

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
"Ростовский институт защиты предпринимателя"**

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор

\_\_\_\_\_ А.А. Паршина

**Производственная практика  
программа практики**

Закреплена за кафедрой **Экономика и таможенное дело (СПО)**  
Учебный план **38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)**

Квалификация менеджер по продажам  
Форма обучения очная  
Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой  
Вид практики Производственная  
Форма проведения непрерывно  
Объем практики 0  
Продолжительность в часах/неделях 72/ 2

**Распределение часов практики**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4(2.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Практические занятия	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
в том числе ИКР				
Сам. работа				
Итого			72	72

Программу составил(и):

Рецензент(ы):

*Генеральный директор*

*Общество с ограниченной ответственностью "Солнечный круг"                      Киреенков А.В.*

Программа практики

**Производственная практика**

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ) (программа подготовки специалистов среднего звена). (приказ Минобрнауки России от 15.05.2014 составлена на основании учебного плана:

38.02.04\_ОФО Коммерция (по отраслям).plx

утвержденного учёным советом вуза от 26.01.2023 протокол № 18 .

Программа одобрена на заседании кафедры

**Экономика и таможенное дело (СПО)**

Протокол от 21.12.2022 г. № 5

Срок действия программы: 2023-2024 уч.г.

Директор Грищенко М.А.

**ЦЕЛИ ПРАКТИКИ**

1 Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», а также общих и профессиональных компетенций.

**МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Блок. Часть

ПП.03.01

**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

1	Бизнес-планирование
2	Организация торговли
3	Производственная практика
4	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
5	Теоретические основы товароведения
6	Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда
7	Экзамен по модулю
8	Агент коммерческий
9	Безопасность жизнедеятельности
10	Бухгалтерский учет
11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
12	Квалификационный экзамен
13	Логистика
14	Менеджмент
15	Организация коммерческой деятельности
16	Основы сервиса
17	Предпринимательское право
18	Производственная практика
19	Управленческая психология
20	Финансы, налоги и налогообложение
21	Документационное обеспечение управления
22	История
23	Математика
24	Основы философии
25	Правовые основы защиты инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья / Основы социологии и политологии
26	Статистика
27	Экономика организации

**КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ОК 1.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.**

<b>ОК 2.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</b>
<b>ОК 3.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</b>
<b>ОК 4.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</b>
<b>ОК 6.: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</b>

**ОК 7.:** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ПК 3.1.:** Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

**ПК 3.2.:** Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

**ПК 3.3.:** Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

**ПК 3.4.: 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 сохраняемость, 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.**

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен**

<b>1</b>	<b>Знать:</b>
1.1	теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
1.2	виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания ;
1.3	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп , оценку их качества , маркировку;
1.4	условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
1.5	особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.
<b>2</b>	<b>Уметь:</b>
2.1	применять методы товароведения;
2.2	формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
2.3	оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
2.4	рассчитывать товарные потери и списывать их;
2.5	идентифицировать товары;
2.6	соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.
<b>3</b>	<b>Иметь практический опыт:</b>
3.1	определения показателей ассортимента;
3.2	распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
3.3	оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
3.4	установления градаций качества;
3.5	расшифровки маркировки;
3.6	контроля режима и сроков хранения товаров;
3.7	соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения .

#### СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем/вид занятия	Семестр	Часов	Компетен ции	Литература	Интра кт.	Примечания
	<b>Раздел 1. Производственная практика ПП.03.01</b>						
1.1	Формирование непродовольственного ассортимента в магазине /Пр/	4	10	ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
1.2	Диагностика качества товаров непродовольственного ассортимента. /Пр/	4	10	ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
1.3	Технология приёмки непродовольственных товаров по качеству /Пр/	4	6	ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		

1.1	Формирование продовольственного ассортимента в магазине /Пр/	4	10	ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
1.2	Проверка сортности, состояния упаковки, маркировки /Пр/	4	10	ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
1.3	Диагностика качества товаров продовольственного ассортимента. /Пр/	4	6	ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		



1.4	Составление документов, актов. /Пр/	4	6	ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
1.5	Изучение санитарно-эпидемиологических правил торговли. /Пр/	4	6	ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
1.6	Технология приёмки продовольственных товаров по качеству /Пр/	4	6	ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
1.7	Подведение итогов производственной практики /Пр/	4	2	ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		
1.8	/ЗачётСОц/	4		ОК 1.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4.,ОК 6.,ОК 7.,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,Л1.2,Л1.3,Л1.4,Л2.1,Л2.2,Л2.3		

#### ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Процедура аттестации студента по итогам практики

По окончании практики студент сдает на кафедру отчет по практике и дневник прохождения практики.

Отчет должен иметь объем 20-25 страниц формата А4 машинописного текста и при необходимости дополнительно приложение, в которое могут входить графические, табличные и прочие материалы.

Результаты практики оценивает комиссия. Во внимание принимается качество отчета, который должен быть оформлен в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, и отзыв руководителя практики от предприятия, а также устные ответы студента на вопросы по прохождению и результатам практики. По итогам аттестации комиссия выставляет дифференцированную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие по ее итогам неудовлетворительную оценку, подлежат отчислению в установленном порядке из института, как имеющие академическую задолженность.

Структура отчета

Отчет должен состоять из следующих разделов:

- введения, в котором приводится общая характеристика места практики;
- основной части, в которой описываются все результаты, полученные в ходе прохождения практики;
- заключения, в котором анализируется проведенная работа в целом и дальнейшие мероприятия в части приобретения углубленных знаний и умений по теме практики;
- приложений к отчету (при необходимости).

К отчету прилагается «Дневник практики» с отзывом-характеристикой и заполненным графиком выхода студента на работу.

Дневник и отчет должны быть оформлены на месте практики и представлены для заключения и отзыва руководителю практики от предприятия.

Структура отчета должна содержать необходимый перечень следующих документов:

- титульный лист отчета;
- индивидуальное задание;
- рабочий график;
- дневник прохождения практики;
- отзыв-характеристика на студента-практиканта;
- анкета студента-практиканта;
- анкета работодателя.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка на торговотехнологическом оборудовании  
 Обслуживание покупателей и предоставление информации о качестве товара, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации, сроках службы, гарантийных обязательствах. Правила использования отдельных видов непродовольственных товаров.  
 Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации непродовольственных товаров.  
 Правила торговли отдельными видами непродовольственных товаров.  
 Размерные характеристики швейных и трикотажных товаров. Способы измерения текстильных товаров.  
 Правила обмена товаров по ГК и ЗЗПП.  
 Обслуживание покупателей и предоставление информации о качестве товара, пищевой ценности пищевых продуктов, требованиях безопасности.  
 Правила продажи отдельных видов продовольственных товаров.  
 Расшифровывать маркировку, клеймение (ювелирные товары) и символы по уходу (строительные товары, обувь, швейные, текстильные, трикотажные).  
 Рассчитывать энергетическую ценность продуктов  
 Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары  
 Условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей  
 Требования к соблюдению условий хранения отдельных видов товара, согласно нормативно-технических документов.  
 Изучение спроса покупателей  
 Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчетных операций с покупателями  
 Оформление документов по кассовым операциям  
 Контроль сохранности товарно-материальных ценностей

**Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе проведения практики**

Разделы (этапы)	Наименование раздела (этапа) практики	Номер формируемого индикатора	Вид занятий, работы	Форма контроля
1	Производственная практика ПП.03.01	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7., ПК 3.8.	Формирование продовольственного ассортимента в магазине Проверка сортности, состояния упаковки, маркировки Диагностика качества товаров продовольственного ассортимента. Составление документов, актов. Изучение санитарно-эпидемиологических правил торговли. Технология приёмки продовольственных товаров по качеству Подведение итогов производственной практики	

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.4	Левкин Г. Г., Ларин А. Н., Ларина И. В., Головский В. С. Организация производства [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2021. - 272 с. - Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=618613">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=618613</a>
Л1.2	Мочаева Т. В., Кудрявцев К. А. Экономика и организация производства на предприятии [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2020. - 82 с. - Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=612083">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=612083</a>
Л1.3	Косарева О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник. - Москва: Университет Синергия, 2020. - 452 с. - Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=617835">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=617835</a>
Л1.1	Чернухина Г. Н., Курганова Н. Ю. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда: учебник для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности «Коммерция (по отраслям)» [Электронный ресурс]: учебник. - Москва: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2020. - 316 с. - Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602811">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602811</a>
Дополнительная литература	
Л2.1	Беляевский И. К. Коммерческая деятельность [Электронный ресурс]: учебно-методический комплекс. - Москва:

	Евразийский открытый институт, 2008. - 341 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=90914">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=90914</a>
Л2.3	Аксёнова Л. И., Сариева Н. А., Герлиц Г. В. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Минск: РИПО, 2020. - 453 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599714">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=599714</a>
Л2.2	Авдеева И. А., Проскурина И. Ю. Организация производства и менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Воронеж: Воронежская государственная лесотехническая академия, 2010. - 263 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141970">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=141970</a>