

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.05.2022 11:00:40

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2bbd7c78

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»
Финансово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор


А. Г. Хачатрян
« 01 » сентября 2021г.

**Рабочая программа дисциплины
Производственная практика (по профилю специальности)**

Специальность
38.02.04

Форма обучения очная

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 72

самостоятельная работа 0

Ростов-на-Дону
2021 г.

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.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Интер акт.	Примечание
	Раздел 1. Приобретение умений формировать ассортимент						
1.1	Определение вида ассортимента торговой (сбытовой) организации по числу учитываемых признаков (сложный, простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). /Пр/	6	6	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.2	Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина. /Пр/	6	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.3	Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина. /Пр/	6	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.4	Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением. Участие в формировании ассортимента. /Пр/	6	10	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	Раздел 2. Приобретение практического опыта оценки товаров.						
2.1	Ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров (текущий и отпускной контроль). /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.2	Выявление показателей, по которым оценивается качество товаров в торговой организации. /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.3	Установление наличия фонда нормативных документов для оценки качества товаров (технических регламентов, стандартов, ТУ, положений договоров и др.). /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.4	Ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов и/или деклараций соответствия, удостоверений о качестве и др.) /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

2.5	Участие в оценке качества по органолептическим показателям. /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.6	Отбор образцов из товарных партий для текущего контроля или отправки в испытательную лабораторию. /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.7	Определение категорий качества (товарных сортов, стандартных, нестандартных товаров, брака, отходов). /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.8	Диагностика дефектов. /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.9	Выявление критических, значительных, малозначительных дефектов. /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.10	Разработка предложений по улучшению оценочной деятельности в организации и списанию дефектной продукции. /Пр/	6	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

2.11	Ознакомление с методами ее утилизации /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	Раздел 3. Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации.						
3.1	Ознакомление с другими средствами информации, используемыми в сбытовой или торговой организации. /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.2	Установление соответствия данных, приведенных на маркировке товаров, регламентированным действующими стандартами требованиям (на примере 3 -5 товаров однородных и разнородных групп). /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.3	Составление с использованием информации для потребителей на маркировке рекламного листа или проспект (2-3 наименования товаров). /Пр/	6	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.4	Изучение состояния работы по использованию сведений на маркировке для информации покупателей и создания у них потребительских предпочтений. /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.5	Ознакомление с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью заполнения кассовых и товарных чеков. /Пр/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

3.6	Ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации и тайны. Оценка этих мероприятий. /Пр/	6	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.7	Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами и приложить (по возможности) копии: упаковочных ярлыков; квитанций станции назначения; пломб от товарных мест, в которых обнаружена недостача; транспортный документ (товарно-транспортная накладная, коносамент); документ, удостоверяющий полномочия представителя, выделенного для участия в приемке; документ, содержащий данные отвесов и обмера. Проанализировать правильность заполнения документов. /Пр/	6	8	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-06 ОК-07 ОК-12 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.8	Дифференцированный зачет /ЗачётСОц/	6	0			0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Представлены в Приложении

5.2. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Не предусмотрены

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Чалых Т. И., Пехташева Е. Л., Райкова Е. Ю., Фукина О. В., Ибрагимова Н. А., Чалых Т. И., Умаленова Н. В.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017	15
Л1.2	Минько Э. В., Минько А. Э.	Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2017	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Рябкова Д. С., Левкин Г. Г.	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: Учебник для СПО	Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

6.3. Перечень программного обеспечения

6.3.1	Microsoft Office
6.4 Перечень информационных справочных систем	
6.4.1	Консультант Плюс

6.4.2	Гарант
-------	--------

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/ организацией, куда направляются обучающиеся.
-----	---

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Представлены в Приложении