

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Екатерина

Должность: Директор

Дата подписания: 28.12.2021 14:55:49

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

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

<p>3день (6 часов)</p>	<p>ОК 2-5 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>Практические методы товароведения в оценке качества продовольственных товаров:</p> <p>Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров.</p>	<p>1. Применить практические методы товароведения в оценке качества продовольственных товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковывание товаров; - маркировка; - товарная обработка; - выкладка товаров.
<p>4день (6 часов)</p>	<p>ОК 3-9 ПК 1.2 ПК 2.3</p>	<p>Количественные характеристики при приемке отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>Общие вопросы товарной экспертизы.</p>	<p>1. Принять участие в определении количественных характеристик при приемке отдельных групп продовольственных товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> - единичные экземпляры; - комплект товаров; - товарная партия; - отбор проб или средних образцов; - приемочные и браковочные числа при приемке отдельных видов продовольственных товаров; - идентификация товаров.
<p>5день (6 часов)</p>	<p>ОК 2 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>Организация проведения экспертизы и оценки качества потребительских товаров</p>	<p>1. Оценка качества товаров на рабочем месте, торговом зале, отделе, секции. 2. Определить градации качества отдельных групп потребительских товаров :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>6день (6 часов)</p>	<p>ОК 3-8 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>Организация проведения экспертизы и оценки качества потребительских товаров</p>	<p>1. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. 2. Выявление недоброкачественных товаров, оформление актов на пересортицу, некачественные товары</p>

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"> 1. Определить градации качества отдельных групп потребительских товаров : <ul style="list-style-type: none"> - 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.
8день (6 часов)	ОК 5-8 ПК 2.2 ПК 2.3	Нормативно-сопроводительная документация.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучит нормативно-сопроводительную документацию: <ul style="list-style-type: none"> - наличие стандартов: ГОСТ, ТО, ТУ на товары реализуемые в магазине; - ознакомится с оформлением сопроводительной, сертификатов, деклараций, удостоверений качества, доверенности, ценников, кассового чека и другой нормативной документацией
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"> 1. Выявление недоброкачественных товаров, оформление актов на пересортицу, некачественные товары.
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"> 1. Принять участие в оценке качества товаров по органолептическим показателям и по внешнему виду.
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"> 1. Отбор проб или средних образцов.
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"> 1. Приемочные и браковочные числа при приемке товаров отдельных групп.

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"> - 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 пищевых

			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.
ПМ 03. Управление структурным подразделением организации			

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"> 1. Изучить систему контроля на предприятии. 2. Выявите внешних и внутренних субъектов контроля, определите методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действий руководства предприятия.
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"> 1. Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период. 2. Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок.
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"> 1. Принять участие в составлении кассового и товарного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли.
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"> 1. Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. 2. Описать алгоритм и порядок расчета. 3. Принять участие в подготовке и проведении собрания с коллективом предприятия и подразделения
Всего часов 216			

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 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"> - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - учитывать особенности менеджмента в торговле; - вести журнал учета заявок и поставки товаров; - рассчитывать структуру показателей ассортимента; - рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации 	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"> - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - учитывать особенности менеджмента в торговле; - вести журнал учета заявок и поставки товаров; - рассчитывать структуру показателей ассортимента; - рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации 	
ПК 1.3 Управлять товарными запасами и потоками	<ul style="list-style-type: none"> - составлять графики заявок товаров; - изучать и анализировать спрос на товары; - формировать торговый ассортимент с учетом поведения товаров на потребительском рынке 	
ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	<ul style="list-style-type: none"> - знать формы документов, порядок их заполнения 	
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> - знание общей классификации продовольственных товаров; - знание классификации внутри товарных групп; - определение характеристик товара; - знание ассортимента товаров , реализуемом в магазине 	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"> - отнесение товара к конкретной товарной группе; - выбор соответствующего нормативного документа; - определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества; - выбор методов оценки качества; - определение качества и диагностика дефектов; - определение градации качества. 	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"> - определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества в зависимости от вида экспертизы; - составление выборки и отбор проб из товарной партии; - проведение экспертизы товара; - заполнение необходимой документации; - составление заключения по результатам экспертизы. 	
ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в процессах приемки товаров по количеству и качеству; - изучение нормативных документов 	
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - оформление витрин; - своевременная выкладка товаров; - оценивание качества поступивших товаров в отдел (секцию) 	
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - распределение функциональной профессиональной деятельности работников отделов (секций) 	
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - оценивание результатов экспертизы товаров; - установление причины возникновения дефектов; - разработка мер по предотвращению реализации недоброкачественных товаров 	
ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - оформление учетно-отчетной документации 	

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"> - объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта; - проявление точности, аккуратности, внимательности при 	<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>

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

Результаты практики (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; <p>освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; <p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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>Формы контроля обучения:</p> <p>Задание 1. Знакомство с торговым предприятием и техническим оснащением магазина</p> <p>Задание 2. 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.</p> <p>Ознакомьтесь с методами оценки качества товаров, и сортамент товаров.</p> <p>Задание 3. 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>Задание 8.</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 оформить соответствующие документы.

2. Пройти инструктаж по технике безопасности.

3. С момента зачисления обучающихся в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяется 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

