

Управление образования и науки Тамбовской области
ТОГ БПОУ « Жердевский колледж сахарной промышленности

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УР

_____ Л.В.Иноземцева

« _____ » _____ 2016

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
38.02.04 «КОММЕРЦИЯ» (ПО ОТРАСЛЯМ)**

г.Жердевка 2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по СПО

38.02.04 «КОММЕРЦИЯ» (ПО ОТРАСЛЯМ)

Утвержденного Приказом Министерством образования и науки РФ № 539 от 15.05.2014г.

Организация-разработчик ТОГБПОУ «Жердевский колледж сахарной промышленности»

Разработчики:

Молчанова Валентина Викторовна , преподаватель ТОГБПОУ «Жердевский колледж сахарной промышленности».

Голикова Наталья Михайловна, преподаватель ТОГБПОУ «Жердевский колледж сахарной промышленности»

Зам директора ООО «Агроторг» магазин «Пятёрочка» Н.В.Саблина

Рецензенты: директор магазина магнит- косметик АО «Тандер» Н.С.Берестнева

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании цк

(Протокол № 1 от 09 09 2016

Председатель комиссии _____ В.В.Молчанова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	7
4. Условия реализации программы учебной практики	9
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	10
Приложения	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 «КОММЕРЦИЯ» (ПО ОТРАСЛЯМ) в части освоения квалификации менеджера по продажам и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и управление торгово- сбытовой деятельностью;

Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности;

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товара;

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии менеджера по продажам.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью;	<p>Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров. Оформлять первичные документы и составлять акты на недостачу, излишки,</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы.</p> <p>Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, подготавливать упаковочный материал, оформлять паспорта на товар, заполнять и прикреплять ярлыки, консультировать покупателей о свойствах товара,</p> <p style="text-align: center;">требованиях безопасности их эксплуатации.</p>

	<p>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p> <p>Эксплуатировать торгово- технологическое оборудование</p>
<p>Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности</p>	<p>Составлять оперативные документы, проводить инвентаризацию материальных ценностей.</p> <p>Проводить учёт товаров, тары.</p> <p>Оформлять товаросопроводительные документы с использованием автоматизированных систем .</p> <p>Рассчитывать основные экономические показатели.</p> <p>Рассчитывать цены.</p> <p>Проводить маркетинговые исследования, оценивать конкурентоспособность товаров и конкурентные преимущества.</p> <p>Анализировать финансово- хозяйственную деятельность , составлять финансовые документы.</p>
<p>Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товара</p>	<p>1Составлять ассортиментный перечень, принимать товары разных товарных групп по качеству и количеству, распознавать дефекты пищевых и непищевых продуктов</p> <p>2Идентифицировать различных групп продовольственных и непродовольственных товаров</p> <p>3Оформлять первичные документы и составлять акты на недоброкачественность поступивших товаров.</p> <p>4Подготавливать оборудование, инвентарь и инструменты, помещения для хранения и подготовки товаров к продаже. Размещать и укладывать товар на хранение. Регулировать режим хранения.</p> <p>5Проверять соответствие режима хранения</p>

	<p>различных продовольственных товаров установленному режиму.</p> <p>6Применять меры по снижению естественной убыли товаров при хранении.</p> <p>7Обеспечивать хранение тары , возврат , уметь учитывать тару.</p> <p>8Соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к товарам , упаковке, инвентарю, торговым помещениям, персоналу.</p>

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной и производственной практики:

Всего 216- часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 90 часов(18учебная +72 производственная)

В рамках освоения ПМ 02... 36часов (18 учебная +18 производственная)

В рамках освоения ПМ 03... - 90 часов (18 учебная +72 производственная)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):
 Организация и управление торгово- сбытовой деятельностью;
 Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности;
 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товара;

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Заключать договора, писать претензии, решать спорные вопросы с покупателями
ПК 1.2	Осуществлять контроль за своевременным пополнением запаса, размещать товар по группам, видам сортам с учётом частоты спроса. составлять обоснованные заявки на завоз товаров в предприятия розничной торговли
ПК 1.3	Участвовать в приёмке товара,проводить инвентаризацию, оформлять товарный отчёт, акты на брак, пересортицу, приёмо-сдаточные акты
ПК 1.4	Знать режим работы оптовых и розничных предприятий,пользоваться нормативными документами, определяющими организацию работы и правила выполнения технологических процессов в магазине, анализировать оптимальность размещения розничных торговых предприятий, их планировки и состав функциональных групп помещений
ПК 1.5	обслуживать покупателей; осуществлять размещение рабочего запаса товаров в торговом зале магазина;,,уметь подготавливать рабочее место - осуществлять размещение товаров в торговом зале магазина; - анализировать правильность подготовки и выкладки товаров в торговом зале, изучать спрос покупателей, оформлять наприлавочные витрины , внутримагазинные витрины, получать подготавливать упаковочный материал, оформлять паспорта на товар, заполнять и прикреплять ярлыки, консультировать

	покупателей о свойствах товара.
ПК 1.6	Подготавливать документы к сертификации услуг
ПК 1.7	Речевое общения в системе «продавец-покупатель».
ПК 1.8	Подсчёт выручки от продаж
ПК 1.9	Выбирать поставщика товаров Участвовать в сборе данных для проведения анализа заготовительной среды
ПК 1.10	Взвешивать товар, подготавливать весы к работе, обслуживать холодильное оборудование, работать на ККМ, пробивать чеки
ПК 2.1	Составлять акты инвентаризации, оформлять поступление товара оперативными документами
ПК2.2	Составлять товаросопроводительные документы с использованием автоматизированных систем
ПК2.3	Рассчитывать ёмкость рынка по разным товарным группам.
ПК2.4	Рассчитывать прибыль, рентабельность, заработную плату, объём товарооборота.
ПК2.5	Определять спрос на товар, стимулировать сбыт товара.
ПК2.6	Составлять рекламу, разрабатывать фирменный стиль.
ПК2.7	Исследовать рынок, товар, потребительское поведение.
ПК2.8	Оценивать конкурентоспособность товара. Организовывать мероприятия по проведению стимулирования продажи
ПК2.9	Анализировать закупочную работы, сбытовую работу.
ПК 3.1	Формировать ассортимент
ПК 3.2	Составлять акты на списание товарных потерь
ПК 3.3	Осуществлять проверку сортности, состояния упаковки, маркировки

ПК3.4	Определять соответствие качества товара стандартам, диагностировать дефекты
ПК3.5	Организовывать режим хранения по продовольственным и непродовольственным товарам, контролировать сроки хранения товара
ПК3.6	Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила торговли
ПК3.7	Проверять соответствие товара товаро-сопроводительным накладным
ПК3.8	Принимать товар по качеству

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**3.1. Тематический план учебной практики**

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5

	<p>ПМ 01. Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью;</p>	<p>72</p>	<p>Организация коммерческих связей магазина</p> <p>Организация продажи</p> <p>Управление продажами</p> <p>Дублирование работы продавца</p>	<p>Знакомство с договорами действующими на предприятии. Участие в переговорных процессах по заключению договоров, оформлению заявок.</p> <p>Изучение режима работы оптовых и розничных предприятий .</p> <p>Выкладка товаров в торговом зале.</p> <p>Оформление наприлавочных витрин, внутримагазинные витрины. Упаковка товара.</p> <p>Оформление паспорта на товар. Заполнение ярлыков витрины.</p> <p>Составление товарных отчётов, оформление накладных.</p> <p>Работа в 1-с по продаже и покупке товара</p> <p>Обслуживание покупателей: предложение и показ товаров. Нарезка, взвешивание и упаковка товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Оказание услуг покупателям.</p> <p>Контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте.</p> <p>Наблюдение за потоком покупателей.</p>	
--	------------------------------------------------------------------------	-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>ПМ 02. Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности</p>	<p>18</p>	<p>Оформление товаросопроводительных документов</p> <p>Проведение исследований рыночных возможностей</p> <p>Оценка закупочной и сбытовой работы</p>	<p>Составление товаросопроводительных документов с использованием автоматизированных систем на предприятии</p> <p>Оценка рыночных возможностей конкретного предприятия</p> <p>Сбор данных по закупочной и сбытовой деятельности на предприятии</p>	

<p>ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товара</p>	<p>72</p>	<p>Работа с непродовольственными товарами Работа с продовольственными товарами</p>	<p>Формирование непродовольственного ассортимента в магазине Формирование продовольственного ассортимента в магазине Проверка сортности, состояния упаковки, маркировки Диагностика качества товаров непродовольственного ассортимента. Диагностика качества товаров продовольственного ассортимента. Составление документов, актов. Изучение санитарно-эпидемиологических правил торговли. Технология приёмки непродовольственных товаров по качеству Технология приёмки продовольственных товаров по качеству</p>	
			<p>Аттестация в форме д/з</p>	
<p>ВСЕГО часов</p>	<p>216</p>			

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 01. Организация и управление торговой деятельностью;			18	
Виды работ:				
Тема 1.1 Организация переговоров	Содержание			
	1	Переговорный процесс.Изложение позиций.		
	2	Стратегия поведения покупателя и продавца.		
Тема 1.2Формирование товарного запаса	Содержание			
	1	Составление заявок.		
Тема 1.3Изучение режима работы оптовых и розничных предприятий . Нормативные документы, определяющие организацию работы и правила выполнения технологических процессов в магазине.	1.	Графики работы торгового персонала		
	2.	Правила внутреннего распорядка работы предприятий		
	6	Санитарных норм и правил работы торговых предприятий		
Тема 1.4	1	Выкладка продовольственных товаров.		

Выкладка товаров в торговом зале.	2	Выкладка непродовольственных товаров.		
Тема 1.6 Работа в программе 1-с Предприятие	1	Составление отчётов по товародвижению.		
	2	Работа в режиме касса.		
ПМ 02. Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности			18	
Виды работ:				

Тема 2.1 Составление оперативных документов на поступление и отпуск товара	Содержание			
	1	Составление накладных на отпуск товара.		
	2	Работа в программе 1-с по поступлению товара.		
Тема 2.2 Расчёт экономических показателей работы предприятия	Содержание			
	1	Экскурсия по экономическим отделам ,знакомство с автоматизированным учётом и отражением экономической информацией в сети.		

Тема 2.5 Составление рекламных объявлений	Содержание			
	1	Разработка рекламных текстов для службы маркетинга предприятия.		
Промежуточная аттестация в форме Д/зачета				
ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товара			18	
Виды работ:				
Тема 3.1 Формирование непродовольственного и продовольственного ассортимента	Содержание			
	2	Формирование ассортимента непродовольственных товаров по видам		
Тема 3.2 Проверка сортности, состояния упаковки.	Содержание			
	1	Приёмка товара и проверка сортности и состояния упаковки		
Тема.3.3 Составление актов на списание товарных потерь.	Содержание			

Тема.3.4 Диагностика качества товаров производственного и непродовольственного ассортимента.	Содержание			
	1	Приёмка товара по качеству разными способами.		
Тема 3.5 Хранение продовольственных и непродовольственных товаров				
	Содержание			

	Укладка товара на хранение. Контроль за процессом хранения.		36	
Тема 3.6 Изучение санитарно-эпидемиологических правил торговли.	Содержание			
	1	Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил торговли.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает прохождение практики на торговых предприятиях ООО «Агроторг» магазин 5320 «Пятёрочка» и ЗАО «Тандер» магазин «Магнит»; на промышленных предприятиях ОАО Знаменский сахарный завод и в аудиториях колледжа

Торговое предприятие должно иметь контрольно-кассовый узел, склад, торговое оборудование для обеспечения нормального хода технологического процесса.

Промышленное предприятие должно иметь отдел сбыта и закупки, отдел логистики в производственной структуре предприятия

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

Учебная практика по профессиональным модулям проводится концентрировано.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация торгово-сбытовой деятельности». «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности»; «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товара»;

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов «Организация коммерческой деятельности», «Организация торговли», «Техническое оснащение торговых предприятий и охрана труда», а также общепрофессиональных дисциплин: «Экономика организации», «Логистика», «Маркетинг», «АФХД», «Финансы налоги и налогообложение»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Заключение договоров с покупателями , работа с клиентами, решение спорных ситуаций по продаже товаров	<i>Диф.зачёт</i>
Формирование ассортиментного перечня, приёмка товаров разных товарных групп по качеству и количеству, оформление первичных документов.	<i>Диф.зачёт</i>
Составление товаросопроводительных документов в программе 1-С Предприятие, составление рекламных сообщений, оценка эффективности торговой деятельности.	<i>Диф.зачёт</i>