

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией

АМТТ

технологических дисциплин и МДК

Пелих

Председатель  С.Д. Боровик

Протокол №11 от «20» мая 2021г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК

А.Л.

«28» мая 2021г.

М.П.

Рассмотрена

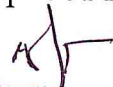
на заседании педагогического совета

протокол № 8 от 28.05.2021г.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества/ 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 августа 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014г.)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум» (ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:




АМТТ

подпись

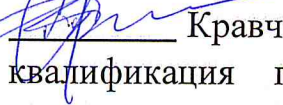
Конюшенко Виталий Александрович, преподаватель ГБПОУ КК

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

Рецензенты:



Е.В. Никитина - директор АО «Тандер» м-н «Магнит- Косметик», квалификация по диплому «Товаровед - эксперт» по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»

 Кравченко В.В., директор по развитию торговой сети ООО «Кредо», квалификация по диплому – менеджер, специальность «Менеджмент организации»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества/ 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 августа 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014г.)

в части освоения квалификации – продавец и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговых предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Выполнение работ по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»	<ul style="list-style-type: none">– обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки.– осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на

	<p>рабочем месте.</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять подготовку товаров к продаже: проверку наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковку, осмотр внешнего вида, зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров. – размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. – заполнять и прикреплять ярлыки цен. – расшифровывать маркировку и клеймение; – идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; – использовать в работе весоизмерительное и холодильное оборудование; осуществлять подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке. – выполнять подготовку товаров к инвентаризации, – составлять установленную отчетность о выполненной работе.
<p>Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); – определять градации качества; – оценивать качество тары и упаковки; – диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; – определять причины возникновения дефектов;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего - 144 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02 – 36 часов

В рамках освоения ПМ 04– 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- Выполнение работ по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров» необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
ПК 4.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.
ПК 4.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, использовать в работе торгово-технологическое оборудование
ПК 4.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, их безопасности
ПК 4.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
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 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1 -4.4	ПМ 04 Выполнение работ по профессии 17353«Продавец продовольственных товаров»	108	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживание покупателей, - продажа различных групп продовольственных товаров; - участие в контроле за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте. - подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разруб товаров. - размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. - оформление ярлычков цен. - маркировка маркировки и клеймения; - идентификация отдельных видов мебели для торговых организаций, - использование в работе весоизмерительного и холодильного оборудования, ККТ; - участие в подсчете чеков (денег) и сдаче их в установленном порядке. - участие в подготовке товаров к инвентаризации, 	<p>Тема 1 Организация торгового-технологического процесса в магазине</p> <p>Тема 2 Торговое оборудование и инвентарь</p> <p>Тема 3 Учет и отчетность в торговле</p> <p>Тема 4 Санитария и гигиена</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	36
ПК 2.1-2.3	ПМ 02 Организация и проведение экспертизы	36	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление расшифровки маркировки товара и входящих в ее состав 		

	оценки качества товаров		<p>информационных знаков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - - осуществление отбора проб и выборки из товарных партий; - - ведение процесса оценки качества различными методами (органолептическим и инструментальным); - - ведение процесса оценки качества тары и упаковок; - - осуществление диагностики дефектов товаров по внешним признакам; - - определение причин возникновения дефектов 	<p>Тема 1.1 Маркировка товара. Информационные и манипуляционные знаки</p> <p>Тема 1.2 Осуществление отбора проб и выборки</p> <p>Тема 1.3 Оценка качества органолептическим методом</p> <p>Тема 1.4 Оценка качества инструментальным методом</p> <p>Тема 1.5 Оценка упаковки и тары</p> <p>Тема 1.6 Диагностика и причины возникновения дефектов</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
	Всего часов:	144			

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>ПМ 04 Выполненные работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обслуживание покупателей, – продажа различных групп продовольственных товаров; – участие в контроле за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте. – подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разруб товаров – размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. – оформление ярлыков цен. – расшифровка маркировки и клеймения; – идентификация отдельных видов мебели для торговых организаций; – использование в работе весоизмерительного и холодильного оборудования, ККТ; – участие в подсчете чеков (денег) и сдаче их в установленном порядке. – участие в подготовке товаров к инвентаризации, 	108	108	
<p>Тема 1 Организация торгово-технологического процесса в магазине</p>	<p>Содержание</p> <p>1.1 Приемка товаров по качеству и количеству Поступление и разгрузка товаров. Расшифровка маркировки и клеймения</p> <p>Предварительная приемка товаров по количеству. Окончательная приемка товаров по количеству. Составление акта приемки. Составление претензии о недостатке товаров.</p>	36	
		2	
		2	
		2	

Приемка товаров по качеству. Особенности приемки основных групп товаров.	2
Составление акта приемки товаров по качеству.	2
Составление претензии о несоответствии качества.	2
1.2 Хранение и подготовка товаров к продаже Условия хранения товаров.	2
Факторы, влияющие на сохранение качества товаров при хранении.	2
Товарные потери в магазине.	2
Подготовка товаров к продаже. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы	2
Особенности подготовки к продаже основных групп товаров. Осуществление подготовки товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разруб товаров	2
Фасовка товаров и упаковочные материалы. Обслуживание покупателей: выполнение нарезки, взвешивания и упаковки товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.	2
1.3 Размещение и выкладка товаров в торговом зале Размещение товаров. заполнение и прикреплении ярлычков цен	2
Выкладка товаров. Осуществление контроля за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте.	2
Размещение и выкладка отдельных товаров.	2
1.4 Изучение видов покупательского спроса Определение реализованного спроса.	2
Определение неудовлетворенного спроса.	2
Определение формирующегося спроса.	2

Тема 2 Торговое оборудование и инвентарь

Содержание	42
2.1 Идентификация мебели торговых залов и помещений	2
Устройство и планировка магазинов.	
Мебель для торговых залов. Идентификация отдельных видов мебели для торговых организаций	2
Мебель для торговых помещений.	2
2.2 Установка весов. Эксплуатация весоизмерительного оборудования	2
Весоизмерительное оборудование.	2
Установка весов. Основные требования.	2
Функции весов. Последовательность операций.	2
Эксплуатация весоизмерительного оборудования.	2
Взвешивание на весах. Использование в работе весоизмерительного оборудования; Осуществление подсчета чеков (денег) и сдача их в установленном порядке	2
Устранение неполадок весоизмерительного оборудования.	2
2.3 Эксплуатация холодильного оборудования	2
Торговое холодильное оборудование. Использование в работе холодильного оборудования	2
Устройство и принцип работы холодильного оборудования.	2
Правила эксплуатации холодильного оборудования.	2
2.4 Эксплуатация торгового инвентаря	2
Торговый инвентарь.	2
Эксплуатация торгового инвентаря.	2
Уход за торговым инвентарем.	2
2.5 Ввод в эксплуатацию контрольно-кассовых машин. Подготовка и окончание работы.	2
Устройство контрольно-кассовых машин.	2
Ввод в эксплуатацию и регистрация контрольно-кассовых машин.	2
Кассовый POS - терминал	2
Подготовка контрольно-кассовых машин к работе.	2
Работа кассира в течение смены.	2

	Окончание работы на контрольно-кассовой машине.	2
	Содержание	18
Тема 3	Учет и отчетность в торговле	2
	3.1 Учет поступления товаров	2
	Определение массы «брутто» и «нетто» товара.	2
	Завес тары и его вычисление.	2
	Учет кассовых операций.	2
	3.2 Учет возврата товаров	2
	Учет товарных операций.	2
	Уценка товаров ненадлежащего качества.	2
	Списание товаров ненадлежащего качества.	2
	3.3 Подготовка товаров к инвентаризации	2
	Подготовка товаров к инвентаризации.	2
	Материальная ответственность. Составление установленной	2
	отчетности о выполненной работе	2
	Документация инвентаризации ТМЦ.	12
	Содержание	
Тема 4	Санитария и гигиена	2
	4.1 Уход за рабочим местом и инвентарем	2
	Санитарные требования к рабочему месту продавца.	2
	Санитарные требования к торговому инвентарю.	2
	Ответственность за санитарное состояние.	2
	4.2 Медицинское обследование, их цель и виды	2
	Виды медицинского обследования.	2
	Цель медицинского обследования.	1
	Порядок прохождения медицинского обследования.	1
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
	ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки	
	качества товаров	
	Виды работ:	
	– осуществление расшифровки маркировки товара и	
	входящих в ее состав информационных знаков;	
	– осуществление отбора проб и выборки из товарных партий;	
	– ведение процесса оценки качества различными методами	
	(органолептическим и инструментальным);	

<ul style="list-style-type: none"> - - ведение процесса оценки качества тары и упаковки; - - осуществление диагностики дефектов товаров по внешним признакам; - - определение причин возникновения дефектов <p>Тема 1.1 Маркировка товара. Информационные и манипуляционные знаки</p>	<p>Содержание</p> <p>Осуществление расшифровки маркировки товаров.</p> <p>Осуществление расшифровки информационных, товарных и фирменных знаков, входящих в состав маркировки.</p> <p>Осуществление расшифровки компонентных, размерных, предупредительных и манипуляционных знаков, входящих в состав маркировки.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<p>Тема 1.2 Осуществление отбора проб и выборки</p>	<p>Содержание</p> <p>Осуществление отбора проб различными способами.</p> <p>Осуществление отбора выборки.</p> <p>Осуществление приемки товара и выявление приемочного и браковочного числа.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<p>Тема 1.3 Оценка качества органолептическим методом</p>	<p>Содержание</p> <p>Оценка качества органолептическим методом плодов и овощей по ассортиментной принадлежности</p> <p>Оценка качества органолептическим методом сахаристых и мучных кондитерских изделий</p> <p>Оценка качества органолептическим методом молока и молочных продуктов</p> <p>Оценка качества органолептическим методом свежего мяса и субпродуктов.</p> <p>Оценка качества органолептическим методом колбасных изделий</p> <p>Оценка качества органолептическим методом свежей и соленой рыбы</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<p>Тема 1.4 Оценка упаковки и тары</p>	<p>Содержание</p> <p>Оценка качества упаковки.</p> <p>Оценка качества тары</p> <p>Определение достоинств и недостатков бестарного и тарного способа размещения товаров.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	

<p>Тема 1.5 Диагностика и причины возникновения дефектов</p>	<p>Содержание</p> <p>Диагностика и выявление причин возникновения критических, значительных и незначительных дефектов.</p> <p>Диагностика и выявление причин возникновения устранимых, неустранимых, допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>Диагностика и выявление причин возникновения технологических, предрезализационных, послереализационных дефектов.</p>	2	2		
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		1	1		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие мастерских «Учебный магазин», «Учебный склад», лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров, технического оснащения торговых организаций».

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерских

«Учебный магазин»:

витрины; прилавки; весоизмерительное оборудование; кассовое оборудование; муляжи продовольственных товаров; информационные стенды «Уголок потребителя», «Пищевая ценность продуктов» и др.

«Учебный склад»:

стеллажи; холодильное оборудование; муляжи и образцы продовольственных и товаров и др.;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

товароведения и экспертизы продовольственных товаров: комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической и нормативно-технической документации, образцы продовольственных товаров; лабораторная посуда, рабочие столы и стулья для обучающихся; рабочий стол и стул для преподавателя; доска классная; наглядные пособия;

технического оснащения торговых организаций: комплект учебно-методической и нормативно-технической документации; торговая мебель (витрина, стол, горка, кассовая кабина) торговый инвентарь (лотки, ножи, совки, лопатки, метры, пробоотборник), контрольно-кассовая машина, настольные циферблатные весы, электронные весы, охлаждаемый прилавок, холодильная камера,

Технические средства обучения: компьютеры, мультимедиа-система для показа презентаций; программное обеспечение общего и профессионального назначения (1С: «Торговля и склад»); калькуляторы для расчетов.

Реализация профессиональных модулей предполагает обязательную производственную практику в действующих предприятиях розничной или оптовой торговли. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики должно отвечать требованиям, установленным для предприятий розничной и оптовой торговли в Российской Федерации.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Контрольно-кассовые машины, кассовый POS-терминал, весы, охлаждаемый прилавок, витрина, торговые автоматы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

- 1 Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2015
- 2 Неверова А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учебник – М.: издательский центр «Академия», 2014
- 3 Куликова Н.Р. Основы товароведения: Учебное пособие – М.: «Альфа- М», 2014
- 4 Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник – М. Издательский центр «Академия», 2013
- 5 Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие – М.: ИД «Форум», 2014

Интернет-ресурсы

sreda-tv.ru

Zakupka.tv

tovaroved.clan.su>publ/9-1-0-13

sovtorg.panor.ru

Дополнительные источники:

1. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: учеб.пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2008
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник – М.: Норма, 2008
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т.Г. Родиной. – М.: Колосс, 2003
4. Профессии работников сферы обслуживания/А. Ю. Лапин, Л. Г. Чеснокова, И. Г. Чижевская и др.- М.: Издательский центр «Академия», 2007

Журнал:

– Современная торговля

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов экономических дисциплин, мастерских «Учебный магазин», «Учебный склад», лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров, логистики, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплекты специальной литературы по товароведению, торговле; комплект учебно-методической документации; сборники задач, ситуаций, тестовых заданий; комплект бланков унифицированных первичных документов учета и отчетности

Технические средства обучения: Ноутбуки и мультимедийная установка.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерских

«Учебный магазин»:

витрины; прилавки; весоизмерительное оборудование; кассовое оборудование; муляжи продовольственных товаров; информационные стенды «Уголок потребителя», «Пищевая ценность продуктов» и др.

«Учебный склад»:

стеллажи; холодильное оборудование; муляжи и образцы продовольственных и товаров и др.;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше присваиваемого обучающимся, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> – обслуживать покупателей: выполнять нарезку, взвешивание и упаковку товаров, подсчет стоимости покупки, проверку реквизитов чека, выдачу покупки. – осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте. – осуществлять подготовку товаров к продаже: проверку наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковку, осмотр внешнего вида, зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров. – размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. – заполнять и прикреплять ярлыки цен. – расшифровывать маркировку и клеймение; – идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; – использовать в работе весоизмерительное и холодильное оборудование; осуществлять подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке. – выполнять подготовку товаров к инвентаризации, – составлять установленную отчетность о выполненной работе. 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике – наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике – наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике – наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике – наблюдение и контроль за ходом процесса – наблюдение и контроль за ходом процесса – наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике – наблюдение и контроль за ходом процесса – – наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике – наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике
<ul style="list-style-type: none"> – проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); – определять градации качества; – оценивать качество тары и упаковки; – диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; – определять причины возникновения дефектов; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике – наблюдение и контроль за ходом процесса – – наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике –

РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, представленной ГБПОУ КК АМТТ, выполненную преподавателем Конюшенко В.А.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества/ 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 июля 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014г.)

в части освоения квалификации – продавец и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговых предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Программа способствует формированию у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

- Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
- Организовывать и проводить оценку качества товаров.
- Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
- Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.
- Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, использовать в работе торгово-технологическое оборудование
- Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, их безопасности
- Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рецензент: директор АО «Тандер» м-н «Магнит -Косметик», квалификация по диплому «Товаровед - эксперт» по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»


Е.В. Никитина



РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, представленной ГБПОУ КК АМТТ преподавателем Конюшенко В.А.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества/ 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 июля 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014г.) в части освоения квалификации – продавец и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговых предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Программа способствует формированию у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений:

- Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
- Организовывать и проводить оценку качества товаров.
- Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
- Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.
- Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании, использовать в работе торговом-технологическое оборудование
- Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, их безопасности
- Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

В программе учебной практики язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание программы учебной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Рабочая программа по учебной практике по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров,

может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена.

Рецензент:

Кравченко В.В., директор по развитию торговой сети ООО «Кредо», квалификация по диплому – менеджер, специальность «Менеджмент организации»

