

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО

Управляющий торговым центром  
ООО МЕТРО Кэш энд Керри  
Загорулько Д.В.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Шуканов Р.А.  
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**ПРОГРАММА**  
**производственной практики**

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров  
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров  
(код и наименование специальности)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями

ФГОС СПО по специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

код

наименование специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г. № 11


Председатель ЦК \_\_\_\_\_ /Семенова А.А./

Разработчики:

\_\_\_\_\_ Семенова А.А., преподаватель спецдисциплин  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

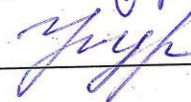
**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

\_\_\_\_\_ 

Семенова А.А., методист

Внешняя экспертиза

\_\_\_\_\_ 

Кузьмина Г.Н., заместитель директора по учебной работе Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Управление ассортиментом товаров» и соответствующие ему общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), личностные результаты (ЛР):

### 1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	<i>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>
ОК 2.	<i>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i>
ОК 3.	<i>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i>
ОК 4.	<i>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i>
ОК 5.	<i>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</i>
ОК 6.	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>
ОК 7.	<i>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</i>
ОК 8.	<i>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</i>
ОК 9.	<i>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</i>
ЛР 4.	<i>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</i>
ЛР 9.	<i>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</i>
ЛР 10.	<i>Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой</i>

безопасности, в том числе цифровой.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<i>ВД 1.</i>	<i>Управление ассортиментом товаров</i>
<i>ПК 1.1.</i>	<i>Выявлять потребность в товарах.</i>
<i>ПК 1.2.</i>	<i>Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.</i>
<i>ПК 1.3.</i>	<i>Управлять товарными запасами и потоками.</i>
<i>ПК 1.4.</i>	<i>Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.</i>

1.1.3. В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><li>– анализа ассортиментной политики торговой организации;</li><li>– выявления потребности в товаре (спроса);</li><li>– участия в работе с поставщиками и потребителями;</li><li>– приемки товаров по количеству и качеству;</li><li>– размещения товаров;</li><li>– контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;</li><li>– обеспечения товародвижения в складах и магазинах;</li><li>– эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;</li><li>– участия в проведении инвентаризации товаров</li></ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;</li><li>- формировать торговой 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;</li><li>- 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;</li><li>- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;</li> <li>- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;</li> <li>- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;</li> <li>- технологические процессы товародвижения;</li> <li>- формы документального сопровождения товародвижения;</li> <li>- правила приемки товаров;</li> <li>- способы размещения товаров на складах и в магазинах;</li> <li>- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;</li> <li>- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;</li> <li>- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;</li> <li>- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;</li> <li>- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможности последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).</li> </ul>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики**

всего - 108 часов.

Проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план производственной практики

Коды общих и профессиональных компетенций, личностных результатов	Наименование тем производственной практики	Всего часов
1	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ЛР 4, 9, 10	Раздел 1. Управление ассортиментом товаров	106
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ЛР 4, 9, 10	Дифференцированный зачет	2
<b>Всего:</b>		<b>108</b>

## 2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Управление ассортиментом товаров</b>			
Тема 1.1. Приемка и размещение товаров	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	<p>1 <b>Приемка товаров по количеству</b>  Осуществление <b>приемки товаров по количеству</b>. Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т.п.). Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных или фасованных товаров).  Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров).  <b>Размещение товаров</b> на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца.  Участие в оформлении актов на недостачу товаров.</p>	6	3
	<p>2 <b>Приемка товаров по качеству</b>  <b>Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам</b>. Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.).  <b>Осуществление приемки товаров по качеству</b>. Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой.  Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). Проверка соответствия градаций качества (сорту, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары.  Проверка (<b>контроль</b>) <b>сроков годности (или хранения) поступивших товаров</b>. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности</p>	6	3
	<p>3 <b>Размещение товаров</b>  <b>Размещение товаров</b> на хранение в складе магазина. Ознакомление с правилами и способами размещения в складе. Определение высоты размещения, наличия проходов, расстояний от стен и охлаждающих приборов.  Размещение товаров на рабочем месте продавца. Ознакомление с выкладкой товаров в торговом зале магазина самообслуживания и на прилавках при традиционной форме обслуживания.  <b>Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям и их персоналу, окружающей среде. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при размещении товаров.</b></p>	6	3



Тема 1.2. Работа на торговом-технологическом оборудовании	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	4	<b>Подготовка ККТ к работе. Работа на ККТ</b> Визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовка рабочего места к работе. Получение в главной кассе ключа от ККТ, разменной монеты, чековой и контрольной лент. Заправка чековой и контрольной лент и включение ККТ в сеть. Проверка работоспособности ККТ. <b>Эксплуатация ККТ.</b> Выполнение необходимых операций на ККТ. Сканирование штрих-кодов на товарах. Соблюдение требований техники безопасности при эксплуатации на ККТ. Соблюдение установленных правил эксплуатации ККТ при осуществлении денежных расчетов с покупателями. Обеспечение исправности ККТ в течение рабочего дня. Устранение незначительных неисправностей. <b>Соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе на ККТ.</b> Получение от покупателей денег за реализуемые товары. Определение платежеспособности купюр по внешнему виду и с помощью детектора купюр. Расчет с покупателями по платежным картам. Выдача сдачи. <b>Оформление документов на реализацию товаров.</b>	6	3
	5	<b>Завершение работы на ККТ</b> Сбор и подсчет дневной выручки. Составление покупной описи. Оформление контрольной ленты в конце дня. Сверка суммы выручки с показаниями счетчика ККТ. Отключение ККТ. Сдача выручки, ключа и контрольной ленты. Уборка рабочего места. Составление кассового отчета.	6	3
Тема 1.3. Ассортиментная политика торговой организации	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	6	<b>Работа на весоизмерительном оборудовании. Работа на фасовочном оборудовании</b> Ознакомление с весоизмерительным оборудованием в магазине. Составление перечня этого оборудования. Проверка наличия на весах поверочных клейм и определение по ним и свидетельствам о поверке межповерочного оборудования. Подготовка весоизмерительного оборудования к работе. <b>Эксплуатация весоизмерительного оборудования.</b> Проверка правильности показаний весов. Взвешивание реализуемых товаров. Проверка достоверности информации на фасованных товарах путем перевешивания не менее 10 штучных экземпляров. Ознакомление с фасовочным оборудованием в магазине и составление перечня такого оборудования. Ознакомление с правилами его эксплуатации по эксплуатационным документам. Проверка правильности работы фасовочного оборудования. <b>Эксплуатация фасовочного оборудования.</b> Маркирование фасованных товаров. Проверка правильности взвешивания и фасования товаров на поверенных весах. <b>Соблюдение техники безопасности и охраны труда</b>	6	3
	7	<b>Анализ ассортимента торговой организации</b> Ознакомление с ассортиментом товаров в магазине. <b>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.</b> Определение групповой и общей широты ассортимента. Определение полноты ассортимента товаров однородных групп и подгрупп в секции (отделе), где происходит практика. <b>Расчет показателей ассортимента.</b>	6	3
8	<b>Анализ ассортиментной политики торговой организации</b> <b>Проведение анализа ассортиментной политики торговой организации.</b> Распознавание товаров, в том числе и нового ассортимента, в отделе или секции. Установление идентифицирующих признаков ассортиментной принадлежности	6	3	

	9	<b>Выявление потребности в товарах (спросе)</b> Изучение спроса на определенные товары, в том числе нового ассортимента, методами опроса, наблюдения и регистрации объема продаж. <b>Выявление потребностей покупателей в товарах (спросе) в процессе их консультирования. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах.</b>	6	3
Тема 1.4. Осуществление связей с поставщиками и потребителями продукции	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	10	<b>Участие в работе с поставщиками</b> <b>Участие в работе с поставщиками.</b> Участие совместно с товароведом или менеджером торговой организации в договорной работе, <b>оформление документов на поставку товаров - договоров с контрагентами.</b> Ознакомление с заключенными договорами. Проверка их правильного составления в соответствии с Гражданским Кодексом РФ (ч.2).	6	3
	11	<b>Участие в составлении и подготовке претензий к поставщикам</b> <b>Контроль выполнения договоров:</b> проверка совместно с товароведом современности выполнения договоров, <b>в том числе поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству.</b> Выявление и/или подготовка ( <b>предъявление</b> ) <b>претензий к поставщикам (контрагентам) при невыполнении договорных обязательств.</b>	6	3
	12	<b>Участие в составлении заявок на поставку товаров</b> Составление перечня поставщиков товаров определенной группы. <b>Осуществление связи с поставщиками и производство закупки товаров:</b> составление заявок на поставку товаров (по заданию товароведов) и доведение их до поставщиков.	6	3
	13	<b>Участие в работе с потребителями</b> <b>Участие в работе с потребителями, производство реализации товаров.</b> Оказание информационно-консультативных услуг потребителям-приобретателям товаров. <b>Формирование спроса потребителей и стимулирование сбыта с применением средств и методов маркетинга. Осуществление связи с потребителями продукции и подготовка ответов на претензии покупателей.</b>	6	3
	14	<b>Контроль условий и сроков транспортировки товаров</b> Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов). <b>Проверка условий и сроков транспортировки (доставки) товаров.</b> 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.).	6	3
Тема 1.5. Управление товарными запасами и потоками	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	15	<b>Контроль условий и сроков хранения товаров</b> <b>Осуществление текущего контроля условий хранения товаров:</b> за температурой и относительной влажностью воздуха в складе. Оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. Составление совместно с материально-ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости). <b>Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения).</b> Выявление товаров со сроками	6	3

	<p>годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации.</p> <p>Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.).</p> <p><b>Расчет товарных потерь.</b> Определение естественной убыли и актуальных потерь и порядка их списания.</p> <p><b>Планирование мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.</b></p>		
16	<p><b>Обеспечение товародвижения в складах и магазинах</b></p> <p><b>Ознакомление с порядком обеспечения товародвижения в складах и магазинах.</b> Ознакомление с последовательностью операций товародвижения в складе магазина и перемещение товаров в торговый зал, с учетом факторов, влияющих на ассортимент и качество при организации товародвижения.</p> <p>Ознакомление со средствами малой механизации для перемещения товаров в складе и торговом зале магазина. <b>Проведение контроля условий и сроков транспортировки товаров.</b></p>	6	3
17	<p><b>Предреализационная подготовка товаров</b></p> <p>Подготовка рабочего места для предреализационной подготовки товаров.</p> <p>Участие в подготовке товаров к продаже, сортировке по качеству, фасованию, упаковывание и др. <b>Соблюдение техники безопасности и охраны труда при предреализационной подготовке товаров.</b></p>	6	3
18	<p><b>Участие в проведении инвентаризации</b></p> <p>Ознакомление с порядком проведения инвентаризации товаров в магазине. <b>Участие в проведении инвентаризации товаров.</b> Выявление случаев недостачи и порядка их списания. Ознакомление с порядком списания фактической естественной убыли и актируемых потерь. Документальное оформление результатов инвентаризации</p>	4	3
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	2
<b>Всего</b>		<b>108</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных ситуаций)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:  
*торгово-технологическое оборудование торговых организаций*

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### ***Основные источники:***

1. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с.
2. Карташова, Л. В. Управление ассортиментом товаров в 2 ч. Ч 1. [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. В. Карташова, Н. И. Сергеева, Л. А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 288 с.
3. Карташова, Л. В. Управление ассортиментом товаров в 2 ч. Ч 2. [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. В. Карташова, Н. И. Сергеева, Л. А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 304 с.
4. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 2. : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.
5. Королев, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 1. : учебник для студ. учреждений СПО / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с. – Текст : непосредственный.
6. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

##### ***Нормативные источники:***

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей".
2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016) "О техническом регулировании"
3. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
4. Федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ (ред. от 05.04.2016) "О стандартизации в Российской Федерации"
5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
6. Федеральный закон от 23.11.1995 N 174-ФЗ (ред. от 29.12.2015) "Об

экологической экспертизе"

7. "ГОСТ Р 51303-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 N 582-ст)

8. Федеральный закон от 28.12.2009 N 381-ФЗ (ред. от 31.12.2014) "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 09.01.2015)

9. Федеральный закон от 21.12.1994 N 69-ФЗ (ред. от 23.06.2016) "О пожарной безопасности"

10. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (ред. от 08.03.2015) "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт"

11. Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности"

12. Решение Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 797 (ред. от 10.06.2014) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (вместе с "ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков")

13. Федеральный закон от 22.12.2008 N 268-ФЗ "Технический регламент на табачную продукцию"

14. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 (ред. от 15.12.2015) "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (вместе с "ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей")

15. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 (ред. от 10.05.2016) "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (вместе с "ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию")

16. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции")

17. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 (ред. от 22.06.2016) "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации"

18. Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ (ред. от 01.05.2016) "О специальной оценке условий труда"

19. Постановление Минтруда РФ, Минобразования РФ от 13.01.2003 N 1/29 "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.02.2003 N 4209)

20. СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003

21. СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001

### ***Журналы***

«Товаровед продовольственных товаров», «Вестник ЦСМ»

### ***Интернет-ресурсы:***

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] : Официальный сайт Росстандарта. – Режим доступа:<http://www.gost.ru/wps/portal/>

2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс] : Государственная система правовой информации. – Режим доступа:<http://pravo.gov.ru>

3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] : Официальный сайт Роспотребнадзора. – Режим доступа:<http://www.rospotrebnadzor.ru>

4. Консультант плюс [Электронный ресурс] : Справочно-информационная система. – Режим доступа:  
<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=2875>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения заданий для практики.

Раздел и/или тема	Результаты освоения		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Текущий	Оценка за выполнение практического задания	Задание на практику	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК Дневник практики Отчет и характеристика с предприятия	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
ПП.01.01	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Промежуточный	Дифференцированный зачет	Задание для дифференцированного зачета	Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН \*

- 1 – знания
- 2 - умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) в баллах (2-5)
  - 2) дихотомическая оценка:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы  
0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра



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.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра

### **ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
ЛР 9	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Беседы</p>

<p>ЛР 10</p>	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;  Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.  Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирование  Опросы  Беседы  Акции  Участие в мероприятиях сайта  Сетевичок.рф</p>
--------------	--	---