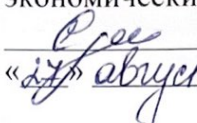


Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Ярославской области  
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. практикой ГПОУ ЯО  
Ярославский торгово-  
экономический колледж  
 О.С. Смирнова  
«*27* августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и  
обеспечение сохраняемости товаров**

программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Базовый уровень подготовки

г.Ярославль, 2021

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

### ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

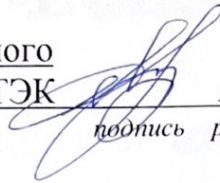
Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Профессиональный модуль: ПМ.03 Управление ассортиментом,  
оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Форма обучения: очная

#### Исполнитель:

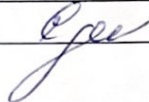
Мастер производственного  
обучения ГПОУ ЯО ЯТЭК  
должность

  
подпись

Я.О.Тимофеева 27.08.2021  
расшифровка подписи дата

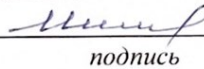
#### СОГЛАСОВАНО:

Зав.практикой ГПОУ ЯО  
ЯТЭК  
должность

  
подпись

О.С.Смирнова 27.08.2021  
расшифровка подписи дата

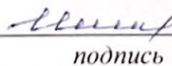
Председатель предметно-  
цикловой комиссии  
специальностей коммерция  
и товароведения  
должность

  
подпись

М.Г.Ильина 27.08.2021  
расшифровка подписи дата

#### Рецензент:

Преподаватель высшей  
категории ЯТЭК  
должность

  
подпись

М.Г.Ильина 27.08.2021  
расшифровка подписи дата

Специалист  
отдела персонала  
ООО «Лента»  
должность

  
подпись

К.В.Смирнова 27.08.2021  
расшифровка подписи дата

## СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	9
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	13
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю ПМ 03

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (далее рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО100701 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
2. ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
3. ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
4. ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
5. ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
6. ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
7. ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
8. ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Целью овладения производственной практики является закрепление, углубление и систематизация знаний в области управления ассортиментом, оцен-

ки качества и обеспечения сохраняемости товаров, приобретения умений применять эти знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, и формирование компетенций.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

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

**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;

**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 транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 72 час.**

#### **1.4. 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, ассоциации, концерны, холдинги, финансово-промышленные группы и т.д.

Время прохождения учебной и 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 на базах практической подготовки, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

#### **1.5 Отчетная документация студента по результатам практики.**

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию - отчет по практике.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК3.4	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 сохранность, 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
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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ темы	Вид учебной работы	Количество часов
1	Формирование ассортимента товаров в торговой организации	18
2	Оценка качества товаров, реализуемых в торговой организации	18
3	Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров	18
4	Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации	18
	Всего:	72

#### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Виды работ:

##### Тема 1. Формирование ассортимента товаров в торговой организации

Определение вида ассортимента торговой организации по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый).

Распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в секциях, отделах или зонах торгового зала. Распознавание видового или марочного ассортимента товаров однородной группы (с которой будет работать студент-практикант). Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом. Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них.

Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров.

Составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп.

Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента магазина.

Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики торговой организации. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением.

Участие в формировании ассортимента товаров в соответствии с ассортиментной политикой торговой организации.

**Приложить:** схему размещения ассортимента товаров (на примере одного отдела), ассортиментный перечень (копия).

## **Тема 2. Оценка качества товаров, реализуемых в торговой организации**

Ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров (текущий и отпускной контроль).

Установление наличия фонда нормативных документов для оценки качества товаров (технических регламентов, стандартов, ТУ, положений договоров и др.).

Ознакомление с документами (актами, деловой перепиской) по вопросам качества. Ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов и/или деклараций соответствия, удостоверений о качестве и др.).

Определение показателей органолептической оценки, наиболее часто применяемых работниками торговой организации при приемке товаров по качеству и отпуску покупателям.

Участие совместно со старшим продавцом (товароведом) в приемке товаров по качеству от поставщиков.

Участие в оценке качества товаров по органолептическим показателям.

Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке.

Проверка соответствия градаций качества (сорта, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары.

Отбор образцов из товарных партий для текущего контроля или отправки в испытательную лабораторию.

Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах.

Определение вида дефектов по месту их возникновения (технологических или предреализационных). Диагностика дефектов. Выявление критических, значительных и малозначительных дефектов. Разработка предложений

по улучшению оценочной деятельности в организации и списанию дефектной продукции. Ознакомление с методами ее утилизации.

Отбраковка дефектных товаров. Подработка товаров с устранимыми дефектами.

Установление фактов предъявление претензий поставщикам на поставку некачественных товаров.

Определение градаций качества (товарных сортов, стандартных, нестандартных товаров, брака и отходов).

Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров.

Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже.

Выявление действий товароведов и/или других работников магазина при установлении несоответствий товаров по органолептическим показателям. Выяснить, куда направляются товары с дефектами.

**Приложить:** документы по вопросам качества товаров (акты, претензии поставщикам и др.).

### **Тема 3. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров**

Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары, проверка наличия санитарного паспорта на транспортное средство (для пищевых продуктов).

Проверка сроков доставки товаров в соответствии с графиком завоза товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.).

Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе и в торговом зале. Оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от номинального. Участие в составлении докладных записок о выявленных нарушениях.

Проверка соблюдения сроков годности при хранении. Выявление товаров со сроками годности близкими к окончанию и принятие мер по ускоренной их реализации.

Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных, скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов и др.).

Определение естественной убыли (на примере конкретного товара). Расчет товарных потерь и их списание (на конкретных примерах). Реализация мероприятий по предупреждению или снижению товарных потерь.

**Приложить:** образец санитарного паспорта (для пищевых продуктов), график завоза товаров (товар по выбору), графики температурно-влажностного режима (при наличии таких графиков), нормативы естественной убыли (товар по выбору), акты на списание.

#### **Тема 4. Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации**

Составление перечня средств товарной информации, с которой должны работать и фактически используют продавцы и менеджеры по продажам.

Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации.

Ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе ее выдавшем. Указать места размещения этой информации. Определение достаточности и доступности указанной информации. Оформление ценников на товары в соответствии с Правилами продажи (1, п.19). Выявление на ценниках информации основной обязательной, регламентируемой правилами, и дополнительной.

Ознакомление с товарно-сопроводительными документами и приложить копии: упаковочных ярлыков, квитанций станции назначения; пломб от тарных мест, в которых обнаружена недостача; транспортный документ (товарно-транспортная накладная); документ, удостоверяющий полномочия представителя, выделенного для участия в приемке; документ, содержащий данные отвесов и обмера. Анализ правильности заполнения документов.

Ознакомление с эксплуатационными документами (при работе в непродовольственном магазине).

Расшифровка маркировки на товарах. Установление соответствия данных, приведенных на маркировке товаров, регламентированным действующими стандартами требованиям (на примере 3-5 товаров однородных или

разнородных групп). Расшифровка информационных знаков. Составление с использованием информации для потребителей на маркировке рекламного листка или проспекта (2-3 наименования товаров).

Консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки.

Выявление наличия в магазине товаров с собственной торговой маркой.

Ознакомление с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью заполнения кассовых и товарных чеков.

Ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации и тайны. Оценка этих мероприятий.

**Приложить:** носители производственной и торговой маркировки, товарно-сопроводительные документы.

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация производственной практики в рамках профессионального модуля предполагает наличие базы производственной практики (предприятие розничной торговли) и лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета - стенды, компьютеры. Технические средства обучения: контрольно-кассовая техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторное оборудование и посуда для микробиологической лаборатории (микроскопы, термостат и др.).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

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 студентов.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень нормативно-правовых документов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

##### Федеральные законы и нормативные документы

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 9 января 1996г. № 2-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
3. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 25.10.2007
4. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» от 23 сентября 1992 г. № 3520-1 (с изменениями и дополнениями)
5. ФЗ от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»
6. ФЗ «О рекламе» от 13 марта 2006 г. № 38-ФЗ
7. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55 (с изменениями и дополнениями)
8. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения
9. ГОСТ Р 51304-99 Услуги розничной торговли»
- 10.ГОСТ Р «Розничная торговля. Номенклатура показателей качества и безопасности»
- 11.Нормативные документы (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ) по группам продукции
- 12.ОК 005-93 в 3 тт. Общероссийский классификатор продукции. М.: Издво стандартов, 2000
- 13.СанПиН 2.6.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 14.СанПиН 2.3.2. 1078 – 2003 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

##### Учебники и учебные пособия

1. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения. Учебник для вузов – М.: НОРМА, 2009
2. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009
3. Карташова Л.В., Николаева М. А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения/ Учебник для ССУЗов. – М.: Деловая литература, 2004

4. Горюнова О.Б., Додонкин Ю.В. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров./учебное пособие для вузов. – М.: Академия, 2005
5. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения. Учебное пособие – М.: Академия, 2010

**Дополнительные источники:**

1. Айлова Г.Н., Васильева М.П., Петренко И.А., Рыженко Г.Н. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных и ювелирных товаров. – СПб.: Питер, 2005
2. Балаева С.И., Дзахмишева И.Ш., Блиева М.В. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. – М.: ИТК «Дашков и К», 2011
3. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум. - М.:ИТК «Дашков и К», 2010
4. Беседин А.Н. Товароведение и экспертиза меховых товаров: учебник для вузов / А.Н. Беседин, С.А. Каспарьянц, В.Б. Игнетенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2007
5. Бузов Б.А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация: учебное пособие для вузов – М.: Изд. центр «Академия», 2008
6. Вилкова С. А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2006
7. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров/под редакцией И. Ш. Дзахмишевой – Издательство Дашков и Ко, 2011
8. Дзахмишева И.Ш., Балаева С.И., Блиева М.Р. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. – М.: «Дашков и К», 2010
9. Елисеев М. Н., Поздняковский В. М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров - М.: Изд. центр «Академия», 2006
- 10.Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник – М.: ИТК «Дашков и К», 2010
- 11.Иванова В. Я. Основы эстетики потребительских товаров. Учебное пособие – М.: ИТК «Дашков и К», 2004
- 12.Казанцева Н. С. Товароведение непродовольственных товаров – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007
- 13.Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 4-е изд., доп. – М.: ИТК «Дашков и К», 2011

14. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007
15. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы – М.: Издательство «Юрайт», 2011
16. Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие – М.: ИТК «Дашков и К», 2010
17. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум, 2-е изд. – М.: ИТК «Дашков и К», 2009
18. Круглякова Г.В., Кругляков Г.Н. Коммерческое товароведение продовольственных товаров – Москва, 2002
19. Ларина Т. В. Тропические и субтропические плоды. Справочник товароведа – ДеЛиПринт, 2002
20. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник/ А.А.Ляшковой др.-М.: Дашков и К, 2008
21. Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009
22. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. ОАО «Московские учебники» – Ростов н/Д: «Феникс», 2007
23. Неверов А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами – М.: ПрофОбрИздат, 2008
24. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/ Форум, Инфра-М, 2009
25. Николаева М.А., Карташов Л.В. Пищевые добавки. Учебная лекция – М.: ОЦПКРТ, 2003
26. Справочник товароведа продовольственных товаров. – М.: Колос, 2003
27. Стельмашенко В.И. Материалы для одежды и конфекционирование. – М.: Изд. центр «Академия», 2008
28. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. – М.: «Дашков и К», 2010
29. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров /Под ред. А. Н. Неверова. – М.: Изд. центр «Академия», 2005
30. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения. М.: Академия, 2010
31. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: Учебник / Под ред. проф. А.Н.Неверова. – М.: МЦФЭР, 2006 – (Серия «Высшая школа»)
32. Паршикова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров. – М.: Издательский центр «Академия», 2005



33. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2006
34. Худякова О.Д., Николаева М.А. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения. Учебное пособие. – М.: ОЦПКРТ, 2005
35. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Учеб./И.П. Чепурной.- М.: Дашков и К, 2002
36. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К, 2002
37. Шевченко В.В. и др. Товароведение потребительских товаров/Учебник для вузов. – М.: Инфра-М, 2003
38. Шишкина И.В. Товароведение и экспертиза галантерейных товаров. – М.: Издательский центр «Академия», 2003
  
39. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учеб.-справ. пособие/Цапалова Э.И., Маюрникова Л.А., Поздняковский В.М., Степанова Е.Н.- Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2003

**Каталоги товаров ведущих фирм-производителей:** Soni, Panasonic, Philips и др.

**Отраслевые журналы и газеты:** журналы «Коммерсант», «Стандарты и качество», «Потребитель», «Спрос», «Интерьер», «Витрина», «Часы», «Мягкое золото», «Российская торговля» (журнал и газета), «Торговая газета», «Современная торговля» и др.

#### **Интернет-ресурсы**

1. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru) – сайт «Знайтовар»;
2. [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) – сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
3. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – справочно-правовая система Гарант;
4. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) – справочно-правовая система Консультант Плюс;
5. [www.retailer.ru](http://www.retailer.ru) – сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
6. [www.reteilerclub.ru](http://www.reteilerclub.ru) – учебно-информационный проект Супер –розница;
7. [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) – сайт «Современная торговля»;
8. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очно-заочной (вечерней) форме получения образования составляет 16 академических часов в неделю.

Организация производственной практики осуществляется образовательным учреждением в сроки, установленные учебным рабочим планом. Производственную практику студенты проходят в предприятиях розничной и оптовой торговли, а также в отделах сбыта производственных организаций или в сфере услуг.

Практика является обязательным разделом ПМ 03. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при усвоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Цели и задачи, программа и форма отчетности по производственной практике определяются образовательным учреждением.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования по специальности «Товароведение и экспертиза товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера: наличие СПО по специальности «Товароведение».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент товаров торговой организации проклассифицирован в соответствии с признаками классификации</li> <li>- точность расчета показателей ассортимента товаров в соответствии с установленными требованиями</li> <li>- точность определения факторов, влияющих на формирование ассортимента товаров в торговой организации</li> <li>- обоснование ассортиментной политики торговой организации в соответствии с установленными требованиями</li> <li>- ясность и аргументированность предложений по формированию ассортимента розничного торгового предприятия в соответствии с ассортиментной политикой</li> <li>- точное определение номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров в соответствии с требованиями стандартов по каждой товарной группе</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>- контрольных работ по темам;</li> <li>- тестов;</li> <li>- решения ситуационных задач.</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по разделу профессионального модуля.</p>
ПК 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точное определение видов и разновидностей товарных потерь и установление причин их возникновения</li> <li>-точность расчета товарных потерь в соответствии с нормами списания</li> <li>-мероприятия по сокращению товарных потерь в розничном торговом предприятии разработаны в соответствии с установленными требованиями</li> <li>-акт переоценки, списания; о порче бое, ломе товаров оформлен в соответствии с требованиями НТД</li> </ul>	<p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
ПК 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными	<ul style="list-style-type: none"> <li>- маркировочные реквизиты расшифрованы в соответствии с требованиями нормативных документов</li> <li>-показатели достаточности информации на маркировке определены верно в соот-</li> </ul>	

требованиями	ветствии с ГОСТ Р	
--------------	-------------------	--

<p>ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность определения соответствия наименования товара классификационной группировке</li> <li>- точная идентификация ассортиментной принадлежности товаров различных товарных групп в соответствии с установленными показателями</li> <li>- точное определение номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров в соответствии с требованиями стандартов по каждой товарной группе</li> <li>- выполнение инструкций и правил техники безопасности при оценке качества технически-сложных товаров</li> <li>- своевременное выявление дефектов и установление точных причин их возникновения.</li> <li>- точное установление градаций качества в соответствии с нормативным документом</li> </ul>	
<p>ПК 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования определены в соответствии с требованиями нормативных документов (СанПиН, ГОСТ по каждой товарной группе)</li> <li>- основные правила и требования к оформлению сопроводительных документов соблюдены</li> <li>- разработка мероприятий по улучшению условий хранения и транспортирования товаров в розничном торговом предприятии</li> </ul>	
<p>ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке соблюдены в соответствии СП 2.3.6.1066-01</li> <li>- качество процессов соблюдено в соответствии с НТД.</li> </ul>	

установленными требованиями		
ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точное измерение количественных характеристик конкретных товаров</li> <li>- точный перевод несистемных показателей измерения количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в единицы Международной системы (СИ).</li> </ul>	
ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>- реквизиты сертификатов соответствия или декларация соответствия проверены в соответствии с НТД.</li> <li>- показатели качества товаров: действительные и регламентированные установлены в соответствии с НТД</li> </ul>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Конкурсы профессионального мастерства, спортивные мероприятия
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров.  Оценка качества товаров	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества	

и нести за них ответственность	товаров	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой профессиональной информации.  Использование различных источников, включая электронные	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Работа с действующим законодательством и нормативными документами	