Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация

«Сибирская региональная школа бизнеса (колледж)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНПОО «СРШБ (колледж)»
_____ С.Л. Винник
«15» октября 2021г.

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК бухгалтерско-
экономических дисциплин
(протокол от «15» 10 2021 г. №3)
Председатель _____ Швыдко В.В.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 03. «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»

специальность **38.02.04 Коммерция по (отраслям)**

Омск-2021

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического совета
Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.
Председатель комиссии _____ / Заместитель директора Швыдко В.В.

Организация-разработчик: АНПОО «Сибирская региональная школа бизнеса (колледж)».
Разработчики: Пензина О.В., канд. техн. наук, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 03. «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ И СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»..... 4

1.1 Область применения программы..... 4

1.2 Цели и задачи производственной практики 4

1.3.Количество часов на освоение программы производственной практики ... 5

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ..... 6

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ…….. 8

3.1.Тематический план производственной практики..... 8

3.2. Содержание производственной практики..... 10

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... 13

4.1 Информационное обеспечение..... 13

4.2 Материально-техническое обеспечение..... 14

4.3 Базы производственной практики..... 15

4.4 Требования к руководителям практики от Колледжа (квалификации, опыту и т.д.)..... 17

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ..... 19

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) по профессиональному модулю «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение и сохраняемости товаров» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- управление ассортиментом;
- оценка и обеспечение и сохраняемости товаров.

Программа производственной практики может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области торговли, а также в профессиональном обучении при освоении профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров.

Программа производственной практики разработана на основе:

✓ Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»№273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;

✓ Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (далее ФГОС);

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

✓ Методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, направленных письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 №06-846;

- ✓ Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся");
- ✓ Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования АНПОО «СРШБ (колледж)», утвержденного 13.10.2020.

1.2 Цели и задачи производственной практики:

Целью производственной практики является формирование у обучающихся первичных практических профессиональных умений и навыков, закрепление и углубление общих и профессиональных компетенций, умений и знаний, полученных обучающимися в процессе изучения МДК. Овладение практическими навыками в управлении ассортиментом, оценки качества товаров и обеспечении их сохраняемости. Задачами производственной практики являются:

– определять показатели ассортимента и распознавать принадлежность товара к той или иной ассортиментной группе;

– оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями, также устанавливать градаций качества

– расшифровывать маркировки;

– контролировать режим и сроки хранения товаров;

– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение и сохраняемости товаров» студент должен:

приобрести первоначальный практический опыт работы

- определять показатели ассортимента;
- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;

– оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями;

– устанавливать градаций качества;

– расшифровывать маркировки;

– контролировать режим и сроки хранения товаров;

– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения

приобрести умения:

– применять методы товароведения;

– формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

– оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

– рассчитывать товарные потери и списывать их;

– идентифицировать товары;

– соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего – 72 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является формирование студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение и сохраняемости товаров» ФГОС СПО:

Код ПК	**Наименование результата обучения по специальности**
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.
Код ОК	**Наименование результата обучения по специальности**
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 личного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Промежуточная аттестация в форме	Количество часов по видам работ
ПК 3.1-3.8	**ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение и сохраняемости товаров»**	**72**	1. Ознакомление с торговым предприятием. Изучение режима торгового предприятия. Проведение инструктажа по охране труда, технике безопасности при выполнении работ и пожарной безопасности.	Дифференцированный зачёт	6
			2. Изучение ассортимента различных товарных групп продовольственного ассортимента, представленного в торговом предприятии.		12
			3. Приёмка товаров продовольственного ассортимента. Выявление товаров ненадлежащего качества. Работа с сопроводительными документами.		12
			4. Работа с документами по подтверждению соответствия товаров продовольственной группы. Расчёт товарных потерь и составление актов на списание естественной убыли.		12
			5. Осуществление контроля режима и сроков хранения продовольственных товаров на предприятии.		12

			6. Соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения на предприятии.		12
			7.Оформление дневника – отчета и подготовка индивидуальных заданий по производственной практике, оформление приложения и сопроводительных документов, документов по качеству товаров		6
	Всего часов	**72**			**72**

3.2 Содержание производственной практики

№ п/п	Индекс модуля, МДК	Виды работ	Темы	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля	Уровень освоения
						ОК	ПК		
1.	-	1. Ознакомление с торговым предприятием. 2. Изучение режима торгового предприятия. 3. Проведение инструктажа по охране труда, технике безопасности при выполнении работ и пожарной безопасности.	Ознакомление с торговым предприятием.	Знакомство с торговым предприятием	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4		Индивидуальная или групповая форма контроля (если несколько человек на одной базе практике)	2
				Изучение режима работы торгового предприятия, графики работы по профессии менеджер по продажи	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4			2
				Инструктаж по ТБ, Охране труда, пожарной безопасности	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4			2
2.	МДК 03.01	Изучение ассортимента различных товарных групп продовольственного ассортимента, представленного в торговом предприятии.	Товарные группы продовольственного ассортимента	Характеристика организационно – правовой формы предприятия	4	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная или групповая форма контроля (если несколько человек на одной базе практике)	3
3.	МДК 03.02			Изучение ассортимента различных товарных групп продовольственного ассортимента, представленного в торговом предприятии.	4	ОК 1 ОК 4	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		2
4.	МДК 02.02			Изучение ассортиментного перечня магазина.	4	ОК 7 ОК12	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6		2

5.	МДК 03.01	Приёмка товаров продовольственного ассортимента. Выявление товаров ненадлежащего качества. Работа с сопроводительными документами.	Приёмка товаров по качеству и количеству	Приёмка товаров продовольственного ассортимента.	4	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная или групповая форма контроля (если несколько человек на одной базе практике)	3
6.	МДК 03.02			Выявление товаров ненадлежащего качества. Работа с сопроводительными документами	4	ОК 1 ОК 4	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		2
7.	МДК 03.02			Оценка используемых методов при выявлении дефектов. Инструкция П-6, П-7	4	ОК 7 ОК12	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6		2
8.	МДК 03.01	Работа с документами по подтверждению соответствия товаров продовольственной группы. Расчёт товарных потерь и составление актов на списание естественной убыли.	Работа с документами по подтверждению соответствия	Заполнении документов по подтверждению соответствия товаров	4	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная или групповая форма контроля (если несколько человек на одной базе практике)	2
9.	МДК 03.02			Расчёт товарных потерь и составление актов на списание естественной убыли.	4	ОК 1 ОК 4	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		2
10.	МДК 03.02			Оценка расшифровки маркировки, правильности расшифровки символов по уходу	4	ОК 7 ОК12	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6		2
11.	МДК 03.01	Осуществление контроля режима и сроков хранения продовольственных товаров на предприятии.	Обеспечение сохраняемости товаров	Осуществление контроля режима хранения продовольственных товаров	4	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная или групповая форма контроля (если несколько	2
12.	МДК 03.02			Соблюдение сроков хранения продовольственных	4	ОК 1 ОК 4	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		2

				товаров на предприятии				человек на	
13.	МДК 03.02			Оценка правильности перечисления условий хранения.	4	ОК 7 ОК12	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6	одной базе практике)	3
14.	МДК 03.01	Соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения на предприятии.	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения на предприятии.	Соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к товарам	4	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная или групповая форма контроля (если несколько человек на одной базе практике)	2
15.	МДК 03.02			Оценка правильности перечисления сан.эпид.требований к помещению, упаковке, товарам.	4	ОК 1 ОК 4	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		2
16.	МДК 03.02			Санитарно-эпидемиологические требования к упаковке, к товарам, хранению.	4	ОК 7 ОК12	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6		3
17.	МДК 032.01, 03.02,	Оформление дневника – отчета и подготовка индивидуальных заданий по производственной практике, оформление приложения и сопроводительных документов, документов по качеству товаров	Оформление дневника - отчета	Оформление и заполнение всех пунктов дневника - отчета	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 12		Индивидуальная или групповая форма контроля (если несколько человек на одной базе практике)	3
18.	ИТОГО				72				

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Информационное обеспечение:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Информационное обеспечение:

1 О защите прав потребителей: федеральный закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.07.2019) изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212.

2 Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями на 28 ноября 2018 года)

3 Федеральный закон от 26 июня 2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений» (ред. от 13.07.2015)

4 Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения: учебник: [16+] / О.А. Косарева. – Москва: Университет «Синергия», 2017. – 177 с.: ил., табл. – (Легкий учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426

5 Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. – Москва : Норма, 2016.-448с.

6 Еремеева, Н. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Н. В. Еремеева ; Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 252 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600302 (дата обращения: 05.01.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04171-6. – Текст : электронный.

7 Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров : учебное пособие : [16+] / С. А. Вилкова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под общ. ред. С. А. Вилковой. – 4-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 498 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим

доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621698 (дата обращения: 05.01.2022). – Библиогр.: с. 441-442. – ISBN 978-5-394-04178-5. – Текст : электронный

8 Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник : [12+] / О. А. Косарева. – Москва : Университет Синергия, 2020. – 452 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835 (дата обращения: 05.01.2022). – ISBN 978-5-4257-0453-5. – Текст : электронный.

9 Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е. Ю. Райкова. – 4-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 412 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621686 (дата обращения: 05.01.2022). – Библиогр.: с. 396-397. – ISBN 978-5-394-04343-7. – Текст : электронный.

10 Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: тесты : учебное пособие : [16+] / С. А. Страхова. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 164 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572962 (дата обращения: 05.01.2022). – Библиогр.: с. 155-156. – ISBN 978-5-394-03835-8. – Текст : электронный.

11 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова [и др.] ; под ред. Т. И. Чалых, Н. В. Умаленовой. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 760 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572966 (дата

обращения: 05.01.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03717-7. – Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1 Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов: пособие / О.Я. Афанасенко. - 2-е изд., доп. - Минск: РИПО, 2016. - 131 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-575-7. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463520

2 Грибанова, И.В. Товароведение: учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. - 2-е изд., стер. - Минск: РИПО, 2016. - 360 с. - библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-581-8. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610

3 Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. – Москва : Норма, 2016.-448с.

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. Умаленовой. – Москва: Дашков и К°, 2017. – 760 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450791

5 Ходыкин, А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха / А.А. Ходыкин, А.П. Ходыкин. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2016. – 350 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453025

4.2 Материально-техническое обеспечение:

Реализация производственной практики профессионального модуля предполагает направление обучающихся на места практик, где ему предоставляется рабочее место.

Оборудование рабочего места:

— посадочное место;

— комплект законодательных и нормативных документов;

— комплект учебно-методической документации;

—рабочее места, оборудованное персональным компьютером;

— программное обеспечение (MSOffice, локальная компьютерная сеть, Интернет);

—компьютеры с лицензионным программным обеспечением (справочно-правовые системы «Консультант Плюс», «Гарант»);

4.3 Базы производственной практики:

Для проведения производственной практики обучающиеся направляются на предприятия розничной или оптовой торговли. Каждый обучающийся закреплен за отдельным предприятием договорными отношениями с колледжем и предприятием. Виды работ обозначены в программе. Допускается корректировка тематического плана практики в зависимости от производственных условий предприятия.

4.4 Требования к руководителям практики от Колледжа (квалификации, опыту и т.д.) и Организации:

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

В обязанности Руководителя практик от Колледжа, назначенного приказом директора, входит:

– разработка программы производственной практик, формы отчетности и оценочные материалы прохождения практики;

– разработка методических указаний по производственной практике для студентов;

– провести организационные собрания со студентами до начала практики по вопросам подготовки к практике, ведения дневника и составления отчета о прохождении практики, а также первичный инструктаж непосредственно перед выходом на практику;

– контроль за условиями проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;

– участвовать в подготовке и проведении экзаменов (квалификационных);

– сдать своевременно заведующему отделения (и/или специалисту отделения) отчетную документацию по руководству практикой

Руководитель Организации:

– заключает договоры на организацию и проведение практики;

– согласовывает рабочую программу учебной и производственной практики, планируемые результаты практики, задание на практику;

– предоставляет рабочие места обучающимся;

– назначает руководителей практики от Организации, определяет наставников.

Руководитель практики от Организации:

– проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации;

– участвует в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;

– участвует в оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, фиксируя оценку

результатов в аттестационном листе и характеристике, заверяет их подписью и ставит печати Организации;

– обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– заверяет дневник практики подписью и ставит печати Организации.

4.5. Требования к охране труда, производственной, санитарной и пожарной безопасности:

На всех этапах практики обучающиеся должны строго соблюдать правила охраны труда и противопожарной защиты. Перед каждым этапом практики обучающиеся должны проходить инструктаж по технике безопасности и охране труда, который оформляется в специальном журнале.

Обучающиеся, проходящие производственную практику (далее – обучающиеся), допускаются к выполнению работ только при наличии соответствующих документов для прохождения практики (направление, индивидуальное задание и т. д.), прохождения вводного инструктажа по охране труда, инструктажа по охране труда на рабочем месте, а также обучения оказанию первой помощи пострадавшим.

Проведение всех видов инструктажей должно регистрироваться в журналах регистрации инструктажей с обязательными подписями получившего и проводившего инструктажи.

Каждому обучающемуся необходимо:

– знать место хранения аптечки первой помощи;

– уметь оказать первую помощь;

– уметь правильно действовать при возникновении пожара.

Обучающемуся следует:

– оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор в гардеробной или иных местах, предназначенных для хранения верхней одежды;

– иметь опрятный вид в соответствии с требованиями делового этикета;

– не принимать пищу на рабочем месте.

Работа обучающегося при прохождении производственной практики может сопровождаться наличием следующих опасных и вредных факторов:

– работа на персональных компьютерах – ограниченной двигательной активностью, монотонностью и значительным зрительным напряжением;

– работа с электроприборами (приборы освещения, бытовая техника, принтер, сканер и прочие виды офисной техники) – повышенным значением напряжения электрической цепи;

– работа вне организации (по пути к месту практики и обратно) – движущимися машинами (автомобили и прочие виды транспорта), неудовлетворительным состоянием дорожного покрытия (гололед, неровности дороги и пр.).

Помещения, предназначенные для размещения рабочих мест, оснащенных персональными компьютерами, следует оснащать солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы и пр.).

Все помещения с персональными компьютерами должны иметь естественное и искусственное освещение.

Запрещается применение открытых ламп (без арматуры) в установках общего и местного освещения.

Искусственное освещение на рабочих местах в помещениях с персональными компьютерами следует осуществлять в виде комбинированной системы общего и местного освещения.

Местное освещение обеспечивается светильниками, установленными непосредственно на столешнице.

Для борьбы с запыленностью воздуха необходимо проводить влажную ежедневную уборку и регулярное проветривание помещения.

Рабочее место должно включать: рабочий стол, стул (кресло) с регулируемой высотой сиденья.

Обучающиеся несут ответственность в соответствии с действующим законодательством за соблюдение требований настоящей инструкции.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Практической опыт	**Вид контроля, который покажет, что практической опыт приобретён**	**Оборудование или материалы для проведения контроля**
Определения показателей ассортимента;	– оценки оформления учетно-отчетной документации по отчетным формам установленного образца; – Наблюдение и экспертная оценка по месту прохождения производственной практики	Заполнение образцов-таблиц по ассортиментным группам
Распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	– оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий; – оценки оформления учетно-отчетной документации по отчетным формам установленного образца;	Заполнение образцов-таблиц по ассортиментным группам
Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;	оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий;	Инструкции П-6, П-7
Установления градаций качества;	– оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий; – Наблюдение и экспертная оценка по месту прохождения производственной практики	Аналитическая записка, сертификаты качества
Расшифровки маркировки;	– оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий; – Наблюдение и экспертная оценка по месту прохождения производственной практики	Отчет по производственной практике
Контроля режима и сроков хранения товаров;	– оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий; – Наблюдение и экспертная оценка по месту прохождения производственной практики	Отчет по производственной практике
Соблюдения санитарно-	оценки выполнения конкретных	Отчет по

эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	индивидуальных заданий;	производственной практике

Подтверждение практического опыта

Результатом приобретенного практического опыта полученного при прохождении производственной практики будет отчет по производственной практике (который будет содержать все выполненные задания по курсу в письменном или электронном виде) и презентация по полученным результатам работы, защита отчета на квалификационном экзамене.

Примерные критерии оценки отчета по производственной практике

«отлично» – при выполнении всех требований и заданий программы практики и методических указаний;

- «хорошо» – при наличии нескольких мелких замечаний по оформлению и содержанию отчета (по индивидуальному заданию), отсутствие одного вывода по заданию или некорректная оценка результатов произведенных расчетов;

- «удовлетворительно» – при наличии замечаний по отчету, дневнику, индивидуальному заданию, отсутствие двух или трех вывода по заданию или некорректная оценка результатов произведенных расчетов;

- «неудовлетворительно» – при невыполнении программы практики и непредставление отчётных документов, не произведенные расчеты или не разработаны маркетинговые мероприятия.

Критерии оценки для PowerPoint презентации

Критерии	5	4	3

Решение проблем	Сформирована проблема, проанализированы ее причины. Проанализированы результаты с позицией на будущее.	Отсутствует система описания основной деятельности.	Отсутствуют сведения о исследуемой теме.
Реализация задач основной деятельности	Поставлены задачи. Четко и поэтапно раскрыты задачи по изучению исследуемой темы.	Отсутствует система в описании темы исследования.	Разрозненные сведения о деятельности.
Иллюстрированный материал	Иллюстрации соответствуют содержанию, дополняет информацию о теме исследования	Повторяет информацию о теме.	Иллюстраций мало.
Выводы	Логичны, интересны, обоснованы, соответствуют целям и задачам.	В основном соответствуют цели и задачам.	Отсутствуют или не связаны с целью и задачами сам результат работы.
Оригинальность и логичность построения работы	Работа целостна и логична, оригинальна.	Логика изложения нарушена.	В работе отсутствуют собственные мысли.
Общее впечатление об оформлении презентации	Оформление логично, эстетично, не противоречит содержанию презентации.	Стиль отвлекает от содержания, презентации.	Нет единого стиля.

Лист изменений

В рабочую программу учебной практики по профессиональному модулю Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение и сохраняемости товаров были внесены следующие изменения:

№ п/п	*Учебный год внесения изменений*	*Изменения*
1		
2		