

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Екатерина

Должность: Директор

Дата подписания: 28.12.2021 14:56:52

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

**Отделение среднего профессионального образования**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

наименование

профессионального

модуля

**ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

**ПМ 03 Организация работ в подразделении организации**

код, специальность

**38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Краснодар,


2021

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией  
дисциплин специальности  
«Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров»  
Протокол № 5  
от «26» апреля 2021 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования 38.02.05  
Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

  
Подпись

В.Р.Поддубная  
Инициалы Фамилия

Заместитель директора по СПО

  
Подпись

С.П. Боярская  
Инициалы Фамилия

Составители (автор): Романовская М.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ  
им Г.В. Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю., Зам.зав. отделением СПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Палагина Т.В., директор компании АО «Тандер», ММ «Экспоцентр»

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы производственной практики.....	2
1.1 Цели и задачи производственной практики .....	2
1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала прохождения производственной практики по профилю специальности.....	4
1.3 Требования к результатам освоения практики.....	4
1.4 База практики.....	4
1.5 Организация практики.....	5
1.6 Контроль работы студентов и отчётность.....	6
1.7 Количество часов на освоение программы практики.....	6
2 Структура и содержание производственной практики.....	9
2.1 Объем производственной практики и виды учебной работы.....	10
2.2 Тематический план и содержание производственной практики.....	10
2.3 Индивидуальное задание студенту.....	16
3 Условия реализации программы производственной практики .....	17
3.1 Информационное обеспечение обучения.....	17
4 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики .....	20

# **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Цели и задачи производственной практики**

Программа производственной практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления: закрепление полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности торгового предприятия;

приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы  
использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Производственная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

## **1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала прохождения производственной практики по профилю специальности**

До начала прохождения производственной практики по профилю специальности студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин Химия, Физика при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе и компетенциями сформированными при изучении дисциплин «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных товаров», «Основы управления ассортиментом товаров», и при прохождении учебной практики на 2 курсе. (ОК 1-9, ПК 1.1-1.4)

## **1.3 Задачи производственной практики. Требования к результатам освоения практики:**

- приобретение умений осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;
- формирование навыков работы с контрольно-кассовой техникой и реализуемым товаром;
- приобретение умений проверки условий и сроков транспортирования и хранения, оформления товаросопроводительных документов;
- усвоение теоретических знаний санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли;
- приобретение умений и навыков соблюдать указанные санитарно-эпидемиологические требования.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен развить практический опыт:

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров;
- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;
- организации планирования работы подразделения;
- оценки эффективности деятельности подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

**уметь:**

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;
- организовать работу коллектива исполнителей

**знать:**

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения;
- сущность и характерные черты современного менеджмента;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- систему методов управления;
- процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения

В ходе освоения программы производственной практики студент должен сформировать следующие компетенции:

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности и приобрести навыки и умения ПК:

Таблица – 1

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Выявлять потребность в товарах.
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы
ПК 3.1.	Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 3.5.	Оформлять учетно-отчетную документацию.

В ходе освоения программы практики студент должен развить ОК:

Таблица - 2

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием индивидуального задания, по установленной форме.

#### **1.4 База практики**

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными аппаратно – программными средствами;
- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией РЭУ. Производственная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную практику.

#### **1.5 Организация практики**

В основные обязанности руководителя практики входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей дублёров менеджеров по продажам:

#### **Производственная практика**

Виды работ:

- разработка ассортиментной политики. Выбор поставщиков для формирования оптимального ассортимента. Создание ассортиментной матрицы.
- поиск поставщиков, изучение цен и ассортимента и товарные группы для налаживания коммерческих связей. Работа со СМИ, Интернет-ресурсами.
- разработка товарного классификатора для магазина (отдела) заданной специализации.
- рассчитывать товарные потери, естественную убыль.
- разработать меры по снижению товарных потерь
- оформить акты на списание потерь.
- изучить виды упаковки, тары поступающей на предприятие.
- расшифровывать маркировку потребительской упаковки и транспортной тары.
- оценить соответствие нанесенной маркировки требованиям ГОСТ

- участвовать в приемке товара по количеству и качеству.
- оформлять документы по приемке товара по количеству и качеству.
- определять рациональность использования торговых помещений
- осуществлять контроль за соблюдением режимов и сроков хранения
- устанавливать наличия необходимой информации в товарно-сопроводительных документах.
- проверять качество упаковки, безопасность и совместимость с товарами
- выявлять виды загрязнений и обеспечение чистоты торгового зала и складских помещений
- принимать участие в организации санитарного дня;
- оценить соблюдение санитарных норм и правил в соответствии с нормативными документами клиентов при приемке товаров
- осуществление приемки товаров по количеству и качеству.
- оформление документов по приемке товара по количеству и качеству
- принять участие в мероприятиях по контролю – инвентаризация ТМЦ, контроль документов подтверждающих качество, контроль соблюдения правил хранения товаров, контроль выполнения санитарных норм.

### **1.6 Контроль работы студентов и отчетность**

По итогам производственной практики студенты представляют отчет по практике с выполненным индивидуальным заданием и аттестационный лист от руководителя практики от предприятия.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана производственной практики.

Итогом производственной практики является отчет, который оценивается руководителем практики от предприятия с учетом оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план производственной практики, не допускаются к экзамену (квалификационному).

### **1.7 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы практики, организация практики.**

всего – **216** часов.

**ПМ 02 – четыре недели (144 часов);**

**ПМ 03 – две недели (72 часа)**

**1 Перед выходом на практику студент обязан получить от руководителя практики:**

- а) программу практики;
- б) дневник практики.

**2 В период прохождения практики студент обязан:**

- а) приобрести соответствующие производственные навыки;
- б) неуклонно соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия (о всех отлучках со своего места практики ставить в известность руководителя предприятия);
- в) неуклонно соблюдать правила техники безопасности, обеспечивать высокое качество выполняемых работ;



г) систематически вести дневник практик и своевременно подготовить отчеты о прохождении практик.

**3 Дневник является основным документом студента во время прохождения практики.**

Во время практики студент ежедневно кратко записывает в дневник все, что им проделано за день по выполнению программы и индивидуальных заданий. Не реже одного раза в неделю студент обязан предъявить дневник на просмотр руководителю от учебного заведения и предприятия, которые подписывают дневник после просмотра, делают свои замечания и дают дополнительные задания.

**4 По окончании практики студент представляет руководителю практики характеристику с предприятия.**

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем производственной практики:**

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
Всего	216 часов (6 недель)
в том числе:	
ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	144 часа (4 недели)
ПМ 03 Управление структурным подразделением организации	72 часа (2 недели)

**2.2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**Тематический план программы производственной практики по профилю специальности**  
**КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК**

Количество дней	Коды ПК	Наименование ПМ	Краткое содержание выполняемых работ
		Наименование разделов, тем.	
1	2	3	4
<b>ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</b>			
1 день (6часов)	ОК 2-5 ПК 1.2 ПК 2.2	Типизация и специализация торгового предприятия	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с торговым предприятием, его типом и специализацией, составом и назначением складских помещений, отделов и секций торгового зала.</li> <li>2. Изучение правил внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции.</li> <li>3. Изучение правил и инструкций по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности, обеспечения производственной санитарии и личной гигиены.</li> <li>4. Вводный инструктаж по ТБ и противопожарной безопасности.</li> <li>5. Ознакомление с используемой в торговом предприятии нормативной и технической документации.</li> <li>6. Знакомство с квалификационной характеристикой – товаровед – эксперт.</li> </ol>
2 день (6часов)	ОК 2-8 ПК 1.4 ПК 2.3	Реквизиты ТСД по качеству. Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству.</li> <li>2. Применить методы товароведения в оценке качества продовольственных товаров: <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептический;</li> <li>- измерительный;</li> <li>- регистрационный;</li> <li>- социологический.</li> </ul> </li> </ol>

3день (6 часов)	ОК 2-5 ПК 2.2 ПК 2.3	Практические методы товароведения в оценке качества продовольственных товаров:  Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров.	1. Применить практические методы товароведения в оценке качества продовольственных товаров:  - упаковывание товаров; - маркировка; - товарная обработка; - выкладка товаров.
4день (6 часов)	ОК 3-9 ПК 1.2 ПК 2.3	Количественные характеристики при приемке отдельных групп продовольственных товаров.  Общие вопросы товарной экспертизы.	1. Принять участие в определении количественных характеристик при приемке отдельных групп продовольственных товаров: - единичные экземпляры; - комплект товаров; - товарная партия; - отбор проб или средних образцов; - приемочные и браковочные числа при приемке отдельных видов продовольственных товаров; - идентификация товаров.
5день (6 часов)	ОК 2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества потребительских товаров	1. Оценка качества товаров на рабочем месте, торговом зале, отделе, секции. 2. Определить градации качества отдельных групп потребительских товаров : - сортов (стандартных, нестандартных, отходов); - распознать дефекты и причины их возникновения; - изучить условия хранения и способы обработки влияющих на сохраняемость товаров; - изучить сроки годности отдельных групп, видов и разновидностей товаров.
6день (6 часов)	ОК 3-8 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества потребительских товаров	1. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке.  2. Выявление недоброкачественных товаров, оформление актов на пересортицу, некачественные товары

7день (6часов)	ОК 2 ПК 1.3 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества потребительских товаров	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить градации качества отдельных групп потребительских товаров : <ul style="list-style-type: none"> <li>- сортов (стандартных, нестандартных, отходов);</li> <li>- распознать дефекты и причины их возникновения;</li> <li>- изучить условия хранения и способы обработки влияющих на сохраняемость товаров;</li> <li>- изучить сроки годности отдельных групп, видов и разновидностей товаров.</li> </ul> </li> </ol>
8день (6 часов)	ОК 5-8 ПК 2.2 ПК 2.3	Нормативно-сопроводительная документация.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучит нормативно-сопроводительную документацию: <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие стандартов: ГОСТ, ТО, ТУ на товары реализуемые в магазине;</li> <li>- ознакомится с оформлением сопроводительной, сертификатов, деклараций, удостоверений качества, доверенности, ценников, кассового чека и другой нормативной документацией</li> </ul> </li> </ol>
9день (6часов)	ОК 7-8 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества потребительских товаров (однородных групп).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявление недоброкачественных товаров, оформление актов на пересортицу, некачественные товары.</li> </ol>
10день (6 часов)	ОК 7-8 ПК 1.3 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества потребительских товаров (однородных групп)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принять участие в оценке качества товаров по органолептическим показателям и по внешнему виду.</li> </ol>
11 день (6 часов)	ОК 7-8 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества однородных групп потребительских товаров	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отбор проб или средних образцов.</li> </ol>
12день (6 часов)	ОК 7-8 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества отдельных групп потребительских товаров	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приемочные и браковочные числа при приемке товаров отдельных групп.</li> </ol>

13день (6часов)	ОК 4-7 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества отдельных групп потребительских товаров	1. Распознавание дефектов и причины их возникновения.
14день (6часов)	ОК 4-8 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества отдельных групп потребительских товаров	1. Изучить обеспечение безопасности потребительских товаров в магазине.
15день (6 часов)	ОК 2 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества отдельных групп потребительских товаров	1. Наличие ГОСТ, ТО, ТУ. Ознакомиться с содержанием, общими положениями и разделами.
16день (6 часов)	ОК 3-6 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества отдельных групп потребительских товаров	1. Выявление недоброкачественных товаров, оформление актов на пересортицу, некачественные товары.
17день (6 часов)	ОК 3-6 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества отдельных групп потребительских товаров	1. Разработать меры по предотвращению реализации дефектных товаров.
18день (6 часов)	ОК 2 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества отдельных групп потребительских товаров	1. Выявление недоброкачественных товаров, оформление актов на пересортицу, некачественные товары.
19день (6 часов)	ОК 2-7 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества отдельных групп товаров.	1. Определить градации качества отдельных групп, видов и разновидностей товаров <ul style="list-style-type: none"> <li>- сортов (стандартных, нестандартных, отходов);</li> <li>- распознать дефекты и причины их возникновения;</li> <li>- изучить условия хранения и способы обработки влияющих на сохраняемость товаров;</li> <li>- изучить сроки годности отдельных групп, видов и разновидностей пищевых</li> </ul>

			жиров.
20день (6 часов)	ОК 2 ПК 2.2 ПК 2.3	Ознакомление с реквизитами ТСД по количеству.  Общие вопросы товароведной характеристики непродовольственных товаров	1. Ознакомление с реквизитами ТСД по количеству. 2. Принять участие в определении количественных характеристик при приемке отдельных групп непродовольственных товаров: - единичные экземпляры; - комплект товаров; - товарная партия; - отбор проб или средних образцов; - приемочные и браковочные числа при приемке отдельных видов продовольственных товаров; - идентификация товаров.
21день (6 часов)	ОК 2-9 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров.	1. Принять участие в процессе установления причины возврата товаров покупателем и действиях товароведа или продавца (отдела, секции).
22день (6 часов)	ОК 2 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров	1. Выявление недоброкачественных товаров, оформление актов на пересортицу, некачественные товары.
23день (6 часов)	ОК 2-9 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров	1. Принять участие в процессе установления причины возврата товаров покупателем и действиях товароведа или продавца (отдела, секции).
24день (6 часов)	ОК 2-8 ПК 2.2 ПК 2.3	Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров	1. Выявление недоброкачественных товаров, оформление актов на пересортицу, некачественные товары.
<b>ПМ 03. Управление структурным подразделением организации</b>			

1 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Основные положения Устава предприятия, цели и задачи.	1. Познакомиться с Уставом предприятия, определить цели, задачи и функции предприятия.
2 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Структура организации.	1. Разработать схему организационной структуры предприятия и сделать ее описание
3 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Должностные инструкции работников предприятия, роль, функции работников.	1. Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей.
4 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Оплата труда. Основные положения.	1. Изучить положение по оплате труда.
5 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Планирование хозяйственной деятельности предприятия.	1. Принять участие в составлении плана текущей работы подразделения. 2. Изучите порядок осуществления перспективного планирования на предприятии. 3. Составьте самостоятельно план текущей работы исполнителей на определенный период и конкретное мероприятие.
6 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Потребности исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы предприятия.	1. Изучить порядок определения потребности исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы.
7 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Инструктаж по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия).	1. Принять участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия).

8 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Системы контроля на предприятии. Методы и способы проведения контрольных процедур.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить систему контроля на предприятии.</li> <li>2. Выявите внешних и внутренних субъектов контроля, определите методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действий руководства предприятия.</li> </ol>
9 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Работа руководителя предприятия с персоналом по вопросам внутреннего распорядка. Оценка работы персонала предприятия.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период.</li> <li>2. Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок.</li> </ol>
10 день (6 часов)			
11 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Кассовые и товарные отчеты материально-ответственных лиц предприятия торговли.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принять участие в составлении кассового и товарного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли.</li> </ol>
12 день (6 часов)	ОК 2, 3 ПК 3.2 ПК 3.3	Учет рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. Алгоритм и порядок расчета заработной платы.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия.</li> <li>2. Описать алгоритм и порядок расчета.</li> <li>3. Принять участие в подготовке и проведении собрания с коллективом предприятия и подразделения</li> </ol>
<b>Всего часов 216</b>			



### 2.3 Индивидуальное задание студенту

Индивидуальное задание на практику разрабатывается в соответствии с тематическим планом рабочей программы по практике. Форма индивидуального задания студенту представлена в таблице 4. к рабочей программе производственной практики.

Индивидуальное задание студенту Таблица 4.

Наименование торгового предприятия	Наименование отделов (секции)	Тема задания				
		Тип и специализация.	Состав и назначение складских помещений, отделов и секций торгового зала	Должностные инструкции, квалификационная характеристика	Организация и проведение работ по формированию ассортимента в отделе (секции)	Организация и проведение экспертизы товаров в отделе (секции)
Торговое предприятие «ООО Кроха»	1. Секция №1 «Одежда для детей»	Розничное торговое предприятие по реализации непродовольственных товаров	Складские помещения оборудованы техническими средствами для приемки, хранения, оценки качества, комплектации и подготовки товаров к реализации	В отделах и секциях работают продавцы консультанты, заведующие отделом, товароведы	Изучают спрос на товары, потребительские предпочтения, анализируют показатели ценовой политики и качество товаров	Проводят органолептическим методом, путем осмотра изделия, выявления дефектов и пороков

## **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

### **3.1. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Основы товароведения: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 336 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-272-8
2. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. – М.: Издательство Юрайт : ИД Юрайт, 2016г
3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : Изд. 4-е стер. / Г.Г. Дубцов, - Изд. 4-е стер. М.: Издательский центр «Академия», 2015г

#### **Дополнительные источники:**

1. М.А. Николаева Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. М: Изд. Норма, 2016г. с. 437
2. Е.Ю. Райкова Теоретические основы товароведения Учебник для среднего проф. образования. М: «Академия», 2016г, с. 237
3. А.Н. Неверова Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебное пособие для средн. проф. образ. ИЦ Академия, Москва, 2015г., с. 464
4. Н.С. Моисеенко Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. 6-е издание, переработанное и дополненное. (Серия «Среднее профессиональное образование»). Феникс, Ростов-на Дону, 2017г., с.379
5. О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. (Серия «Среднее профессиональное образование»). ИНФРА -М, 2015г., с.336
6. Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь: Учебное пособие для нач. средн. образ. Академия, Москва, 2017г., с. 96
7. А.Д. Покусаева, Л.А. Пашкевич Товароведение потребительских товаров. Учебник. ИНФРА -М, ФОРУМ, Москва, 2016г., с. 384
8. В.А. Тимофеева Товароведение продовольственных товаров. Учебник. 10-е изд., доп. ФЕНИКС, Ростов - на - Дону, 2017. с. 473

#### **Нормативные источники:**

1. «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.2009 с изменениями и дополнениями от 17.02.2012 ФЗ-212
2. «О качестве и безопасности продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2014 Постановление правительства Р.Ф.
3. ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».
4. ГОСТ 6.01.1. - 87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».
5. ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».
6. ГОСТ 6.01.1. - 87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».
7. ГОСТ 24886-81 «Промышленные товары народного потребления. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества».

### **Интернет-ресурсы:**

<http://znanium.com/bookread.php?book=414985>

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.

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

### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация примерной рабочей программы производственной практики (производственного обучения) предполагает наличие учебных кабинетов: «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение непродовольственных товаров» и лабораторий.

### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, каталоги, планшеты, альбомы, таблицы и ассортиментные карты, образцы товаров.

### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- химическая посуда;
- устройство для определения пористости хлеба,
- анализатор качества молока;
- шкаф сушильный;
- прибор для определения свежести яиц;
- весы электронные;
- линейки, деревянные метры, сантиметры.
- режущие приборы.

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ на предприятии а также сдачи студентом отчета по практике и аттестационного листа.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Выявлять потребность в товарах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- учитывать особенности менеджмента в торговле;</li> <li>- вести журнал учета заявок и поставки товаров;</li> <li>- рассчитывать структуру показателей ассортимента;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ПК 1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- учитывать особенности менеджмента в торговле;</li> <li>- вести журнал учета заявок и поставки товаров;</li> <li>- рассчитывать структуру показателей ассортимента;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации</li> </ul>	
ПК 1.3 Управлять товарными запасами и потоками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять графики заявок товаров;</li> <li>- изучать и анализировать спрос на товары;</li> <li>- формировать торговый ассортимент с учетом поведения товаров на потребительском рынке</li> </ul>	
ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать формы документов, порядок их заполнения</li> </ul>	
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание общей классификации продовольственных товаров;</li> <li>- знание классификации внутри товарных групп;</li> <li>- определение характеристик товара;</li> <li>- знание ассортимента товаров , реализуемом в магазине</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отнесение товара к конкретной товарной группе;</li> <li>- выбор соответствующего нормативного документа;</li> <li>- определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества;</li> <li>- выбор методов оценки качества;</li> <li>- определение качества и диагностика дефектов;</li> <li>- определение градации качества.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества в зависимости от вида экспертизы;</li> <li>- составление выборки и отбор проб из товарной партии;</li> <li>- проведение экспертизы товара;</li> <li>- заполнение необходимой документации;</li> <li>- составление заключения по результатам экспертизы.</li> </ul>	
ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в процессах приемки товаров по количеству и качеству;</li> <li>- изучение нормативных документов</li> </ul>	
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление витрин;</li> <li>- своевременная выкладка товаров;</li> <li>- оценивание качества поступивших товаров в отдел (секцию)</li> </ul>	
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределение функциональной профессиональной деятельности работников отделов (секций)</li> </ul>	
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивание результатов экспертизы товаров;</li> <li>- установление причины возникновения дефектов;</li> <li>- разработка мер по предотвращению реализации недоброкачественных товаров</li> </ul>	
ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление учетно-отчетной документации</li> </ul>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта;</li> <li>- проявление точности, аккуратности, внимательности при</li> </ul>	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью</i>

устойчивый интерес.	экспертизе потребительских товаров; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.)	<i>обучающихся в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области качества и экспертизы товаров; - оценка эффективности и качества выполнения.	<i>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков;- оценивание последствий принятых решений.	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные ресурсы; - использование локальной сети для получения информации от преподавателя.	<i>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК</i>
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационные технологии.	-корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, применение в профессиональной деятельности.	<i>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК</i>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами	<i>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач; - способность сделать общий вывод по результатам работы в группе; - способность доказать правильность своего решения, от которого зависит общая оценка работы группы.	<i>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.</i>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- определять задачи профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием; - осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p><i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.</i></p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность и качество выполнения профессиональных задач в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка на практических и занятиях и в при выполнении работ учебной, и производственной практик</i></p>

<p><b>Результаты практики (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>иметь практический опыт:</b> -определения показателей ассортимента; -распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; -оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;расшифровки маркировки; -контроля режима и сроков хранения товаров; -соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; освоенные умения: -применять методы товароведения; -формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; -оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; -рассчитывать товарные потери и списывать их; -идентифицировать товары; -соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; Усвоенные знания: -теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; -виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</p>	<p><b>Формы контроля обучения:</b> <b>Задание 1.</b> Знакомство с торговым предприятием и техническим оснащением магазина <b>Задание 2.</b> Ознакомьтесь с приемами и методами идентификации продовольственных и непродовольственных товаров для выявления и предупреждения их фальсификации. Изучите способы распознавания товаров на предприятии по ассортиментным признакам. Изучение структуры ассортимента и анализ ассортиментной политики магазина. Изучение покупательского спроса, ознакомление с видами и методами изучения покупательского спроса в магазине. Анализ состояния покупательского спроса. Ознакомьтесь с методами оценки качества товаров, и сортамент товаров. <b>Задание 3.</b> Составьте товароведную характеристику и оцените потребительские свойства 3 образцов (схема характеристики выбирается самостоятельно) Организация работы с поставщиками товаров. Приемка товаров по количеству и качеству</p>

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

#### **Задание 4.**

Проведите анализ товарной информации: виды, формы, средства, требования и использование товарной информации. Ознакомление с состоянием организации рекламы в магазине. Виды, способы и методы рекламы в магазине. Ознакомьтесь с маркировкой товаров и ее влиянием на продвижение товаров. Изучите способы и методы нанесения маркировки на товар, способы расшифровки маркировки различных видов в товаров в соответствии с установленными требованиями, Проанализируйте состояние и качество упаковки; полноту и правильность маркировки 3-5 видов товаров. Способы и методы нанесения маркировки на товар.

#### **Задание 5.**

Изучите товароведную и торговую классификации продовольственных и непродовольственных товаров и правильность использования классификации в торговом предприятии: виды, группы и подгруппы товаров, отличительные особенности группировки товаров в зависимости от вида и способа классификации.

#### **Задание 6.**

Ознакомьтесь с ассортиментным перечнем реализуемых в магазине товаров. Назовите факторы формирования ассортимента товаров в магазине. Изучите ассортимент продовольственных товаров в магазине. Изучите ассортимент непродовольственных товаров в магазине; проанализируйте полноту, широту, структуру, обновление ассортимента на примере конкретной группы. Определите показатели ассортимента. Примите участие в формировании ассортимента торгового предприятия

Идентификация и прослеживаемость товаров как важнейшие составные элементы системы качества на производстве и в сфере обращения. Партионная идентификация товаров на этапе формирования товарных партий. Прослеживаемость товарных партий на всех этапах товарной стадии. Комплекс работ по идентификации и прослеживаемости товаров.

#### **Задание 7.**



	<p>Ознакомьтесь с методами оценки качества товаров. Изучите свойства, показатели и градации качества товаров. Проведите оценку качества товаров, и сортамент товаров. Составить товароведную характеристику и оценить потребительские свойства 3 образцов (схема характеристики выбирается самостоятельно). Проведите анализ влияния факторов формирующих и сохраняющих качество товаров на конкретных группах товаров.</p> <p><b>Задание 8.</b></p> <p>Изучите условия и порядок хранения товаров на предприятии. Ознакомьтесь с порядком контроля за хранением различных групп товаров на предприятии. Изучите потери при хранении товаров, учет и списание потерь товаров. Изучите методы регулирования процессов хранения. Участие в проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей. Ознакомление с порядком проведения государственного контроля и надзора</p>
--	---

### Тематика вопросов подготовки к квалификационному экзамену

- 1 Охарактеризовать текстильные волокна по происхождению.
- 2 Оценить уровень качества тканей.
- 3 Раскройте понятие «торговый ассортимент» и его показатели.
- 4 Идентификация одежных товаров.
- 5 Охарактеризуйте виды ткацких переплетений.
- 6 Покажите на примере предложенных образцов керамических изделий виды декарирования и пороки обнаруженных дефектов.
- 7 Экспертиза качества одежды.
- 8 Идентификация парфюмерно-косметических товаров.
- 9 Оценка качества ковровых изделий.
- 10 Требования, предъявляемые к деталям верха, низа обуви.
- 11 Охарактеризуйте виды натуральных хромовых кож и возможные пороки и дефекты.
- 12 Проанализируйте ассортимент парфюмерных товаров.
- 13 Дайте товароведную характеристику потребительских свойств косметических товаров.
- 14 Оценка качества парфюмерно-косметических товаров.
- 15 Информационная экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров.
- 16 Дать сравнительную товароведную характеристику потребительским свойствам галантерейных товаров.
- 17 Дать сравнительную товароведную характеристику потребительским свойствам металлическим товарам.
- 18 Дефекты и пороки меховой одежды.
- 19 Дефекты и пороки трикотажной одежды.

- 20 Дефекты и пороки швейных изделий.
- 21 Оценить дефекты и пороки в ЛКМ.
- 22 Оценка качества ювелирных изделий в условиях торгового предприятия.
- 23 Оценка качества электробытовых товаров в условиях торгового предприятия.
- 24 Оценка качества керамических изделий в условиях торгового предприятия.
- 25 Оценка качества стеклянных изделий в условиях торгового предприятия.
- 26 Оценка качества изделий из пластических масс.
- 27 Идентификация товаров бытовой химии.
- 28 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных товаров.
- 29 Классификация и ассортимент керамических товаров.
- 30 Оценка защитных и защитно-декоративных покрытий в металлических изделиях.
- 31 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.
- 32 Оценка потребительских свойства мебели.
- 33 Качество мебельных товаров.
- 34 Требования к качеству бытовых электротехнических товаров. Контроль качества.
- 35 Требования к качеству стиральных машин.
- 36 Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров, бытовых машин.
- 37 Потребительские свойства и показатели качества школьно-письменных и канцелярских товаров.
- 38 Охарактеризуйте потребительские свойства музыкальных инструментов.
- 39 Охарактеризуйте потребительские свойства фотоаппаратов.
- 40 Контроль качества игрушек в условиях торгового предприятия.
- 41 Требования к качеству спортивных товаров.
- 42 Исследование структуры ассортимента ювелирных изделий.

### **Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики**

В состав программы производственной практики входит ПМ 02, междисциплинарный курс – МДК 02.01. «Оценка качества товаров и основы экспертизы» и ПМ 03, междисциплинарный курс – МДК 03.01. «Управление структурным подразделением организации».

Проводится после окончания изучения теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов отведенных программой на учебную практику, начиная с шестого семестра в функциональных подразделениях предприятий торговли по различным направлениям, связанным с тематическим планом рабочей программы по практике и индивидуальных заданий.

Для успешного освоения программы практики, каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами.

Тематика заданий по практике соответствует содержанию программы по практике.

В задачи программы входит показ профессиональной значимости теоретических и практических знаний, формирование умений и навыков, необходимых для применения в дальнейшем в профессии.

В программе по практике отражена основная задача – это закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении лекционного материала. Обеспечение приобретения необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

**Проводится производственная практика по 6 часов в день, 36 часов в неделю.**

Производственная практика по ПМ 02 и ПМ 03 заканчивается квалификационным экзаменом.

Экзамен может проходить в форме экзаменационных билетов, устанавливающих освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций, например:

#### **Экзаменационный билет №1**

**(квалификационный)**

#### **ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

1. В магазин поступила партия сосисок «Молочные» в количестве 80кг в ящиках по 10 кг в каждом. При оценке качества в выборке обнаружено, что батончики перевязаны, длиной 10-13 см, в оболочке, диаметром 20мм, масса одной сосиски – 40г, сосиски чистые, без жировых оттенков, фарш на разрезе розовый с незначительной пористостью, вкус и запах, свойственные молочным сосискам, консистенция сочная, две сосиски со слипами по всей длине. Дайте заключение о качестве продукта. Можно ли реализовать эту продукцию? Ваши действия как товароведа?

2. Дайте заключение о качестве масла «Крестьянское», имеющего недостаточно выраженный вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, крупные капли влаги, однородный цвет.

3. Оцените качество в предложенном отрезке ткани, назовите дефекты в случае их обнаружения.

#### **Экзаменационный билет №1**

**(квалификационный)**

#### **ПМ.03.Организация работ в подразделении организации**

1. По каким показателям можно идентифицировать вина по возрасту, по цветовой гамме, по выдержке, по соответствию маркировки?

2. Покажите на примере технологию правил продажи и выкладки замороженных овощных продуктов в условиях торгового предприятия

3. Какую информацию для покупателей несет «Уголок потребителя» в розничном торговом предприятии?

#### **Кадровое обеспечение производственной практики**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в год.

Программа производственной практики по ПМ 02; ПМ 03 согласована с представителем работодателя : \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О., должность

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л

Отделение среднего профессионального образования

**ОТЧЕТ**

ПП.02. производственная практика (по профилю специальности)

Профессионального модуля ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Обучающийся \_\_\_\_\_ / Иванов Иван Иванович /  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группа 18-ОСПО-1Т

Руководитель практики от структурного  
подразделения СПО \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Краснодар

20\_\_

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Руководитель практики от структурного подразделения СПО:

Ф.И.О.: \_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: преподаватель

Руководитель практики от предприятия:

Ф.И.О.: \_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: \_\_\_\_\_

Базовое предприятие (название организации) \_\_\_\_\_

Адрес предприятия (организации) \_\_\_\_\_

Период прохождения практики:

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
 «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
 К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
 Отделение среднего профессионального образования

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

Студента (ки) Краснодарского филиала РЭУ имени Г.В. Плеханова  
 Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
 потребительских товаров  
 Производственная практика по  
 ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров  
 МП 03 Организация работ в подразделении организации  
 ФИО (студента)

№ п/п	Виды работ	Объем работ

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 от учебного заведения

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
 «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
 К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
 Отделение среднего профессионального образования

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся на \_\_\_ курсе по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров успешно прошел(ла) производственную практику по ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики.

№ п/п	Виды работ	Объем работ

Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

оценка \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

(прописью)

Руководитель практики от предприятия (организации)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**М.п.**

Руководитель практики от структурного подразделения СПО

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**М.п.**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
 «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
 К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
 Отделение среднего профессионального образования

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся на \_\_\_ курсе по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров успешно прошел(ла) производственную практику по ПМ03 Организация работ в подразделении организации

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики.

№ п/п	Виды работ	Объем работ

Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:  
 оценка \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 (прописью)

Руководитель практики от предприятия (организации)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.п.

Руководитель практики от структурного подразделения СПО

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.п.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г



## ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

о прохождении практики студентом по

### **ПМ02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** **ПМ03 Организация работ в подразделении организации**

Студент (ка) ФИО \_\_\_\_\_  
Очной формы обучения, \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_  
специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров  
прошел (а) производственную по профилю специальности практику  
на предприятии \_\_\_\_\_

1. Сроки практики \_\_\_\_\_  
(соблюдены, не соблюдены)

2. Нарушение трудовой и исполнительской дисциплины \_\_\_\_\_  
(допускал (ла), не допускал (ла))

3. Общий уровень теоретической подготовки \_\_\_\_\_  
(достаточный, не достаточный)

4. Способность работать с документацией \_\_\_\_\_  
(проявил (а), не проявил (а))

5. Уровень коммуникабельности \_\_\_\_\_  
(низкий, средний, высокий)

6. Получение рабочей профессии \_\_\_\_\_  
(да (разряд), нет)

7. Оценка прохождения практики \_\_\_\_\_

8. Имеется ли перспектива трудоустройства на предприятии после окончания отделения среднего профессионального образования \_\_\_\_\_  
(да, нет)

Руководитель практики  
от предприятия  
(подпись)  
печать предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность, ф.и.о.)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л

Отделение среднего профессионального образования

**ДНЕВНИК**

ПП.02 производственная практика (по профилю специальности)  
ПП 03. производственная практика (по профилю специальности)

**Профессионального модуля:**

**ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**  
**ПМ 03 Организация работ в подразделении организации**

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_

Период проведения практики с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

Краснодар

20\_\_\_\_

## **ПАМЯТКА для обучающегося о производственной практике**

1. Прибыв на место практики явится в отдел кадров и оформит соответствующие документы.

2. Пройти инструктаж по технике безопасности.

3. С момента зачисления обучающихся в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются Правила охраны труда и Правила внутреннего распорядка действующие на предприятии. Кроме того, на обучающихся, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми работниками.

4. Обучающиеся при прохождении производственной практики на предприятии обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой данной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;
- бережно относиться к расходованию материалов, энергоресурсов.

5. В период прохождения практики обучающимися ведется дневник практики. Дневник заполняется ежедневно путем внесения записей краткого описания проделанной работы.

6. По результатам практики обучающимися составляется отчет, который утверждается в организации, в которой проводилась практика. Отчет должен оформляться в последние дни пребывания обучающихся на месте практики. Рекомендуемый объем отчета - от 5 до 10 страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчета должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения. Отчет составляется в соответствии с планом и программой практики.

7. По результатам практики руководителями практики от организации и от структурного подразделения СПО формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося.

8. Обучающийся представляет подписанные документы (отчет, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от структурного подразделения СПО в последний день практики.



ПРЕДПИСАНИЕ НАПРАКТИКУ

Студент \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Направляется на \_\_\_\_\_  
(характеристика практики) \_\_\_\_\_ практику

В город \_\_\_\_\_ предприятие  
\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

Сроки практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Руководитель практики от отделения СПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)  
\_\_\_\_\_  
подпись

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

Прибыл на предприятие  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_  
подпись

Убыл из предприятия  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_  
подпись



