

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 06.08.2023 22:16:18  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

## Аннотация

### **Производственной практики по ПМ.04 Выполнение работ по должности служащего 17353 Продавец продовольственных товаров программы подготовки специалистов среднего звена**

#### **Производственная практика по ПМ.04 Выполнение работ по должности служащего 17353 Продавец продовольственных товаров учебного плана специальности среднего профессионального образования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Производственная практика по ПМ.04 Выполнение работ по должности служащего 17353 Продавец продовольственных товаров входит в профессиональные модули и является обязательной в структуре основной профессиональной программы.

**Количество часов на освоение программы (при очной форме обучения):**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося ПП.04.01 – 36 часов.

**Основные разделы и темы дисциплины:**

1. Изучение характеристики торгового предприятия.
2. Ознакомление с нормативной документацией, торговой мебелью, инвентарем и оборудованием.
3. Участие в предреализационной подготовке товаров с учетом их особенностей.
4. Изучение товарно-сопроводительной документации,
5. Отработка навыков обслуживания покупателей
6. Отработка навыков подсчета
7. Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.

В результате изучения производственной практики по ПМ.04 Выполнение работ по должности служащего 17353 Продавец продовольственных товаров должен:

**иметь практический опыт:**

- ПО 1-анализа ассортиментной политики торговой организации;
- ПО 2-выявления потребности в товаре (спроса);
- ПО 3-участия в работе с поставщиками и потребителями;
- ПО 4-приемки товаров по количеству и качеству;
- ПО 5- размещения товаров;

**уметь:**

- распознавать классификационные группы товаров;
- анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.

**знать:**

- основные понятия товароведения;
- объекты, субъекты и методы товароведения;
- общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных товаров;
  - виды, свойства, показатели ассортимента;
  - основополагающие характеристики товаров;
  - товароведные характеристики продовольственных товаров;
  - классификацию ассортимента, оценку качества;
  - количественные характеристики товаров;
  - факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;
  - виды потерь, причины возникновения, порядок списания.

**Производственная практика направлена на:**

**- формирование профессиональных и общих компетенций:**

- ПК1.1. Выявлять потребность в товарах  
ПК1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции  
ПК1.3. Управлять товарными запасами и потоками  
ПК1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров  
ПК2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности  
ПК2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров  
ПК2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.  
ПК3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации  
ПК3.2. Планировать выполнение работ исполнителями  
ПК3.3. Организовывать работу трудового коллектива  
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями  
ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию  
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  
ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  
ОК5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий  
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 6 семестре.**

Разработчик:  
преподаватель

Председатель ПЦК  
общественного питания и товароведения

(подпись)

М. Ю. Дербок

(подпись)

Р.Н. Панеш

