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 УЧЕБНОЙ 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., преподаватель экономических дисциплин

Программа учебной 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 13.10.2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ..... 4

1.1 Область применения программы..... 4

1.2 Цели и задачи учебной практики 4

1.3.Количество часов на освоение программы учебной практики 5

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ..... 5

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... 9

3.1.Тематический план учебной практики..... 9

3.2. Содержание учебной практики..... 10

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... 14

4.1 Информационное обеспечение..... 14

4.2 Материально-техническое обеспечение..... 15

4.3 Базы учебной практики..... 16

4.4 Требования к руководителям практики от Колледжа (квалификации, опыту и т.д.)..... 16

4.5 Требования к охране труда, производственной, санитарной и пожарной безопасности..... 17

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

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной 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 учебной 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 7351 Продавец непродовольственных товаров.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики ППССЗ по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) базовой подготовки 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.

Задачами учебной практики являются:

- 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

Требования к результатам освоения учебной практики.

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

1. **приобрести умения:**

У1.применять методы товароведения;

У2.формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У3.оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У4.рассчитывать товарные потери и списывать их;

У5.идентифицировать товары;

У6.соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего –36 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной 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»**	**36**	1.Определение показателей ассортимента непродовольственных товаров. Распознавание непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.	Дифференцированный зачёт	**6**
			2.Оценка качества непродовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями; установление градаций качества. Расшифровка маркировки.		**6**
			3.Контроль режима и сроков хранения непродовольственных товаров. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к непродовольственным товарам, упаковке, условиям и сроками хранения.		**6**
			4.Определение показателей ассортимента продовольственных товаров. Распознавание продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.		**6**
			5.Оценка качества продовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями; установление градаций		**6**

			качества. Расшифровка маркировки.		
			6.Контроль режима и сроков хранения продовольственных товаров. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к продовольственным товарам, упаковке, условиям и сроками хранения.		**6**
	Всего часов	**36**			**36**

3.2 Содержание учебной 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.	МДК 01.01	1.Определение показателей ассортимента непродовольственных товаров.	Тема 1.1 Методы, объекты и субъекты товароведения.	Определение полноты, широты ассортимента товарной группы. Расчёт показателей ассортимента: полноты, широты.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная форма контроля	3
2.	МДК 03.02	2.Распознавание непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.	Тема 1.3 Свойства и ассортимент товаров Текстильные и швейные товары Трикотажные и пушно-меховые товары	Распознавание товаров по принадлежности ассортиментной группы; Изучение ассортиментного перечня;	2	ОК 1 ОК 4	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		2
3.	МДК 03.01			Характеристика ассортиментной группы. Заполнение таблицы «товароведная классификация ассортимента»	2	ОК 7 ОК12	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6		3
4.	МДК 03.01	Оценка качества непродовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями; установление градаций качества. Расшифровка маркировки.	Тема 1.2 Классификация и кодирование товара.	Перечисление номенклатуры показателей качества товаров; определение групп показателей качества;	2	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная форма контроля	3
5.	МДК 03.02		Тема 1.4 Качество товаров. Кожевенно-обувные товары. Галантерейные и посудохозяйстве	Выявление дефектов, установление градации качества, причины возникновения дефектов; Перечисление требований к маркировке товара;	2	ОК 1 ОК 4 Ок 2	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		2
6.	МДК 03.02			Оценивание информационных данных маркировки, в соответствии с требованиями НД;	2	ОК 7 ОК 3	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6		2

			нные товары	Объяснение значений, символов по уходу в соответствии с требования-ми НД;					
7.	МДК 03.01	Контроль режима и сроков хранения непродовольственных товаров. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к непродовольственным товарам, упаковке, условиям и сроками хранения.	Тема 1.5 Сохраняющие факторы. Тема 1.6 Средства товарной информации Культовары и электробытовые товары Строительные товары и бытовая химия	Перечисление условий и сроков хранения товара, условий транспортировки в соответствии с требованиями НД;	2	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная форма контроля	2
8.	МДК 03.02			Перечисление мероприятий, обеспечивающих контроль режима и сроков хранения. Перечисление санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке в соответствии с СП 2.3.6.1066-01	2	ОК 1 ОК 4	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		2
9.	МДК 03.02			Обобщение требований к содержанию помещений, инвентаря, личной гигиене персонала.	2	ОК 7 ОК 3	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6		2
10.	МДК 03.01	Определение показателей ассортимента продовольственных товаров.	Тема 1.1 Методы, объекты и субъекты товароведения.	Определение полноты, широты ассортимента товарной группы. Расчёт показателей ассортимента: полноты, широты.	2	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная форма контроля	2
11.	МДК 03.02	Распознавание продовольственных товаров по	Тема 1.3 Свойства и ассортимент	Распознавание товаров по принадлежности ассортиментной группы; Изучение ассортиментного	2	ОК 1 ОК 4	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		2

		ассортиментной принадлежности.	товаров Плодоовощные товары и зерномучные товары	перечня;					
12.	МДК 03.02			Характеристика ассортиментной группы. Заполнение таблицы «товароведная классификация ассортимента»	2	ОК 7 ОК12	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6		3
13.	МДК 02.03	Оценка качества продовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями; установление градаций качества. Расшифровка маркировки.	Тема 1.2 Классификация и кодирование товара. Тема 1.4 Качество товаров. Вкусовые продукты и кондитерские товары Пищевые жиры и масла. Молоко и молочные продукты	Перечисление номенклатуры показателей качества товаров; определение групп показателей качества;	2	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная форма контроля	2
14.	МДК 02.03			Выявление дефектов, установление градации качества.причины возникновения дефектов; Перечисление требований к маркировке товара;	2	ОК 1 ОК 4	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		2
15.	МДК 02.03			Оценивание информационных данных маркировки, в соответствии с требованиями НД; Объяснение значений, символов по уходу в соответствии с требования-ми НД;	2	ОК 7 ОК12	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6		3
16.	МДК 02.03	Контроль режима и сроков хранения продовольственных товаров. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к продовольственным товарам, упаковке,	Тема 1.5 Сохраняющие факторы. Тема 1.6 Средства товарной информации Мясные товары Рыбные товары	Перечисление условий и сроков хранения товара, условий транспортировки в соответствии с требованиями НД;	2	ОК 1 ОК 4 ОК 7 ОК 3	ПК 3.1 ПК3.2 ПК 3.5	Индивидуальная форма контроля	3
17.	МДК 02.03			Перечисление мероприятий, обеспечивающих контроль режима и сроков хранения.	2	ОК 1 ОК 4	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.8		3

		условиям и сроками хранения.		Перечисление санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке в соответствии с СП 2.3.6.1066-01					
18.	МДК 02.03			Обобщение требований к содержанию помещений, инвентаря, личной гигиене персонала.	2	ОК 7 ОК12	ПК 3.7 ПК 3.4 ПК 3.6	Индивидуальная форма контроля	3
19.	ИТОГО				36				

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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 13.07.2018)

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 Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: https://book.ru/book/936104 (дата обращения: 03.01.2021). — Текст : электронный

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

7 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.

8 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

9 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.

10 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.

11 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.

12 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. 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; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610

2. 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; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463520

3. 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. 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

4.2 Материально-техническое обеспечение:

Реализация учебной практики профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

— рабочее место преподавателя;

— комплект законодательных и нормативных документов;

— комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

—рабочие места, оборудованные персональными компьютерами по числу обучающихся;

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

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

— мультимедиа-проектор;

— учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, методические указания для студентов, раздаточные материалы).

4.3 Базы учебной практики:

Учебная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться в учебных мастерских, лабораториях Колледжа, либо в Организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между Организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и Колледжем.

Учебная практика в Колледже проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

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

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 учебной практик, формы отчетности и оценочные материалы прохождения практики;

— разработка методические указания по учебной 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

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

Обучающиеся, проходящие учебную 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 учебной 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

Умения	**Вид контроля, который покажет, что умение приобретёно**	**Оборудование или материалы для проведения контроля**
У.1применять методы товароведения;	оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий;	Заполнение образцов-бланков транспортных документов, товарных накладных
У.2 формировать и анализировать торговый	оценки продовольственного и непродовольственного	Аналитическая таблица с расчетом, выводы к

(или промышленный) ассортимент;	ассортимента	расчетам
У.3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	– оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий; – оценки оформления учетно-отчетной документации по градации качества установленного образца;	Заполнение бланков документации
У.4 рассчитывать товарные потери и списывать их;	оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий;	Расчет суммы товарных потерь
У.5 идентифицировать товары;	оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий;	Аналитическая таблица с кодами маркировки, ярлыками и символами
У.6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий;	Аналитическая записка по заданию расчетам

Подтверждение практического опыта

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

Примерные критерии оценки отчета по учебной 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		