**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПП.03.01 МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

 **Задание на производственную практику**

Для студентов 2–го курса очного отделения МТКП РЭУ им.

Г.В. Плеханова

Производственная практика ПП 03.01 профессионального модуля ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

**Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

 ПО 1 определения показателей ассортимента;

 ПО 2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

 ПО 3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;

 ПО 4 расшифровки маркировки;

 ПО 5 контроля режима и сроков хранения товаров;

 ПО 6 соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

**уметь:**

У1 применять методы товароведения;

У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У4 рассчитывать товарные потери и списывать их;

У5 идентифицировать товары;

 У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**знать:**

 З1 теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

 З2 виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

 З3 классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

 З4 условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

 З5 особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

**Количество часов на освоение программы производственная практика (по профилю специальности) профессионального модуля:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Максимальная учебная нагрузка студента** | **110** |
| Включая: |  |
| производственная практика | 108 |
| консультации | 2 |

**Тематический план производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодыПК | Наименование разделовпрофессионального модуля | Всегочасов  |
|
|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 1. Общее ознакомление с предприятием. | 6 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 2. Изучение материально-технической базы предприятия | 6 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 3. Изучение деятельности коммерческой службы организации | 6 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 4. Изучение ассортимента товаров в предприятии, его показателей. | 6 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 5. Управление ассортиментом. | 12 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 6. Приёмка товаров в магазине. | 6 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 7. Хранение товаров в магазине | 12 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 8. **Оценка качества товаров, реализуемых в магазине.** | 6 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 9. Изучение обеспечения качества и безопасности товаров. | 6 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 10. Работа со средствами товарной информации | 6 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 11. **Ознакомление с организацией торгово-технологического процесса магазина** | 12 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 12. Размещение и выкладка отдельных видов товаров в торговом зале магазина. | 6 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 13. Изучение покупательского спроса. | 6 |
| ПК 3.1-ПК 3.8 | Тема 14. Материальная ответственность в магазине. Виды и формы. | 12 |
| **Консультации по практике** | **2** |
| **Всего** | **110** |

**Содержание обучения по производственной практике (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание, теоретических и практические занятия | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1. Общее ознакомление с предприятием.** | **Содержание** | **6** |  |
| Изучение техники безопасности труда в организации. Инструктаж на месте прохождении практики. Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли состав организационных документов и их основные положения (устав, учредительный договор, лицензия и т.д. | 6 | 1 |
| **Тема 2. Изучение материально-технической базы предприятия** | **Практические занятия** | **6** |  |
| Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, основными группами помещений | 6 |  |
| **Тема 3. Изучение деятельности коммерческой службы организации** | **Практические занятия** | **6** |  |
| Изучение деятельности коммерческой службы организации (отделов сбыта, закупок, маркетинга и др.): их целей, задач, структуры, должностных характеристик (инструкций), организации взаимодействия с другими структурными подразделениями. Выявление перечня основных поставщиков организации. Анализ состояния культуры обслуживания покупателей, характера записей в Книге отзывов и предложений, действенности применяемых мер по заявлениям покупателей. Ознакомление с дополнительными коммерческими услугами организации: информационными, консультативными, посредническими | 6 |  |
| **Тема 4. Изучение ассортимента товаров в предприятии, его показателей.** | **Практические занятия** | **6** |  |
| Ознакомление с ассортиментом продовольственных (или непродовольственных товаров). Изучение классификации продовольственных или непродовольственных товаров по назначению на группы, подгруппы, виды, разновидности. Распознавание ассортимента с позиции товарных групп и видов товаров, нахождение его в секциях, отделах или зонах торгового зала. Распознавание видового и марочного ассортимента товаров однородной группы, с которой будет работать студент-практикант. Составление планограммы размещения ассортимента товаров однородных групп. Выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом. Анализ ассортимента товаров в данном предприятии (организации), сопоставление его соответствия предъявляемым требованиям и соответствие формату (типу) магазина. | 6 |  |
| **Тема 5. Управление ассортиментом**. | **Практические занятия** | **12** |  |
| Изучение этапов формирования ассортимента торгового предприятия. Ознакомление со стратегией и тактикой управления ассортиментом. Изучение ассортиментной политики розничного торгового предприятия и факторов, влияющих на формирование ассортимента. Ознакомление с ценовой политикой розничного торгового предприятия. Ознакомление с прайс (ценовыми) листами. Изучение спроса на определенные товары, в том числе нового ассортимента. Установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них методами опроса, наблюдения и регистрации объема продаж.  | 6 |  |
| Выявление потребностей покупателей в процессе их консультирования. Определение показателей ассортимента и номенклатуру показателей качества товаров. Изучение товаропроизводителей, их товарные знаки. Определение основных показателей ассортимента полноты, широты, глубины, устойчивости, гармоничности, новизны. | 6 |  |
| **Тема 6. Приёмка товаров в магазине.** | **Практические занятия** | **6** |  |
| Изучение порядка формирования ассортимента товаров в предприятии (организации). Приёмка товаров в магазине. Значение, виды, места приёмки: документы, регламентирующие приёмку; лица, осуществляющие приёмку товаров в магазине. Изучите систему контроля за качеством поступающих товаров, наличие нормативных документов. Примите участие в приемке по количеству : ознакомьтесь с реквизитами товаро-сопроводительных 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). Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца. | 6 |  |
| **Тема 7. Хранение товаров в магазине** | **Практические занятия** | **12** |  |
| Изучение условий хранения, режимов хранения на предприятии. Осуществление текущего контроля 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). Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). | 6 |  |
| Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации. Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.). Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства.  | 6 |  |
| **Тема 8. Оценка качества товаров, реализуемых в магазине.** | **Практические занятия** | **6** |  |
| Знакомство с товарной характеристикой товаров по основным признакам. Проведение оценки качества товаров органолептическим методом (по наличию внешних дефектов) с использованием НД на определение сортности. Изучение маркировки на товары: соответствие требованиям нормативно-технической документации (наличие обязательных реквизитов маркировки)- значение и расшифровка информационных знаков.Знакомство с технологией идентификации товара с применением штриховых кодов. Проанализируйте качество товаров. Установите наиболее часто встречающиеся дефекты. Изучите систему контроля за качеством поступающих товаров, наличие нормативных документов. Примите участие в приемке по количеству: ознакомьтесь с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т.п.). Оценка качества товаров по органолептическим показателям | 6 |  |
| **Тема 9. Изучение обеспечения качества и безопасности товаров.** | **Практические занятия** | **6** |  |
| Изучение нормативных документов (сертификатов качества товара). Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов) Приёмка товара   и проверка сортности и состояния упаковки. Знакомство с видами товарных потерь в предприятии, причинами их возникновения и порядком списания. Диагностика товарных потерь. Составление актов на списание. Рассчитать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. Обеспечение, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в магазине (на складе). Контроль условий и сроков транспортировки и хранения товаров в магазине. Обеспечение соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценить качество процессов в соответствии с установленными требованиями. Выясните, куда направляются товары с дефектами. Определение вида дефектов по месту их возникновения (технологических или предреализационных). Оформление результатов товаров определения качества товаров. | 6 |  |
| **Тема 10. Работа со средствами товарной информации** | **Практические занятия** | **6** |  |
| Составление перечня средств товарной информации, с которой должны работать и фактически используют продавцы и менеджеры по продажам. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации. Особое внимание необходимо обратить на оформление ценников на товары, в соответствии с Правилами продажи. Расшифровка маркировки на товарах, в том числе информационных знаков. Консультирование покупателей с использованием информации, полученной при расшифровке маркировки и ознакомление с товаросопроводительными документами (для непродовольственных товаров и с эксплуатационными документами). Выявление наличия в магазине товаров с собственной торговой маркой. | 6 |  |
| **Тема 11. Ознакомление с организацией торгово-технологического процесса магазина** | **Практические занятия** | **12** |  |
| Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами (приложить по возможности копии счетов-фактур, товарно-транспортных накладных, качественных удостоверений).  Проанализировать правильность заполнения товарно-сопроводительных документов.Идентификация товаров, оценка и расшифровка маркировки, оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества при приемке товаров по количеству и качеству, хранении и реализации товаров.  | 6 |  |
| Участие в оформлении актов на недостачу товаров. Оценка качества товаров, обеспечение товародвижения на складе и в магазине. Участие в инвентаризации. Расшифровка маркировки товара, анализ их соответствие установленным требованиям | 6 |  |
| **Тема 12. Размещение и выкладка отдельных видов товаров в торговом зале магазина.** | **Практические занятия** | **6** |  |
| Правила размещения. Размещение и выкладка товаров на розничных торговых предприятиях разных типов. Правила размещения отделов и отдельных групп товаров в магазинах. Факторы, влияющие на размещение. | 6 |  |
| **Тема 13. Изучение покупательского спроса.** | **Практические занятия** | **6** |  |
| Ознакомиться с видами и методами изучения покупательского спроса в магазине, отделе (секции). | 6 |  |
| **Тема 14. Материальная ответственность в магазине. Виды и формы** | **Практические занятия** | **12** |  |
| Ознакомиться с материально ответственными лицами магазина. | 6 |  |
| Ознакомиться с обязанностями материально ответственных лиц. | 6 |  |
| **Консультации** | **2** |  |
| **Всего** | **110** |  |