутренний трудовой распорядок;
- соблюдать режим труда и отдыха на рабочем месте;
- иметь опрятный вид в соответствии с требованиями [делового этикета](#);
- не принимать пищу на рабочем месте;
- обращать внимание на знаки безопасности, сигналы и выполнять их требования.

Работа обучающихся при прохождении практики может сопровождаться наличием следующих опасных и вредных производственных факторов:

- работа с офисной техникой (компьютер, принтер, сканер и прочие виды офисной техники);
- работа с электроприборами (приборы освещения, [бытовая техника](#)) – поражение электрическим током, ожоги.

Запрещается:

- пользоваться неисправными электроприборами и [электропроводкой](#);
- очищать от загрязнения и пыли включенные осветительные аппараты и электрические лампы;
- ремонтировать электроприборы самостоятельно;
- подвешивать электропровода на гвоздях, металлических и деревянных предметах, перекручивать провод, закладывать провод и шнур на [водопроводные](#) трубы и батареи отопления, вешать что-либо на провода, вытягивать за шнур вилку из розетки;
- прикасаться одновременно к персональному компьютеру и к устройствам, имеющим соединение с землей (радиаторы отопления, водопроводные краны, трубы и т. п.), а также прикасаться к электрическим проводам, неизолированным и неогражденным токоведущим частям электрических устройств, аппаратов и приборов (розеток, патронов, переключателей, предохранителей);
- применять на открытом воздухе бытовые электроприборы и переносные светильники, предназначенные для работы в помещениях;
- пользоваться самодельными электронагревательными приборами и электроприборами с открытой спиралью;
- наступать на переносимые электрические провода, лежащие на полу.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

По результатам практической подготовки (учебная практика) предусмотрен дифференцированный зачет при условии:

- положительного аттестационного листа от руководителя практической подготовки об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практической подготовки (учебная практика);
- полноты и своевременности представления дневника практической подготовки (учебная практика) (с приложениями);
- полноты и своевременности представления отчета по практической подготовке (учебная практика).