МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ МО «СЕРПУХОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ Федорова Т.В.
(подпись)
«28» ____08____ 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
(название учебной дисциплины/профессионального модуля)

для специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

на базе основного общего образования

Разработчик _____

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по специальностям Экономика и бухгалтерский учёт, Операционная деятельность в логистике, Коммерция

Протокол № 1 от «28» августа 2020г.

Председатель ПЦК _____ / Воскина С.Н.

Серпухов
2020

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 03 ***Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров*** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** базовая подготовка и примерной программы, входящей в укрупненную группу

38.00.00 Экономика и управление.

Разработчик:

Работодатель: Нач. отдела маркетинга и рекламы Серова Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 14

6. ИЗМЕНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ 18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

1.1 Содержание рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** в соответствии с ФГОС СПО по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** базовая подготовка**,** входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление, и направлена на формирование профессиональных умений, общих компетенций и приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности (ВПД) **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.**

1.2 Цель и задачи учебной практики

Целью и задачами учебной практики является формирование профессиональных умений, общих компетенций и приобретение первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров:

формирование профессиональных умений:

У 1. Применять методы товароведения

У 2. Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3. Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; У 4. Рассчитывать товарные потери и списывать их;

У 5. Идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

В процессе освоения рабочей программы формируются

профессиональные компетенции:

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 личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения. ОК 10. Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.

ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных

воздействий чрезвычайных ситуаций.

В процессе освоения рабочей программы формируются

общие компетенции:

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.

приобретение первоначального практического опыта:

ПО 1. Определения ассортиментных показателей продовольственных и непродовольственных товаров;

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение содержания учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения программы учебной практики по виду профессиональной деятельности **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

студент должен уметь:

У 1. Применять товароведные методы классификации продовольственных и непродовольственных товаров;

У 2. Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент

У 3. Оценивать качество товаров и устанавливать градации их качества; У 4. Рассчитывать товарные потери и списывать их;

У 5. Идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

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 личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения. ОК 10. Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.

ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

приобрести первоначальный практический опыт:

ПО 1. Определения ассортиментных показателей продовольственных и непродовольственных товаров;

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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Структура рабочей программы учебной практики

Коды умений, общих компетенций	Наименование разделов	Количество часов
1	**2**	**3**
	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров	**15**
У1, У2, У3 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 10.	**Тема 1.1.** Формирование ассортимента продовольственных товаров, оценка его качества	
У1, У2	Применять товароведные методы классификации продовольственных товаров. Формировать и анализировать торговый (промышленный) ассортимент	6
У3	Оценивать качество продовольственных товаров и устанавливать градации их качества.	3
У4, У5. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 10.	**Тема 1.2.** Идентификация ассортимента продовольственных товаров. Соблюдение условий и сроков хранения товаров.	
У4	Рассчитывать товарные потери и документально оформлять их списание.	3
У5	Идентифицировать непродовольственные товары. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	3
У1-У5 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 10.	**Защита отчета по содержанию учебной практики по Товароведению продовольственных товаров**	**3**
У1. У2. У3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 10.	**Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров**	**15**

У1. У2. У3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 10	**Тема 2.1.** Формирование ассортимента непродовольственных товаров, оценка его качества	
У1. У2.	Применять товароведные методы классификации непродовольственных товаров. Формировать и анализировать торговый (промышленный) ассортимент	6
У3.	Оценивать качество непродовольственных товаров и устанавливать градации качества.	3
У4. У5. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 10	**Тема 2.2.** Идентификация ассортимента продовольственных товаров. Соблюдение условий и сроков хранения товаров.	
У4.	Рассчитывать товарные потери и документально оформлять их списание.	3
У5	Идентифицировать непродовольственные товары. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	3
У1-У5 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 10.	Защита отчета по содержанию учебной практики по Товароведению непродовольственных товаров. **Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет**	**3**
	ВСЕГО:	**36 час.**

3.2 Содержание обучения по учебной практике

Виды умений	Виды учебно-производственных работ по формированию умений		Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			**18**	
Тема 1.1. Формирование ассортимента продовольственных товаров, оценка его качества			**9**	
У1.; У 2. Применять товароведные методы классификации продовольственных товаров. Формировать и анализировать торговый (промышленный) ассортимент	1	Классифицировать товары на классы, подклассы, группы, подгруппы, виды и разновидности	3	3
	2	Результаты оформить в виде таблицы.		
	3	Решение ситуационных задач		
	4.	Составить ассортиментный перечень товаров, реализуемых в Вашем магазине.		
	5.	Составить анкету для изучения покупательского спроса. Выявить товары, пользующиеся повышенным спросом у покупателей, товары, не пользующиеся спросом.	3	3
	6	Выявить причины неудовлетворенного спроса. Разработать мероприятия направленные на совершенствованию работы по формированию ассортимента.		
	7.	Определять коэффициент широты, полноты, устойчивости ассортимента(решение ситуационных задач)		
У3. Оценивать качество продовольственных товаров и устанавливать градации их качества	1	Составить схему «Показатели качества товаров» «Определение дефектов на натуральных образцах».	3	3
	2	Разработать таблицу градаций качества для различных групп продовольственных товаров.		
	3	Произвести оценку качества товара **(**решение ситуационной задачи**)**		
Тема 1. 2. Идентификация ассортимента продовольственных товаров. Соблюдение условий и сроков хранения товаров.			**6**	
	1	Произвести расчет товарных потерь продовольственных товаров (решение ситуационных задач)	3	3
	2	Оформить «Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей»		
У5	1	Составить таблицы идентификации продовольственных товаров	3	3
	2	Выполнять работы по идентификации продовольственных товаров в		

Идентифицировать продовольственные товары. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.		соответствии с алгоритмом по месту прохождения производственной практики		
	3	Оформить таблицу «Оптимальные режимы хранения продовольственных товаров»		
	4	Установить соответствие оптимальных условий и сроков хранения товаров нормативным требованиям.		
зачет по содержанию первого раздела программы учебной практики		**Выполнение практических работ, профессиональной задачи.**	**3**	2
Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров			**18**	
Тема 2.1. Формирование ассортимента непродовольственных товаров, оценка его качества			**9**	
У1.; У 2. Применять товароведные методы классификации непродовольственных товаров. Формировать и анализировать торговый (промышленный) ассортимент	1	Классифицировать товары на классы, подклассы, группы, подгруппы, виды и разновидности	3	3
	2	Результаты оформить в виде таблицы.		
	3	Решение ситуационных задач		
	4.	Составить ассортиментный перечень товаров, реализуемых в Вашем магазине.		
	5.	Составить анкету для изучения покупательского спроса. Выявить товары, пользующиеся повышенным спросом у покупателей, товары, не пользующиеся спросом.	3	3
	6	Выявить причины неудовлетворенного спроса. Разработать мероприятия направленные на совершенствованию работы по формированию ассортимента.		
	7.	Определять коэффициент широты, полноты, устойчивости ассортимента(решение ситуационных задач)		
У3. Оценивать качество непродовольственных товаров и устанавливать градации их качества.	1.	Составить схему «Показатели качества товаров» «Определение дефектов на натуральных образцах».	3	3
	2.	Разработать таблицу градаций качества для различных групп непродовольственных товаров.		
	3.	Произвести оценку качества товара **(**решение ситуационной задачи**)**		

Тема 2. 2. Идентификация ассортимента непродовольственных товаров. Соблюдение условий и сроков хранения товаров.			**6**	3
У4 Рассчитывать товарные потери и документально оформлять их списание	1	Произвести расчет товарных потерь непродовольственных товаров (решение ситуационных задач)	3	3
	3	Оформить «Акт о не соответствии качества товарно-материальных ценностей»		
У5. Идентифицировать непродовольственные товары. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	1	Составить таблицы идентификации непродовольственных товаров. Проверить подлинность кодирования непродовольственных товаров различных групп и производителей с помощью программы Сканер QR и штрих-кодов PRO.	3	3
	2	Выполнять работы по идентификации непродовольственных товаров в соответствии с алгоритмом по месту прохождения производственной практики		
	3	Установить соответствие оптимальных условий и сроков хранения товаров нормативным требованиям.		
	4	Оформить таблицу «Оптимальные режимы хранения непродовольственных товаров»		
		Выполнение практических работ, профессиональной задачи. **Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет**	**3**	2
		ВСЕГО	**36 час.**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики осуществляется в лаборатории Информационные технологии в профессиональной в деятельности и лаборатории товароведения.

Оборудование лаборатории Информационных технологий в профессиональной в деятельности;

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- компьютеры по количеству студентов;
- принтер, сканер, модем;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- учебно-методический комплекс для студентов.

Оборудование лаборатории товароведения и рабочих мест лаборатории товароведения:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект учебно-методической документации;
- учебно-методический комплекс для студентов;
- натуральные образцы товаров (непродовольственных и продовольственных);
- наглядные пособия (стенды, планшеты, буклеты).

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры, ноутбук, мультимедийная установка, видеофильмы, кинофильмы, диапроектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Моисеенко Н.С. Основы товароведения (СПО) Учебник – М.: КноРус, 2018. 2.Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения (СПО) Учебник– М.: КноРус, 2017.

3. Саенко О.Е., Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (Учебник, КноРус, 2018.

http://book.ru/ - электронная библиотека

4. Ашряпова А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум (СПО) Учебно-практическое пособие, КноРус, 201.

5. Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности) Учебник, КноРус, 2018 http://book.ru/ - электронная библиотека
6. Неверова А.Н. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебник для специальности "Продавец, контролер-кассир". - М.: Академия, 2017
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, 3-е издание. - М.: Академия, 2016

Дополнительная литература:

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения. Учебник СПО по специальности "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров". - М.: Академия, 2015
2. под ред. Неверова А.Н. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник для НПО по специальности "Продавец, контролер-кассир". - М.: Академия, 2015
3. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами под ред. А.Н. Неверова - М.: Академия, 2012
4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения – М.: Норма, 2012 5.Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум. Учебное пособие для СПО, - М.: Академия,2014
6. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров – Р- на - Д.: Феникс, 2010
7. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебное пособие для СПО - М.: ИЦ Академия, 2015
8. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация. Учебник СПО.– М.: ИЦ Академия, 2015
9. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь, 4-е издание - М.: Академия, 2015.
10. Л.И.Рубцова Основы организации торговли продовольственными товарами: учеб.пособие/ Л.И.Рубцова, В.А.Тимофеева. – Изд. 2-е, испр. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 411 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование) 11.В.А.Тимофеева Товароведение продовольственных товаров/ В.А.Тимофеева. Учебник. Изд-е 6-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс,2006.

Интернет-ресурсы:

http://www.internet-law.ru/gosts/gost-map.htm
http://www.maot16.ru/zakoni-OT.html http:/"eLibrary.ru"/ - Научная электронная библиотека
http://www.edu.ru/ - Российское образование: федеральный образовательный портал.
http://www.znaytovar.ru/ - Товароведение и экспертиза.
http://www.twirpx.com/files/financial/commodity - Товароведение и экспертиза товаров.

Журналы/газеты 2015-2018:

Коммерсант/Деньги / журнал;
Логистика;
Логистика и управление цепями поставок;

Новости торговли/газета;
Товаровед потребительских товаров/журнал;
Управление магазином/журнал;
Эксперт.

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика по **ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** по специальности **38.02.04 Коммерция (торговля) базовая подготовка** направлена на формирование у студентов профессиональных умений, общих компетенций, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках ПМ 03. ОП СПО по виду профессиональной деятельности **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций по выбранной специальности.

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса Учреждения.

Формой организации учебной практики являются учебные занятия, проводимые в учебной мастерской продовольственных товаров (непродовольственных товаров) или кабинете Информационные технологии.

Формой отчетности студентов по учебной практике являются: аттестационный лист студента по учебной практике; отчет по учебной практике, дневник по учебной практике.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные умения)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
У 1. Классифицировать товары; У 2. Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	- соответствие ассортимента товаров общепринятой товароведной классификации; - правильность расчета широты и полноты, устойчивости и новизны ассортимента по формулам;	- наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ в период учебной практики; - собеседование, анализ и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете, при защите отчета по учебной практике.
У3 Оценивать качество продовольственных товаров и устанавливать градации их качества	- соответствие показателей качества установленной номенклатуре; - оценка качества товара определена в соответствии с показателями ГОСТ.	- наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ в период учебной практики; - собеседование и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете, при защите отчета по учебной практике.
У 4. Рассчитывать товарные потери и документально оформлять их списание	- правильность расчета товарных потерь по формуле; - обоснование списания товарных потерь в соответствии с нормативом; - обоснование методов и способов предупреждения товарных потерь в соответствии с нормативом	- наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ в период учебной практики; - собеседование, анализ и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете, при защите отчета по учебной практике.

У 5. Идентифицировать продовольственные и непродовольственны е товары. Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	- соответствие товаров общепринятой товароведной классификации; - соответствие идентификации товаров их ассортиментной принадлежности; -- соответствие условий и сроков хранения требованиям стандартов и правилам торговли. - обоснованность соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке в соответствии с нормативными документами.	- наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ в период учебной практики; - собеседование, анализ и оценка результатов освоения профессиональных умений при выполнении профессиональной задачи на дифференцированном зачете, при защите отчета по учебной практике.

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов освоение не только освоение профессиональных умений, но и общих компетенций:

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-объяснение специфики профессии; -определение важности профессии для себя и общества.	- наблюдение и оценка профессиональной деятельности студента в процессе учебной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- результативность самостоятельного осуществления собственной деятельности и выбора методов и способов выполнения профессиональных задач;	- наблюдение и оценка организации профессиональной деятельности студентом в процессе учебной практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- принятие адекватных решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение ответственности за их выполнение.	- наблюдение и оценка деятельности студента в процессе учебной практики. - оценка результатов освоения ОК на дифференцированном зачете по учебной практике.
ОК 4. Осуществлять поиски использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– определение способов и средств поиска информации; – эффективный поиск необходимой информации; – отбор и анализ информации; – структурирование информации в соответствии с заданием	- наблюдение и оценка деятельности студента в процессе учебной практики; - оценка результатов освоения ОК на дифференцированном зачете по учебной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- представление информации в доступном виде для других	- наблюдение и оценка деятельности студента в процессе учебной практики; - оценка результатов освоения ОК на дифференцированном зачете по учебной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- результативность самостоятельного осуществления собственной деятельности и выбора методов и способов выполнения профессиональных задач;	- наблюдение и оценка деятельности студента в процессе учебной практики; - оценка результатов освоения ОК на дифференцированном зачете по учебной практике.

ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	- нахождение, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития .	- наблюдение и оценка деятельности студента в процессе учебной практики; - оценка результатов освоения ОК на дифференцированном зачете по учебной практике.
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, в профессиональной деятельности	- обеспечение безопасности жизнедеятельности, соблюдение норм охраны труда,	- наблюдение, собеседование и оценка по соблюдению студентом требований по охране труда.

6. ИЗМЕНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ п/п	Название темы	Внесены дидактические единицы	Исключены дидактические единицы
1	У5. Идентифицировать непродовольственные товары.	1.Проверить подлинность кодирования непродовольственных товаров различных групп и производителей с помощью программы Сканер QR и штрих-кодов PRO.	