

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.08.2017 16:19:42
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. Приложение к отчету: 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. Приложение к отчету: Копия Устава предприятия.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления отчета по практике.
3	Изучение организации торгово-технологического процесса предприятия. Приложение к отчету: 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. Приложение к отчету: 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. Приложение к отчету: 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. Приложение к отчету: 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. Приложение к отчету: 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 Приложение к отчету: 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. Приложение к отчету: 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. Приложение к отчету: 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. Приложение к отчету: 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. Приложение к отчету: 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. Приложение к отчету: 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.
Итого:		108	

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 (этапам) 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

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

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.