

Документ подписан простыми электронными подписями
Информация о владельце:
ФИО: Макаренко Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2022 11:01:36
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

III.03 Производственная практика (по профилю специальности)

стр. 2

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя			
	42			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	72	72	72	72
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

ОСНОВАНИЕ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г.№ 539 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)»).

Рабочая программа составлена по образовательной программе
направление 38.02.04
программа среднего профессионального образования

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 30.08.2021 протокол № 1

Программу составил(и): Преп., Голубова Ирина Александровна

Председатель ЦМК: Бутук Наталья Владимировна

Рассмотрено на заседании ЦМК от 31.08.2021 протокол № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	ПП
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Производственная практика предусматривает наличие теоретических знаний и умений по дисциплинам: теоретические основы товароведения, товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	теоретические основы товароведения, товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Знать

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно - эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
- основополагающие характеристики товаров: ассортиментную, количественную, качественную*;
- виды потерь, пути их сокращения, порядок их списания*;
- классификацию продовольственных и непродовольственных товаров*;
- ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров*;
- технологические и потребительские свойства товаров*;
- правила и режимы транспортирования и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также непродовольственных товаров*;
- знать классификационные признаки, потребительские свойства и показатели качества товаров; определять их весомость в зависимости от конъюнктуры рынка*;
- требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*;
- методы контроля качества и особенности проведения оценки качества товаров*;
- организацию приемки по количеству и качеству, условия и способы хранения товаров*;
- нормативные документы непродовольственные товары*.

3.2 Уметь

- 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;
- оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар*;
- формулировать ассортиментную политику для предприятия*;
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов и непродовольственных товаров*;
- проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие*;
- применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья*;
- проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению*;
- обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации товаров*;
- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию непродовольственных и продовольственных товаров на всех этапах товародвижения*;
- составлять акты на некачественные товары и ответы на претензии*;
- осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролирующими органами*;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации потребительских товаров; организацию складского хранения, сбыта и утилизации продукции*;
- принимать профессиональные решения в области качества и безопасности товаров*.

3.3 Владеть

- определение показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций;
- расшифровка маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.