

**ПОЧУ «ИЖЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ, УПРАВЛЕНИЯ И ПРАВА  
УДМУРТПОТРЕБСОЮЗА»**

**Приложение 3  
ОПОП по специальности  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**  
(код, наименование профессионального модуля)

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
( код, наименование)

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.05.14г. №539, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление.

**Организация – разработчик:**

Профессиональное образовательное частное учреждение «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

**Разработчики:**

Е.Н. Крохалева, преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права УПС»

Т.В.Федорова, преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права УПС»

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий учебно-производственной практикой В.М. Попова \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАССМОТРЕНО**

Предметной (цикловой)

комиссией \_\_\_\_\_

ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций\_и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты:

### 1.1.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

### 1.1.3. Личностные результаты, формируемые на ПМ

Код	Наименование личностного результата
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

### 1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><li>- определения показателей ассортимента;</li><li>-распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li><li>- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями, установления градаций качества;</li><li>-расшифровки маркировки;</li><li>-контроля режима и сроков хранения товаров;</li><li>-соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li></ul>
-------------------------	--

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы товароведения;</li> <li>- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</li> <li>- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li> <li>- рассчитывать товарные потери и списывать их;</li> <li>- идентифицировать товары;</li> <li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</li> <li>- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li> <li>- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;</li> <li>- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</li> </ul>

## **1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего – 36 часов, в том числе в форме практической подготовки – 36 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура учебной практики

<b>Коды профессиональных и общих компетенций</b>	<b>Наименования разделов профессионального модуля</b>	<b>Всего, ч</b>	<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
ПК 3.1-3.5 ПК 3.7-3.8 ОК 01-04 ЛР 6,14,15	<b>Раздел 1. Оценка качества и обеспечение сохраняемости непродовольственных товаров</b>	<b>18</b>	18
ПК 3.1-3.5 ПК 3.7-3.8 ОК 05, ОК 09 ЛР 6,14,15	<b>Раздел 2. Оценка качества и обеспечение сохраняемости продовольственных товаров</b>	<b>18</b>	18
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Раздел ПМ 1. Оценка качества и обеспечение сохраняемости непродовольственных товаров		18/18
МДК. 03.02. Товароведение непродовольственных товаров		18/18
Тема 1.1. Управление ассортиментом товаров.	<b>Содержание</b>	-
	1. Классификация ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп. Особенности товароведения непродовольственных товаров. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания.	
	<b>Практические занятия</b>	6/6
	1. Формирование и анализ торгового ассортимента непродовольственных товаров в магазине. 2. Расчет товарных потерь в торговых предприятиях. 3. Документальное оформление списания товарных потерь в торговом предприятии.	
Тема 1.2. Оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.	<b>Содержание</b>	-
	1. Оценка качества непродовольственных товаров, их маркировка в соответствии с установленными требованиями. Условия и сроки транспортирования и хранения товаров.	
	<b>Практические занятия</b>	12/12
	4. Оценка качества товаров в соответствии с требованиями нормативных документов.	
	5. Идентификация товаров и установление их градаций качества.	
	6. Оценка и расшифровка маркировки товаров. 7. Применение методов товароведения при классификации товаров.	

	8.	Контроль оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования товаров.	
	9.	Контроль оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования товаров.	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1.Формирование ассортимента товаров в торговом предприятии в соответствии с его типом. 2. Определение показателей торгового ассортимента и его анализ. 3. Классифицирование непродовольственных товаров с применением иерархического и фасетного методов товароведения. 4. Распознавание непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности. 5. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями, идентификация и установление их градаций качества. 6. Расшифровка маркировки непродовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями. 7. Контроль оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования непродовольственных товаров. 8. Оформление сопроводительных документов. 9. Расчет товарных потерь непродовольственных товаров. 10.Документальное оформление списания товарных потерь. 11.Работа с документами по подтверждению соответствия.			
<b>Раздел ПМ 2. Оценка качества и обеспечение сохранности продовольственных товаров</b>			<b>18/18</b>
<b>МДК. 3.02.Товароведение продовольственных товаров</b>			<b>18/18</b>
<b>Тема 2.1. Управление ассортиментом товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>-</b>
		Классификация ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп. Особенности товароведения непродовольственных товаров. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания.	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6/6</b>
	10	Формирование и анализ торгового ассортимента продовольственных товаров в магазине.	
	11	Расчет товарных потерь в торговых предприятиях.	
	12	Документальное оформление списания товарных потерь в торговом предприятии.	
<b>Тема 2.2. Оценка качества и обеспечение</b>	<b>Содержание</b>		<b>-</b>
		Оценка качества продовольственных товаров, их маркировка в соответствии с	



<b>сохраняемости товаров.</b>		установленными требованиями. Условия и сроки транспортирования и хранения товаров.	<b>12/12</b>
	<b>Практические занятия</b>		
	13.	Оценка качества товаров в соответствии с требованиями нормативных документов.	
	14.	Идентификация товаров и установление их градаций качества.	
	15.	Оценка и расшифровка маркировки товаров.	
	16.	Применение методов товароведения при классификации товаров.	
	17.	Контроль оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования товаров.	
18.	<b>Комплексный дифференцированный зачет.</b>		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Формирование ассортимента товаров в торговом предприятии в соответствии с его типом. 2. Определение показателей торгового ассортимента и его анализ. 3. Классифицирование продовольственных товаров с применением иерархического и фасетного методов товароведения. 4. Распознавание продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности. 5. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями, идентификация и установление их градаций качества. 6. Расшифровка маркировки продовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями. 7. Контроль оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования продовольственных товаров. 8. Оформление сопроводительных документов. 9. Расчет товарных потерь продовольственных товаров. 10. Документальное оформление списания товарных потерь. 11. Работа с документами по подтверждению соответствия.			
<b>Всего</b>			<b>36/36</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы осуществляется в кабинете организации коммерческой деятельности и логистики; лаборатории технического оснащения торговых организаций и охраны труда, учебном магазине.

Оборудование учебных кабинетов:

Доска учебная

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Мультимедийный проектор (переносной)

Ноутбук (переносной)

Экран переносной

Учебные фильмы

Стенды

Торговое оборудование учебного магазина

Торговый инвентарь учебного магазина

Контрольно-кассовая техника

Весоизмерительное оборудование

Каталоги торгового оборудования

Каталоги торгового инвентаря

Образцы товаров учебного магазина

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Правовые источники:**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: часть первая от 30 ноября 1994г № 51-ФЗ (действующая редакция); часть вторая от 26 января 1996 года № 14-ФЗ.

2. Федеральный Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1.

3. Федеральный Закон Российской Федерации «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 04 мая 2011г. №99.

4. Федеральный Закон Российской Федерации «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26 декабря 2008 г. N 294.

5. Федеральный закон Российской Федерации "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" от 22.11.1995 N 171-ФЗ.

6. Федеральный Закон Российской Федерации « О техническом регулировании» от 27.12.02г. №184-ФЗ.

7. Федеральный Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 27.12.2002г. №184-ФЗ.

8. О знаке обращения на рынке: Постановление правительства РФ от 19.01.03г. №696.

9. Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Постановление правительства РФ от 30.06.04г. №322.

10. Правила продажи отдельных видов товаров: Постановление правительства РФ от 19.01.98г. №55.

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов.
12. Стандарты на продовольственные товары.
13. Стандарты на непродовольственные товары.

**Основные источники:**

1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. – Москва: КНОРУС, 2021. – 414с.
2. Памбухчианц О.В. Организация торговли. - М.: Дашков и К<sup>0</sup>, 2023. – 294с.

**Дополнительные источники:**

1. Васюкова А.Т.Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09529-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/467526>
2. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров. - М.: Дашков и К<sup>0</sup>, 2021. - 498с.
3. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. – М.: Инфра - М, 2021. – 208с.
4. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / Н.В. Гранаткина. – М.: Academia, 2023. – 384с.
5. Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров. - М.: Дашков и К<sup>0</sup>, 2021. – 346с.
6. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы Учебное пособие Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 514 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17353-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/532921>
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина. – М.: Academia, 2021. – 232с.
8. Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха. – М.: Дашков и К<sup>0</sup>, 2021 – 352с.
9. Чалых Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник/Т.И. Чалых. – М.: Дашков и К<sup>0</sup>, 2021 – 760с.
10. Опорный конспект.
11. Задание для выполнения практического занятия.

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) – сайт «Современная торговля».
2. [www.torg.spb.ru](http://www.torg.spb.ru)- сайт «Практика торговли».
3. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – справочно-правовая система «Гарант».
4. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно-правовая система «Консультант Плюс».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	- Составляет ассортиментные перечни; - определяет номенклатуру показателей качества товаров в соответствии с ГОСТ, ТУ;	Оценка практического занятия, оценка отчета учебной практики.  Промежуточная аттестация: - комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практики.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	-рассчитывает товарные потери в соответствии с нормами; - решает ситуации по предупреждению товарных потерь; - оформляет документы по списанию товарных потерь;	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	-расшифровывает маркировку товаров в соответствии с нормативно-технической документацией;	
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	-классифицирует и идентифицирует товары по ассортиментной принадлежности; -оценивает качество товаров, диагностирует дефекты, определяет градации качества в соответствии с нормативно-технической документацией;	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	-контролирует условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивает их сохранность; - проверяет соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;	
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- производит измерения товаров; -переводит внесистемные единицы измерения в системные;	
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	- работает с документами по подтверждению соответствия; -принимает участие в мероприятиях по контролю.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	-активно участвует в профессионально значимых мероприятиях; планирует свою деятельность; -определяет методы и способы решения профессиональных задач; -своевременно выполняет задания; - участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданной процедурой и по заданному вопросу; -соблюдает нормы публичной речи и регламент;	

<p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.  ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>-при групповом обсуждении развивает и дополняет идеи других;  -взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения на принципах толерантного;  -выполняет задания с учетом требований нормативных документов на государственном языке</p>	<p>производственной практики.</p>
---	--	-----------------------------------

## 5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Студенты, полностью выполнившие программу по учебной практике, сдают дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет) на оценку, который проводится преподавателями практики.

**Требования к дифференцированному зачету (комплексному дифференцированному зачету) по учебной практике:**

Целью оценки по учебной практике является установление степени освоения:

- профессиональных и общих компетенций;
- практического опыта и умений.

Итоговая оценка за практику выставляется в зачетную книжку.

Результаты промежуточной аттестации учебной практики учитываются при государственной итоговой аттестации.

