

**Министерство образования Пензенской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.01 Выполнение работ по комплектованию товаров  
для студентов, обучающихся по специальности  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

**Пенза, 2023**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
методической комиссии профессиональных  
дисциплин по укрупненным группам  
специальностей «Экономика и управление»,  
«Юриспруденция»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Волкова Л.В.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ А.Г.Кольцова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе квалификационных требований, установленных Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Выпуск 51, Раздел «Торговля», с учетом федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Минобрнауки России от 28.07.2014 №835 (ред. от 13.07.2021) (зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2014 №33769)

Разработчик: Еркина Н.Н. - преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ  
Локтионова С.И. - преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ  
Мякотина Л.В. - преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП. 01 Выполнение работ по комплектованию товаров

### 1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по комплектованию товаров и соответствующие ему профессиональные компетенции.

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Классифицировать товары, идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 1.2.	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.3.	Оформлять учетно-отчетную документацию
ПК 1.4.	Участвовать в инвентаризации товаров (сырья, материалов, продукции, тары, других материальных ценностей)

В результате освоения учебной практики студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отбора товаров в соответствии с полученной заявкой;</li> <li>- комплектования заказа в соответствии с полученной заявкой</li> <li>- подбора соответствующей тары и упаковки;</li> <li>- взвешивания заказа и его составляющих;</li> <li>- сортировки и укладки в установленном порядке укомплектованных заказов</li> <li>- учета своих операций в соответствии с установленными правилами</li> <li>- участие в мероприятиях по инвентаризации, в пределах своей ответственности</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять отбор товаров на основании документов и перемещение к месту комплектования партии;</li> <li>- соблюдать требования комплектации по весу, сортам, маркам и другим критериям;</li> <li>- соблюдать нормы охраны труда, технической и противопожарной безопасности;</li> <li>- осуществлять комплектование партии товаров, взвешивание, упаковку, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с сопроводительными документами;</li> <li>- выполнять сверку наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанным в сопроводительных документах;</li> <li>- осуществлять подготовку товаров к инвентаризации</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отраслевые нормы и правила;</li> <li>- ассортимент товаров;</li> <li>- принципы маркировки востребованных в работе товаров;</li> <li>- принципы подбора упаковки и тары, а также их использования;</li> <li>- стандарты качественной комплектации заказа, в части обращения с хрупкими и ценными предметами;</li> <li>- параметры работы с соответствующими документами;</li> <li>- порядок заполнения упаковочного ярлыка и бирки.</li> </ul>

### 1.2. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

всего – 1476 часов, в том числе:  
в рамках ПМ 01 – 1476 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<b>Введение</b>		<b>12</b>
Введение	Виды работ Цель и задачи практики. Инструктаж по прохождению практики. Знакомство с предприятием. Изучение инструкций по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с содержанием труда комплектовщика. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда, правилами внутреннего распорядка предприятия, структурой штатов розничного торгового предприятия. Ознакомление с типами магазинов, формами продажи	12
<b>Раздел 1. Документационное сопровождение комплектования товаров</b>		<b>222</b>
Тема 1.1. Ознакомление с документами, подтверждающими качество товара	Виды работ Изучение документов, подтверждающих качество товара: Декларация качества. Сертификат соответствия. Добровольный сертификат соответствия. Отказное письмо. Технический паспорт. Гарантия. Изучение иных документов, подтверждающих соответствие определенной продукции (например, мяса, рыбы, молочных продуктов) требованиям ветеринарно-санитарной безопасности (ветеринарные сертификаты, свидетельства, справки, подтверждающие соответствие). Определение документов, требуемых для конкретного вида товаров.	66
Тема 1.2. Ознакомление с товаросопроводительными документами	Виды работ Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (ТСД). Составление счета, счета-фактуры, универсального передаточного документа. Изучение реквизитов и составление накладной, расходной товарной накладной, товаротранспортной накладной, налоговой накладной. Изучение реквизитов и заполнение спецификации, упаковочного листа. Составление доверенности на получение товара	66
Тема 1.3. Документальное оформление работ по приемке, хранению и выдаче товара.	Виды работ Изучение порядка документального оформления работ по приемке товара. Проверка накладной от поставщиков. Составление приходной накладной. Изучение реквизитов и составление товарно-транспортной накладной (ТТН) №1-Т Изучение правил заполнения и составление форм М-4 и М-7.	66

	<p>Составление Акта приемки товара ТОРГ-1, акта о расхождении по количеству и качеству ТОРГ-2, акта приемки ТОРГ-4.</p> <p>Изучение порядка документального оформления хранения товара. Составление товарного ярлыка ТОРГ-11. Заполнение и использование карточки М-17.</p> <p>Изучение порядка документального оформления движения товара. Составление формы ТОРГ-13, формы М-15, формы ТОРГ-12.</p> <p>Оформление списания некачественных, испорченных и незадействованных вещей. Составление формы ТОРГ-16.</p>	
Тема 1.5. Документальное оформление проведения и итогов инвентаризации	Виды работ	24
	<p>Инвентаризация: задачи инвентаризации товарно-материальных ценностей в магазине.</p> <p>Подготовка товара к инвентаризации на рабочем месте.</p> <p>Оформление инвентаризационной описи фактических остатков товаров (ИНВ-3).</p> <p>Оформление результатов инвентаризации. Составление акта о результатах инвентаризации (форма 0504835), сличительной ведомости (ИНВ-19).</p>	
<b>Раздел 2. Комплектование товаров.</b>		<b>1020</b>
Тема 2.2 Комплектование продовольственных товаров	Виды работ	408
	<p>Комплектование муки и крупы.</p> <p>Комплектование хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Комплектование макаронных изделий.</p> <p>Комплектование плодоовощной продукции.</p> <p>Комплектование пряностей и приправ.</p> <p>Комплектование чая и чайных напитков.</p> <p>Комплектование кофе и кофейных напитков.</p> <p>Комплектование крахмала, сахара и меда.</p> <p>Комплектование минеральной воды, газированных напитков.</p> <p>Комплектование соков и нектаров.</p> <p>Комплектование алкогольных напитков.</p> <p>Комплектование кондитерских изделий.</p> <p>Комплектование шоколада, шоколадных конфет, карамели</p> <p>Комплектование тортов, пирожных, печенья.</p> <p>Комплектование растительных масел и животных жиров.</p> <p>Комплектование молока и молочных продуктов. Комплектование сыров.</p> <p>Комплектование мяса и мясных изделий.</p>	

	<p>Комплектование колбасных изделий.          Комплектование яиц и яичных продуктов.          Комплектование рыбы и рыбных товаров.</p>	
Тема 2.3 Комплектование непродовольственных товаров	<p>Виды работ</p> <p>Комплектование тканей (хлопчатобумажные, льняные, шелковые, шерстяные, смесовые)          Комплектование верхней швейной одежды.          Комплектование легкого платья.          Комплектование белья, головных уборов.          Комплектование трикотажных изделий (верхние трикотажные изделия, бельевые трикотажные изделия, чулочно-носочные изделия, трикотажные головные уборы)          Комплектование обуви (кожаная обувь, резиновая, валяная)          Комплектование галантерейных товаров (текстильная, швейная, металлическая, пластмассовая)          Комплектование парфюмерных товаров.          Комплектование косметических товаров.          Комплектование меховых изделий (верхние меховые изделия, меховые головные уборы)          Комплектование фарфоро-фаянсовых изделий.          Комплектование посуды (стеклянная, металлическая, пластмассовая посуда)          Комплектование товаров бытовой химии          Комплектование строительных товаров.          Комплектование мебельных товаров.          Комплектование электробытовых товаров.          Комплектование школьно-письменных и канцелярских товаров.          Комплектование культурно-бытовых товаров.</p>	408
Тема 2.4 Технология складских операций	<p>Виды работ</p> <p>Выработка навыков приемки товаров. Приемка товаров по количеству и качеству. Оценка качества товаров по органолептическим показателям. Определение легальности товара по штрих-коду. Претензии за невыполнение контрагентом договорных обязательств.          Технология приемки товара: отбор товара на основании сопроводительных документов, перемещение товара к месту, сверка наименования отобранных товаров, сверка количества отобранных товаров          Правила хранения товаров на складе: укладка товаров в местах хранения, соблюдение режимов хранения товаров, уход за товарами, организация учета товаров.          Правила складирования товаров: основные способы укладки товаров (штабельный, стеллажный), три метода штабельной укладки, преимущества стеллажного способа укладки</p>	204

	<p>Весы: виды, правила взвешивания.</p> <p>Инвентаризация: порядок подготовки, проведения и подведения итогов.</p> <p>Упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки</p>	
<b>Раздел 3 Организация и технология розничной торговли</b>		<b>222</b>
Тема 3.1 Организация розничной торговли	<p>Виды работ</p> <p>Изучение материально-технической базы магазинов.</p> <p>Определение видов помещений магазина. Осуществление технологической планировки магазина.</p> <p>Изучение торгово-технологического оборудования магазинов: весоизмерительное, холодильное, подъемно-транспортное, фасовочно-упаковочное, измельчительнорежущие, термоупаковочное. Правила безопасности при эксплуатации оборудования. Виды торгового инвентаря и инструмента.</p> <p>Контроль оптимальных условий хранения различных групп продовольственных товаров.</p> <p>Соблюдение санитарных правил для организаций торговли и санитарно-эпидемиологических требований.</p> <p>Составление рекламы товара и рекламных ценников</p> <p>Виды торговых потерь в магазине, активируемые потери.</p> <p>Выполнение работ по предварительной подготовке товаров к продаже, размещению и выкладке товара.</p> <p>Фасовка товаров.</p> <p>Участие в организации тарного хозяйства в магазине. Составление приходно-расходного документа по таре.</p> <p>Комплектование подарков. Работы по упаковке подарков.</p>	222
<b>Всего</b>		<b>1476</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:** кабинет товароведения, основ коммерческой деятельности, лаборатории товароведения, мастерской комплектования товаров.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков коммерческих документов;
- наглядные пособия (планшеты, опорные схемы и презентации по темам и разделам практики, нормативные документы);

- технические средства обучения (ПК, принтер, мультимедийный проектор)

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

весоизмерительное оборудование: весы механические, электронные.

натуральные образцы оборудования для расчетов с покупателями (ККМ);

торговый инвентарь, торговая мебель;

образцы товаров.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### Основные источники:

ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. (в ред. ФЗ от 05.12.2022 г. №234-ФЗ).

Инструкции о порядке приемке продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству П-6, П-7 утверждены постановлением Государственного арбитража от 15.06.1965 г. (с изменениями и дополнениями).

Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. «Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. (Серия «Среднее профессиональное образование»). ИНФРА -М, 2022г., с.336

Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов учеб. для студ. учреждений сред. спец. проф. образования.- М.: Мастерство: Высшая школа, 2020.-264с.

Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров - М.: Норма, 2019-274с.

Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. - М.:Инфра-М, 2019.

Шепелев А.Ф., Мхитарян К.Р. Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров. Учебное пособие. – Ростов на Дону: издательский центр «МарТ»,2019.

Шепелев А.Ф., Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Учебное пособие. - Москва: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: Издат. центр «МарТ», 2019г.

Справочник товароведа продовольственных товаров. Т.1, М., "Экономика", 2019г.

Козюлина Н.С Товароведение непродовольственных товаров М.: « Дашков» 2019г.

Неверов Л.Н, Чалых Т.Н Товароведение и организация торговли непродовольственным товаром, М. : проф.обр.издат, 2020г.

Алексеев Н.С Товароведение хозяйственных товаров М.: Экономика 2019г.

Николаева М.А Товароведение потребительских товаров, М.: Норма 2020г.

#### Дополнительные источники:

1.ГОСТ Р 50763-99 Товароведение продовольственных товаров. Общие технические условия.

2.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия и сроки хранения особоскорпортящихся продуктов.

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей"// Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1992, N 15, ст. 766; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140; 1999, N 51, ст. 6287; 2002, N 1, ст. 2; 2004, N 35, ст. 3607; N 52, ст. 5275; 2011, N 30, ст. 4590; 2012, N 26, ст. 3446; N 31, ст. 4322; 2013, N 51, ст. 6683

4. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 28.11.2015) "О техническом регулировании"// Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 52, ст. 5140; 2007, N 19, ст. 2293; N 49, ст. 6070; 2011, N 30, ст. 4603; N 49, ст. 7025; 2012, N 50, ст. 6959)

5. Постановление Правительства РФ от 12.07.1996 N 799 (ред. от 28.07.2005) "О мерах по защите потребительского рынка Российской Федерации от проникновения некачественных импортных товаров"// Собрание законодательства РФ, 22.07.1996, N 30, ст. 3655.

6.Справочник товароведов непродовольственных товаров М.: экономика 2018г.

7.Технические регламенты на продовольственные товары.

8. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. 6-е издание, переработанное и дополненное. (Серия «Среднее профессиональное образование»). Феникс, Ростов-на Дону, 2021г., с.379

9. Неверова А.Н. «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами». Учебное пособие для средн. проф. Образ. ИЦ Академия, Москва, 2021г., с. 464

10. Покусаева А.Д., Пашкевич Л.А. «Товароведение потребительских товаров». Учебник. ИНФРА -М, ФОРУМ, Москва, 2021г., с. 384

11. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров». Учебник. 10-е изд., доп. ФЕНИКС, Ростов - на - Дону, 2022. с. 473

#### Интернет ресурсы:

Инновационно-аналитическое сопровождение инновационной деятельности в России - <http://www.minfin.ru>

Инновационные технологии в потребительской сфере, реформы, экспертиза качества товаров, международные отношения по инновациям и др.

Контроль качества товаров- <http://www.nalog.ru>

Теория и практика товароведения - <http://www.roskaza.ru>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Классифицировать товары, идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	Классификация и идентификация товаров по ассортиментной принадлежности проведена в соответствии с техническим регламентом.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка работ, выполняемых в ходе учебной практики <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 1.2. Принимать товары по количеству и качеству.	Приемка товаров по качеству проведена в соответствие с нормативными документами и установленной методикой. Количество товара соответствует реальности	
ПК 1.3. Оформлять учетно-отчетную документацию	Оформленные документы соответствуют установленным образцам, отражены реальные данные	
ПК 1.4 Участвовать в инвентаризации товаров (сырья, материалов, продукции, тары, других материальных ценностей)	Работа по сверке товаров (сырья, материалов, продукции, тары, других ТМЦ) выполняется в соответствии с установленными регламентами и правилами	