

Приложение 33

К программе профессионального модуля  
«Организация питания в организациях общественного питания»

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО  
с работодателем

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора

\_\_\_\_\_ М.В. Русских

«    » \_\_\_\_\_ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
«УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
38.02.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Орлов, 2022 г

Рабочая программа учебной практики  
профессионального модуля  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
по специальности среднего  
профессионального образования  
38.02.05 Товароведение и экспертиза  
качества потребительских товаров

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Составитель:**

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Техническая экспертиза:** Суворова Вера Сергеевна, председатель ПЦК преподавателей «Экономики и права» КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа учебной практики «Управление ассортиментом товаров» по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК  
преподавателей «Экономики и права»  
Протокол № 2022г.

## Оглавление

1. Общая характеристика программы учебной практики (Паспорт программы учебной практики)
2. Содержание программы учебной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

## 1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 01 «Управление ассортиментом товаров» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 108 часов, 3 недели.

Обязательная часть программы включает: 108 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 01.01	Основы управления ассортиментом товаров

## 1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Управление ассортиментом товаров и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Товаровед-эксперт» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности,

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

### Задачи практики:

- формирование у обучающихся умений, навыков;
- обеспечение целостности подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

В результате учебной практики по профессиональному модулю «Управление ассортиментом товаров» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

### 1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• распознавать товары по ассортиментной принадлежности;</li> <li>формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;</li> <li>применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта;</li> <li>рассчитывать показатели ассортимента;</li> <li>оформлять договоры с контрагентами;</li> <li>контролировать их выполнение, в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;</li> <li>предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств; готовить ответы на претензии покупателей;</li> <li>производить закупку и реализацию товаров;</li> <li>учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качество при организации товародвижения;</li> <li>соблюдать условия и сроки хранения товаров;</li> <li>рассчитывать товарные потери; планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;</li> <li>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;</li> <li>соблюдать требования техники безопасности и охраны труда.</li> </ul>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 1.1	Выявлять потребность в товарах.	анализа ассортиментной политики торговой организации; выявления потребности в товаре (спроса); участия в работе с поставщиками и потребителями; приемки товаров по количеству и качеству; размещения товаров; контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров; обеспечения товародвижения в складах и магазинах; эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования; участия в проведении инвентаризации товаров;
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	
ПК 1.3	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	
ПК 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	

### 1.3.3. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

### 1.4. Вид практики, этап практики

Вид практики – учебная,

этап практики – практика по профилю специальности.

### 1.5. Способ организации практики

Непрерывно.

### 1.6. База практики, сроки проведения практики

Учебная практика проводится в компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях.

Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность /трудоемкость, (час)	Осваиваемые компетенции	Личностные результаты
<b>ПМ 01. Управление ассортиментом товаров</b>			
<b>МДК 01. 01. Основы управления ассортиментом товаров</b>	<b>108</b>		
<p><b>1.ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ</b>  Изучите ассортимент круп по представленным образцам или стандартам.  Руководствуясь стандартом или альбомом хлебобулочных изделий, изучите классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки.  Изучите ассортимент хлебобулочных изделий и сдобных изделий по плакатам. Планшетам с рисунками образцов и стандартов на хлеб.  Изучите ассортимент бараночных изделий по планшетам с рисунками образцов и стандартам.  Ознакомьтесь с ассортиментом сдобных сухарей, руководствуясь стандартом и планшетами.  Изучите виды и сорта макаронных изделий по образцам и стандарту на макаронные изделия.  Исследуйте структуру продаж по дням недели.  Собрать информацию об ассортименте и ценах на товары однородной группы или подгруппы отечественного и импортного производства в трех торговых предприятиях.  Исследуйте структуру ассортимента.  Исследуйте показатели ассортимента</p>	<b>12</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09	ЛР 6,17

<p><b>2. ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ</b>  Изучите виды и сорта моркови и свеклы.  Изучите помологические сорта яблок по плакатам, муляжам, натуральным образцам и стандартам.  Используя стандарты и планшеты с этикетками овощных и плодово-ягодных консервов.  Расшифруйте литографические обозначения на крышках овощных и плодово-ягодных консервов.  Разработать структуру продаж отдела «Овощи и фрукты» по дням.  Разработайте мероприятия по стимулированию сбыта сельскохозяйственной продукции.  Изучите поведение покупателей фруктов и овощей в магазине самообслуживания  Рассчитайте структуру ассортимента.  Рассчитайте показатель ассортимента.</p>	<b>12</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09	ЛР 6,17
<p><b>3. ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ</b>  Изучите ассортимент отдельных видов чая по планшетах и стандартам.  Изучите ассортимент отдельных видов пряностей по планшетах и стандартам.  Научитесь распознавать группы и виды виноградных вин и определять правильность оформления внешнего вида бутылок по планшетах с этикетками и стандарту.  Ознакомьтесь с видами соков, нектаров, морсов, газированных напитков по планшетах с этикетками, стандартам и оформлению бутылки.  Изучите маркировку-этикетку образца сока или газированного напитка.  Разработайте структуру продаж по дням недели, на примере чая.  Разработайте товарный классификатор чая для универсального магазина местного значения.  Собрать информацию об ассортименте и ценах на товары однородной группы или подгруппы отечественного и импортного производства.  Рассчитайте структуру ассортимента чая. Рассчитайте показатель ассортимента.</p>	<b>18</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09	ЛР 6,17



<p><b>4. КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ</b>  Изучите ассортимент карамели по планшетах этикеток и стандартам.  Руководствуясь стандартом, ознакомьтесь с видами и ассортиментом шоколада в зависимости от способа обработки и состава.  Изучите и научитесь распознавать виды конфет по планшетах этикеток и стандартам.  Изучите и научитесь распознавать виды конфет по планшетах этикеток и стандартам.  Изучите виды и ассортимент печенья по его образцам на планшетах и стандартам.  Составьте товарный классификатор для продуктового супермаркета.</p>	<b>12</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09	ЛР 6,17
<p><b>5. МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ</b>  Изучите ассортимент молочных консервов по планшетах с этикетками молочных консервов, натуральным образцам и стандарту на молочные консервы.  Изучите ассортимент сметаны, творога, творожных изделий, кефира, йогурта по планшетах с этикетками кисломолочных продуктов и стандартам.  Изучите ассортимент сыров по плакатам, планшетах, стандартам.  Составьте товарный классификатор для продуктового супермаркета.  Разработайте структуру продаж по ассортименту молочных товаров.  Собрать информацию об ассортименте и ценах на товары однородной группы или подгруппы отечественного и импортного производства.  Рассчитайте структуру ассортимента.  Рассчитайте показатель ассортимента.</p>	<b>14</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09	ЛР 6,17
<p><b>6. МЯСНЫЕ ТОВАРЫ</b>  Изучите ассортимент колбас вареных, полукопченых, копченых по плакатам с рисунками колбас и стандартам на колбасные изделия.  Определите вид мясных копченостей по планшетах, рисункам, плакатам, стандарту.  Изучите мясные консервы по натуральным образцам, этикеткам и стандартам.</p>	<b>16</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09	ЛР 6,17

<p>Изучите и расшифруйте маркировку мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки.  Составьте товарный классификатор для продуктового супермаркета.  Разработайте ассортиментную матрицу.  Проведите анализ АВС.  Рассчитайте структуру ассортимента.  Рассчитайте показатель ассортимента полноты и устойчивости.</p>			
<p><b>7. РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ</b>  Изучить основные семейства рыб. Живая рыба, охлажденная и мороженая рыба, рыбное филе.  Отличительные особенности пищевой ценности.  Ассортимент рыбной продукции: соленая, маринованная, копченая, вяленая и сушеная рыба, балычные изделия.  Определите вид рыбных консервов и пресервов, рыбные полуфабрикаты и рыбные кулинарные изделия. Икра рыб. Морепродукты.  Составьте товарный классификатор для продуктового супермаркета.  Разработайте ассортиментную матрицу.  Проведите анализ АВС.  Рассчитайте структуру ассортимента.  Рассчитайте показатель ассортимента полноты и устойчивости.</p>	<b>16</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09	ЛР 6,17
<p><b>8. ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ</b>  Распознавание ассортимента.  Составьте товарный классификатор для продуктового супермаркета.  Разработайте ассортиментную матрицу.</p>	<b>4</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09	ЛР 6,17
<p><b>9. ЯЙЦО И ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ</b>  Изучите ассортимент яиц по планшетах и стандартам.  Составьте товарный классификатор для продуктового супермаркета</p>	<b>4</b>	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 03, 04,06,07,08,09	ЛР 6,17

Промежуточная аттестация проводится в форме  
- экспертная оценка защиты отчетов по учебной;  
- проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачет

### **3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**До начала учебной практики обучающийся:**

1. Знакомится с содержанием программы учебной практики.
2. Получает задание на учебную практику.

**В период прохождения учебной практики:**

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

**После прохождения учебной практики обучающийся предоставляет:**

- дневник – отчет по учебной практике;
  - приложения к дневнику отчета
5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам учебной практики на основании результатов ее прохождения.

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

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

- Учебная практика реализуется в компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- товароведения и продукции общественного питания;
- физиологии питания и санитарии;
- организации и технологии отрасли;
- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Учебных лабораторий:

- технологическая;
- информационно-коммуникационных технологий.
- 

Залы: библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ПК, экран, проектор, магнитная доска;
- комплект альбомов;
- комплект ГОСТов;
- натуральные образцы;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (образцы договоров и т.д.).

Технические средства обучения:

- компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- Интернет

### **4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

- Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

### **4.3. Информационное и методическое обеспечение практики**

*Основная литература*

1. Р 50-601-36-93 Рекомендации: «Система качества. Идентификация и прослеживаемость продукции на предприятии». – М., 2004.

2. Закон РФ «О защите прав потребителей» в ред. Федерального закона от 25.01.96 № 2-ФЗ (с дополнениями).
3. Закон РФ «О стандартизации» от 10.06.93 № 5154-1 (с дополнениями).
4. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 10.06.93 № 5151-1 (с дополнениями).
5. Закон РФ «О ветеринарии» от 14.05.93 № 4979-1 (с дополнениями).
6. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товара» от 23.09.92 № 3520-1 (с дополнениями).
7. Закон РФ «Об информации и защите информации» от 20.02.95 № 24-ФЗ (с дополнениями).
8. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ (с дополнениями).
9. Инструкция о порядке проведения экспертизы товаров экспертными организациями системы торгово-промышленной палаты РФ. – Ростов-на-Дону: ЗАО «Книга», 2008.
10. Нормативные документы (ГОСТ, ОСТ, ТУ) по группам продовольственных и непродовольственных товаров.
11. Общероссийский классификатор продукции (ОКП). Т. 1, 2. – М.: ПРИОР, 2013.
12. РД 50-422-83. Промышленные товары народного потребления. Методы оценки потребительских показателей качества. – М.: Изд-во стандартов, 2010.
13. Система сертификации ГОСТ Р. Порядок проведения сертификации продукции. – М.: Изд-во стандартов, 1996.
14. Стандарты пищевых продуктов. – М.: ПРИОР, 2011.
15. Андрест Б.В. Справочник товароведов продовольственных товаров. – М.: Экономика, 2015.
16. Асатурян Н.Г. Справочник товароведов (Непродовольственные товары). В 3-х т. – М.: Экономика, 2015.
17. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. – М.: Норма, 2016.
18. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону: Март, 2016.
19. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. – М.: «Дашков и К<sup>0</sup>», 2015.
20. Новикова Н.М., Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник. – М.: Академия, 2015.
21. Савенко Л.В. Товароведение галантерейных и парфюмерно-косметических товаров. – М., 2015.
22. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник. – М.: Академия, 2016.
23. Пучкова Ю.С., Гурьянова С.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник. – М., 2016.

#### *Дополнительная литература*

24. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. – М.: Деловая литература, 2012.
25. Находкин Н.Н. Введение в товароведение непродовольственных товаров. – М.: Высшая школа, 2013.
26. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. – М.: Академия, 2012.
27. Николаева М.А. Сертификация товаров. – М.: Академия, 2011.
28. Справочник товароведов непродовольственных товаров. – М.: Колос, 2010.
29. Шевченко В.В. Товароведение потребительских товаров: учебник. – М., 2005.
30. Должностные инструкции в торговле. – М.: ПРИОР, 2011.
31. Правила торговли. Сборник нормативных документов. – М., 1996.

32. Современный словарь иностранных слов. – М.: Русский язык, 2014.
33. Управление качеством и обеспечение качества. Словарь. ИСО 8402, 1994.
34. Торговая газета.
35. Журналы: «Современная торговля», «Коммерческий вестник», «Товароведение продовольственных товаров», «Спрос», «Стандарты и качество», «Коммерсант», «Потребитель», «Стандарты и качество».
36. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров / А.Н. Неверов. – М.: Академия, 2012.
37. Интернет - ресурсы: Консультант плюс, Гарант.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.