

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

Специальность:

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация выпускника:

Товаровед-эксперт

Казань, 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности) ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. № 835.

Программа:

согласована с представителями работодателей:

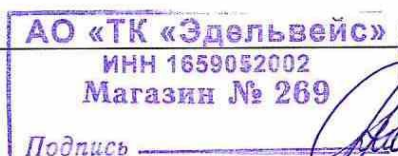
Директор кластера Север сети "Пятёрочка" компании X5 Ритейл групп

А.С. Демидов



Директор магазина 269, АО ТК "Эдельвейс"

О.Д. Аркадьева



обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Цели и задачи практики.....	4
1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	6
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
4.1. Общие требования к организации практики	7
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	8
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	9
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	10
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	11
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ. 14	
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики.....	14
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	16
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	20
ПРИЛОЖЕНИЕ А	27
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ В	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Производственная практика по ПМ.02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

1.2. Цели и задачи практики

Производственная практика проводится в целях формирования у студентов профессиональных умений, приобретения первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля, овладения видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе освоения общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- овладение умениями и навыками, приобретение первоначального практического опыта в профессиональном виде деятельности, в том числе навыками использования информационных технологий;
- развитие умения организовывать собственную деятельность, формирование методов и способов выполнения профессиональных задач;
- освоение общих и профессиональных компетенций по избранной специальности профессиональной подготовки;
- воспитание исполнительской дисциплины, чувства ответственности и умения самостоятельно решать проблемы, возникающие в процессе выполнения практических работ.

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе практики должен:

иметь практический опыт:

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров;

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 (органолептически и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

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

1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего, в том числе:	36/36	1
в рамках освоения профессионального модуля:	36/36	1
Форма проведения, в том числе в форме практической подготовки	концентрированная	
Сроки (период) проведения	3 курс, 6 семестр	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
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	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
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.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание практики разработано в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 28 июля 2014 г. № 835.

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
1	2	3	4
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	1. Изучение общей характеристики предприятия	Ознакомление с базой практики. Изучение общей характеристики предприятия. Виды деятельности предприятия. Вводный инструктаж по технике безопасности.	6
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1	2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности	Идентификация товаров. Документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству; Забраковка товаров при первичной приемке, а также в процессе хранения. Уценка товаров ненадлежащего качества и ее документальное оформление. Документальное подтверждение качества товаров.	6
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2	3. Проведение оценки качества товаров на предприятии	Организация оценки качества и товаров на предприятии; Перечень основных дефектов (пороков), приводящих к снижению сорта товаров; Влияние условий и режимов хранения товаров на сохранение их качества и	6

		соблюдение этих режимов в торговом процессе	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК ПК 2.3	4. Организация и порядок проведения товароведной экспертизы	Организация и порядок проведения товароведной экспертизы (количественной, качественной (в т.ч. потребительской), ассортиментной). Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы. Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов: сопоставление их с другими средствами товарной информации. Проверка подлинности документов.	6
		Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов. Составление акта отбора проб. Проведение экспертной оценки объектов. Типичные ошибки при проведении экспертизы. Заключительный этап: Оформление результатов экспертизы.	6
Итого			36

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

- установить связь с руководителем практики от предприятия;
- принять участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществлять контроль за соблюдением студентом сроков практики и ее содержанием;
- выезжать на места прохождения практики с целью текущей проверки соблюдения студентом правил внутреннего распорядка дня в организации; для разрешения организационных вопросов, осуществления устных и письменных консультаций студентам по программе практики, сбору материала для написания дипломной работы и т.п.;
- разрабатывать тематику индивидуальных заданий и оказывать студентам методическую помощь при их выполнении;
- своевременно производить оценку результатов выполнения практикантами программы практики.

Требования к руководителям практики от организации:

- изучить программу практики;
- оказать помощь студенту в составлении индивидуального календарно-тематического плана;
- организовать ознакомление студента с организацией;

-ознакомить студента с правилами внутреннего распорядка, а также с порядком пользования документами и другими материалами;

-создать студенту необходимые условия для успешного самостоятельного освоения всех видов работы в соответствии с программой и календарно-тематическим планом;

-помогать студенту в изучении тем практики;

-оказывать помощь в приобретении опыта при выполнении студентом порученного задания;

-систематически проверять и подписывать дневник и оказывать помощь в сборе материалов для оформления отчета по практике;

-сообщать в институт о случаях нарушения студентом трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка организации.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

Организации-базы практики обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие правилам и нормам охраны труда, проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности, также правилами внутреннего трудового распорядка организации.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения практики необходимы специальные помещения, обеспеченные всем необходимым оборудованием для полноценного прохождения практики в конкретной организации и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

Все объекты должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-производственных работ.

В случае реализации практики на базе института требуется *лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров.*

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Шкафы книжные двухстворчатые;

Шкафы для образцов и посуды, двухстворчатый;

Шкаф платяной комбинированный;

Столы рабочие;

Столы письменные;

Стулья;

Стулья ученические;

Стулья высокие;

Доска аудиторная;

Стол-тумба с мойкой;

Стеллажи универсальные.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Плакат «Ассортимент продовольственных товаров».

Оборудование, технические средства обучения:

Ареометр АМТ;

Ареометр для молока;

Лупы;

Микроскоп;

Наборы инструментов препаровальных;

Сушилki для посуды;

Весы электронные;

Водонагреватель;

Набор для оценки чистоты воздуха;

Шумомер;

Дистилляторы.

Переносное мультимедийное оборудование.

4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

а) нормативные правовые документы

1. ГОСТ Р51303-18. Торговля: термины и определения

2. ГОСТ Р 51304-2016. Услуги розничной торговли: Общие требования

3. «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» от 19 января 1998 г. № 55 (в ред. Постановлений Правительства РФ от 20.10.1998 N 1222, от 02.10.1999 N 1104, от 06.02.2002 N 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 N 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 27.03.2007 № 185, от 27.01.2009)

4. «Об утверждении Правил продажи по образцам» от 21 июля 1997 г. № 918 (с изм. и доп. от 02.10.1999 № 1104 и 07.12. 2000 № 929) (с изм., внесенными Решением Верховного Суда РФ от 27.02.2007 № ГКПИ06- 1651)

5. Типовая инструкция по охране труда для продавца продовольственных товаров ТИ РМ -025-2002

6. Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации (с изм. и доп. от 26.02.96) Из Решение Совета директоров Центробанка Российской Федерации 22.09.93 документ № 40

7. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт», № 54-ФЗ от 22.05.2003 (с измен, от 3 июня, 17 июля 2009 г., 27 июля 2010 г.)

8. Постановление Правительства Российской Федерации от 07.08.1998 № 904 «Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»

б) основная литература

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] / А.Х. Ашряпова. - М.: КноРус, 2018. -248с.- (СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927900>

2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2018. — 225 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924216>

3. Николаева, М.А. Организация и проведение экспертизы оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для СПО / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400>

4. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=775231>

5. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=481634>

в) дополнительная литература

1. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2016. - 182 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/541927>

2. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]/ Березина В.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 200 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512678>

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных
 - <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
 - <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
 - <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
 - <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
 2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
 3. Система тестирования INDIGO.
 4. 1С: Предприятие 8
-
4. Свободно распространяемое программное обеспечение
 1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
 2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Казанском кооперативном институте с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль над ходом практики осуществляют декан факультета среднего профессионального образования, заведующий кафедрой и заведующий практикой.

Аттестация по итогам практики проводится на основании требований к организации и проведению практик ФГОС СПО. Практика завершается дифференцированным зачетом с оценкой.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Результаты практики студент обобщает в форме письменного отчета. Отчет должен быть написан в организации (на предприятии) - базе практики, по содержанию соответствовать требованиям программы практики. С этой целью студент должен ежедневно делать записи в дневнике, а также подготовить копии документов, учетных регистров и других материалов, предусмотренных настоящей программой. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики от организации.

По окончании практики студент должен представить на кафедру:

- отчет по практике
- аттестационный лист-характеристику
- справку - подтверждение с отметками предприятия (организации);
- дневник по практике с календарным графиком практики.

Структура отчета:

- титульный лист
- содержание
- введение
- основная часть
- заключение
- список использованных источников
- приложения.

Содержание основной части отчета

Введение

1. Характеристика гостиницы:

- Организационная структура
- Номерной фонд
- Основные и дополнительные услуги

2. Основная часть:

- организация деятельности службы бронирования
- техническое оснащение
- использование АСУ
- замечания и предложения

Заключение

Список использованных источников.

Приложения.

Во введении дается характеристика объекта исследования, в которой следует остановиться на особенностях или конкурентных преимуществах.

В основной части отчета рассмотреть: Организацию деятельности службы бронирования, ее функции и задачи. Как организован процесс бронирования, какие виды и способы бронирования используются, как оформляются документы. Отразить в отчете особенности, положительные и отрицательные стороны, недостатки и пути их устранения. Отчет идет по

этапам, указанным в плане учебной практики. Отчет должен состоять из ряда разделов и содержать иллюстративный материал в виде таблиц, схем, диаграмм, графиков. По каждому этапу студент должен кратко описать проблемные и анализируемые вопросы, которые сопровождаются подборкой образцов документов и других материалов, соответствующих программе практики. Для раскрытия каждого этапа могут быть представлены примеры в виде таблиц, графиков и диаграмм, анализ полученных результатов.

Заключение - завершающая часть работы, в которой отражаются результаты исследования, выводы и предложения. Заключение должно быть связано с основной частью. Не допускается излагать заключение как продолжение исследуемых в работе вопросов, использовать таблицы, рисунки и т.п.

Список использованных источников должен быть оформлен в соответствии с ГОСТом и содержать сведения об источниках, использованных при написании отчета.

Отчет по практике выполняется на листах формата А 4. Отчет должен быть написан технически грамотно, четко и сжато. Текст оформляется на одной стороне листа через полтора межстрочных интервала. Рекомендуемый шрифт 12-14 пп. Следует соблюдать следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм. Страницы необходимо нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, Титульный лист включается в общую нумерацию, но на нем страницы не проставляются. Номер страницы проставляется в нижней части листа без точки в конце.

Разделы должны иметь заголовки. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений. Не нумеруют такие разделы, как «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников». Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела.

Каждая глава начинается с новой страницы. Перенос слов в заголовках не допускается.

Титульный лист отчета выполняется по установленной форме.

Отчет о учебной практике студент представляет на кафедру сразу после возвращения с практики в институт.

Отчет защищается в институте в срок, установленный кафедрой.

Оценивается степень самостоятельности и личный вклад студента в выполняемую работу, качество оформления и представления работы; по итогам практики могут проводиться научно-практические конференции, организовываться публикации результатов.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления студентами своей практической деятельности, степень и качество приобретенных студентами профессиональных умений, уровень профессиональной направленности студента.

Наряду с теоретической частью отчет о учебной практике должен содержать:

Дневник практики (прикладывается в начале отчета).

Приложения к отчету по пунктам программы практики. В состав приложений должны быть включены копии документов, иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, а также получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, проходят практику повторно в свободное от учебы время, или могут быть отчислены как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Российского университета кооперации.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются организационный, основной и завершающий этап.

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка	ОК1- ОК9	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение аттестационного листа и характеристики.	ОК1- ОК9, ПК2.1.ПК2.2. ПК2.3	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК4, ОК 5	Отчет по практике

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дана отрицательная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Верно и в полном объеме понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	С незначительными замечаниями понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	На базовом уровне, с ошибками понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Не понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	5
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Верно и в полном объеме может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	5
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Верно и в полном объеме может решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	С незначительными замечаниями может решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	На базовом уровне, с ошибками может решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Не может решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	5
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Не может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	5

	задач, профессионального и личностного развития.	профессионального и личностного развития.	профессионального и личностного развития.	профессионального и личностного развития.	личностного развития.	
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Верно и в полном объеме владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	С незначительными замечаниями владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	На базовом уровне, с ошибками владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Не владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	5
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	5
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	Верно и в полном объеме может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	С незначительными замечаниями может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	На базовом уровне, с ошибками может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	Не может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	5

	планировать повышение квалификации.	повышение квалификации.	осознанно планировать повышение квалификации.	осознанно планировать повышение квалификации.	квалификации.	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	5
ПК 2.1	Идентифицировать товары ассортиментной принадлежности.	Верно и в полном объеме может идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	С незначительными замечаниями может идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	На базовом уровне, с ошибками может идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Не может идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	5
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить оценку качества товаров	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить оценку качества товаров	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и проводить оценку качества товаров	Не может организовывать и проводить оценку качества товаров	5
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Верно и в полном объеме может выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	С незначительными замечаниями может выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	На базовом уровне, с ошибками может выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Не может выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	5
					<i>ВСЕГО:</i>	60

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 52 до 60 баллов	высокий
хорошо	от 43 до 51баллов	средний
удовлетворительно	от 30 до 42 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 30	недостаточный

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

Вопросы для подготовки

1. Методы товарной экспертизы: систематизация и практическое применение.

2. Правила оформления, порядок регистрации и выдачи экспертного заключения на производство экспертизы.

3. Хранение объектов, поступивших на экспертизу.

4. Особенности организации и проведения экспертизы продовольственных товаров.

Особенности организации и проведения экспертизы непродовольственных товаров

1. Способы декорирования стеклянных изделий.

2. Способы декорирования керамических изделий.

3. Технология производства стеклянных изделий.

4. Технология производства керамических изделий.

5. Оценка качества стеклянных изделий.

6. Оценка качества керамических изделий.

7. Свойства металлов.

8. Технология нанесения защитных покрытий на металлические изделия.

9. Способы декорирования изделий из пластмасс.

10. Технология получения газонаполненных пластмасс.

11. Выбор метода переработки полимеров при производстве пластмассовых изделий.

12. Ассортимент клеящих и лакокрасочных материалов.

13. Ассортимент моющих, чистящих, пятновыводящих и дезинфицирующих средств.

14. Технология производства деревянной мебели.

15. Ассортимент мебельных товаров.

16. Ассортимент бытовых холодильников.

17. Ассортимент бытовых стиральных машин.

18. Ассортимент машин и приборов для поддержания микроклимата.

19. Ассортимент бытовых светильников.

20. Ассортимент уборочных машин.

21. Ассортимент машин для механизации кухонных работ.

22. Оценка качества пластмассовых изделий.

23. Оценка качества бытовой химии.

24. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров.

25. Оценка качества пушно-меховых товаров.

26. Оценка качества ювелирных товаров.

27. Фальсификация парфюмерно-косметических товаров.

28. Ассортимент косметических товаров.

29. Ассортимент парфюмерных товаров.
30. Технология производства тканей.
31. Технология производства натуральной кожи.
32. Технология производства пушно-меховых товаров.
33. Роль зерномучных товаров в питании человека.
34. Оценка качества физико-химических показателей муки.
35. Оценка качества физико-химических показателей макаронных изделий.
36. Оценка качества физико-химических показателей хлеба.
37. Клубнеплоды. Картофель, его строение и пищевая ценность, использование в питании. Болезни, оценка качества картофеля. Хранение.
38. Корнеплоды. Виды корнеплодов. Особенности их химического состава. Требования к качеству. Условия хранения.
39. Оценка качества физико-химических показателей чая.
40. Оценка качества физико-химических показателей кофе.
41. Оценка качества физико-химических показателей пива.
42. Оценка качества физико-химических показателей виноградных вин.
43. Технология производства молока питьевого.
44. Технология производства кисломолочных напитков.
45. Технология производства твердого сыра.
46. Оценка качества физико-химических показателей молока.
47. Оценка качества физико-химических показателей масла.
48. Оценка качества физико-химических показателей кефира.
49. Оценка качества физико-химических показателей колбас.
50. Технология производства растительного масла.

СИТУАЦИИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДИФФ.ЗЧЕТУ

1. В отдел «Ткани» поступило 4 куска ситца набивного первого сорта по 30 м. в каждом куске. При приеме по качеству в одном куске обнаружены дефекты:

- сбитый рисунок по всему куску;
- пятно размером 0,2 см.
- близна в 2 нити в сумме 10 см.

Определить годность ткани к продаже, и поясните действие товароведа в данной ситуации если ширина ткани 90 см.

2. Дайте экспертное заключение о качестве пальто женского размер 164-140-116, изготовитель Нижегородская фабрика «Маяк», замаркировано пальто 1 сортом. Между изготовителем и покупателем торговая фирма «Березка» возникло разногласие, фирма относит пальто ко 2 сорту по обнаруженным дефектам:

- а) укорочение одного борта по сравнению с другим – 0,8 см.
- б) искривленный край борта на длине 15 см – 0,4 см.

3. Дайте заключение о качестве женских комбинаций, поступивших с ЗАО «Чебоксарский трикотаж» если обнаружены дефекты:

- а) две малозаметные поперечные полосы от останова машины
- б) пятна размером 1,2 см.

4. В торговый дом «Весна» поступила партия верхних трикотажных изделий ЗАО «Вымпел» г. Тула. При приемке по качеству обнаружены в двадцати рейтузах женских следующие дефекты:

- а) разная длина ножек 0,9 см.
- б) прорубка полотна

Определите годность изделия и опишите действие товароведа по дальнейшей приемке товара по качеству.

5. В магазин «Юность» поступила партия швейных изделий. При проверке по качеству мужского костюма размер 170-104-96 замаркированного первым сортом, обнаружены следующие дефекты:

- а) излишнее натяжение лацканов
- б) несимметричность концов воротника – 0,4 см.
- в) искривление шва втачивания рукавов на длине 8 см – 0,6 см..

Проверьте соответствие сорта маркировочным данным и сделайте заключение о качестве.

6. В торговом доме «Обувь» поступила кожаная обувь. При проверке по качеству повседневных мужских полуботинок из шевро на низком каблуке клеевого метода крепления на подошве из пористой резины, обнаружены следующие дефекты:

- а) безличины, слабовыраженные на берцах
- б) разная высота каблуков – 2 мм.
- в) порванная подкладка

Сделайте заключение о качестве.

7. В магазин «Юность» поступила партия стеклянной выдувной посуды от АО «Красный май» Тверской области. При проверке качества обнаружены фужеры емкостью 250 см³ со следующими дефектами.

- а) удлинение линий алмазных граней – незначительное;
 - б) мошка редкорасположенная
 - в) 2 пузыря прозрачных непродавливающих размером 2,0 мм каждый
- Проверьте годность фужеров к продаже.

8. В магазин «Юность» поступила партия фарфоровой посуды производства Южно – Уральского фарфорового завода, замаркированной I сортом. При проверке по качеству обнаружены тарелки мелкие диаметром 150 мм. со следующими дефектами:

- а) деформация – 1,5%
- б) плешины на лицевой стороне площадью 10 мм²
- в) пережог краски малозаметный

Проверьте соответствие сорта маркировочным данным.

9. Дайте экспертное заключение о качестве фужеров емкостью 200 см³ имеющих следующие дефекты:

- а) переоплавление края непортящие товарного вида
- б) прилипшие кусочки стекла.

10. Сделайте заключение о возможности приемки партии стеклопосуды. Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарных партий:

а) ваз для цветов из стекла. Размер партии – 400 штук. При приемке в выборке обнаружено 2 нестандартных изделия.

б) масленок с крышкой из обыкновенного стекла, размер партии – 2000 штук. При приемке в двух выборках обнаружено 12 нестандартных изделий.

11. Для получения сертификата соответствия на выпускаемую продукцию были отобраны и отправлены в лабораторию следующие изделия:

- а) сливочник из фарфора вместимостью 150 см³.
- б) блюда из фаянса.

Может ли быть выдан сертификат соответствия на продукцию, если в результате испытаний было обнаружено: выделение свинца составляет 2,0 мг/дм³, выделение кадмия 0,15 мг/дм³.

12. Проведите расчет структуры ассортимента посуды металлической. Сделайте выводы по результатам.

№	Подгруппы посуды	Количество разновидностей
1	Посуда стальная эмалированная	2
2	Посуда алюминиевая	10
3	Посуда чугунная	5
4	Посуда из сплавов меди	8
	Итого	25

13. В предложенной маркировке синтетического моющего средства укажите реквизиты коммерческой, основополагающей, потребительской информации.

14. Идентифицируйте предложенную маркировку кожаной обуви. Какие виды фальсификации возможны на обуви кожаной.

15. Оцените уровень качества губной помады дифференциальным методом

№	Наименование показателя качества	Значения показателя в баллах		Уровень качества
		Оцениваемого образца	Базового образца	
1	Переносимость	4	6	
2	Кроющая способность	7	8	
3	Стойкость окраски	9	7	
4	Содержание тяжелых металлов	5	4	

Сделайте выводы о конкурентоспособности оцениваемой помады.

16. Оцените качество пылесоса комплексным методом.

№	Наименование показателей	Коэффициент весомости	Значения оценки в баллах		Уровень качества
			Базового образца	Оцениваемого образца	
1	Пылеочистительная способность		7	6	
2	Емкость пылесборника		9	7	
3	Уровень шума		3	4	
4	Дизайн оформления		5	6	

Коэффициенты весомости установите по своему усмотрению. Сделайте выводы о конкурентоспособности оцениваемого пылесоса.

17. В магазин поступила партия персиков «фламинго» в количестве 1,11 т в ящиках по 6 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: перезревших плодов 0,15 кг; 1,5 кг плодов имеют по 3–4 легких нажима; 1,8 кг плодов имеют зарубцевавшиеся повреждения плодовой кожурой

18. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен 0,045 г; минеральных примесей 0,0125; дробленого риса 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

19. Дайте заключение о качестве консервов «Сардины балтийские в масле», если в двух банках массой по 200 г обнаружено: тушки имеют различия в длине 15 мм, при осторожном выкладывании из банки тушки частично разламываются, в масле имеется 30 г отстоя, масса рыбы – 320 г, масла – 50 г, масса одной банки – 195 г, второй – 190 г. Возможна ли реализация данных консервов?

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

21. В магазин с межобластной птицефабрики поступила партия яиц с маркировкой С-1 в количестве 30 коробок по 360 шт. При приемке обнаружены две поврежденные коробки. При оценке качества в среднем образце обнаружено 27 шт. яиц с микротрещинами, 54 шт. массой по 52–54 г, остальные яйца имели массу по 55–57 г. В поврежденных коробках обнаружено 504 шт. яиц с поврежденной скорлупой и подскорлупной оболочкой и 216 яиц с незагрязненной поврежденной скорлупой, но без повреждения подскорлупной оболочки. Рассчитайте размер среднего образца, который был отобран. Соответствует ли партия яиц указанной маркировке? Можно ли усреднить качество яиц из целых и поломанных коробок? Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?

22. В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пачки по 300 г. При оценке качества обнаружено: 16 г изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами и 10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено: три пачки массой по 294 г; четыре – по 297 г; две – по 291 г; одна – 303 г; остальные – по 300 г. Дайте заключение о качестве галет. Возможна ли приемка данной партии? Ответ обоснуйте.

23. В магазин поступила партия фасованного зеленого чая в/с в количестве 30 ящиков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в коробки по 125 г. При приемке результаты средней пробы показали, что он имеет мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный светло-желтый цвет настоя, слабый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто

десяти коробок оказалось: две коробки массой по 124 г; четыре – по 123 г; остальные имели массу по 125 г? Ваши действия как товароведа?

24. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества рисовой крупы, если в магазин поступила партия массой 6 т в мешках по 50 кг в каждом.

25. Поступила партия свежего лука репчатого массой 2,4 т в ящиках по 20 кг в каждом. Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества, если лук поступил:

- а) на оптовую базу;
- б) в магазин.

26. При проверке качества госинспектор в магазине обнаружил наличие пшеничного хлеба черствого в количестве 50 кг, деформированного – 10 кг, с плесенью – 5 кг, подгорелого – 5 кг. Укажите, каковы причины указанных дефектов и по чьей вине они возникли. Как необходимо поступить с дефектным хлебом? Рассчитайте процент ликвидных и неликвидных потерь, если масса партии хлеба 1 т.

27. Дайте заключение о качестве весовых сухарей «Московские», если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,09 кг сухарей уменьшенного размера; 0,04 кг лома; 0,01 кг горбушек; на нейтрализацию кислот, содержащихся в 10 г сухарей, пошло 0,8 мл 0,1 Н раствора NaOH. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

28. В магазин поступила партия питьевой воды «Аква Минерале». На этикетке содержалась следующая информация: Аква Минерале; чистая газированная питьевая вода; 2 литра; www/pepsi/ru; чистая сильногазированная питьевая столовая вода Аква Минерале изготовлена в РФ. Состав: очищенная питьевая вода; двуокись углерода; 0 ккал/см³; объем – 2,0 дм³. Хранить в сухом прохладном месте. Срок годности (см. кодировку) при температуре от 0 до 35 °С. Минерализация (сухой остаток) < 500 мг/л, пить охлажденной. ТУ 9185-344-05031531-96. Изготовитель: ООО «ПепсиКо Холдингс» (141580, Московская область, Солнечногорский р-н, территория свободной экономической зоны «Шерризон», строение 1, Тел. (095) 937-17-00). Знак соответствия. Штрих-код (4600494000188). Продукция компании PEPSI-COLA. Насладитесь идеальным освежающим вкусом чистой питьевой воды Аква Минерале, обеспеченным гарантией качества компании PEPSI-COLA. L015628302: 36 04.12.00. Соответствует ли данная маркировка установленным требованиям? Какие из перечисленных сведений относятся к обязательным?

29. В магазин поступила партия подсолнечного рафинированного недезодорированного масла без сертификата соответствия. Для получения сертификата соответствия была отобрана проба и направлена в испытательную лабораторию. Лабораторный анализ объединенной пробы выявил: цветное число 11 мг йода; кислотное число 0,3 мг КОН; содержание отстоя 0,07 %; влаги и летучих веществ 0,05 %. Какое заключение о качестве

должна сделать лаборатория? Может ли она по проведенным исследованиям выдать сертификат соответствия? Можно ли реализовать данное масло? Правомочен ли был руководитель магазина отбирать пробу в данной ситуации? Ответ аргументируйте.

30. В магазин поступила партия сыра брускового «Российский» в количестве 1440 кг в ящиках по 36 кг в каждом. Масса бруска 6 кг. При оценке качества выявлено, что сыр имеет: тонкую, ровную корку; выраженный сырный вкус, слегка кисловатый; тесто слегка плотное, рисунок расположен равномерно, глазки щелевидной формы. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного сыра? Ваши действия как товароведа?

31. В магазин поступила партия полупотрошенных цыплят в количестве 450 кг в картонных коробках по 15 кг в каждой. При оценке качества объединенной пробы было обнаружено, что одна тушка имеет массу 450 г, остальные – по 500–550 г. Цыплята характеризуются хорошо развитой мышечной тканью, киль грудной кости у них не выделяется; отложения жира отсутствуют; на тушках имеется незначительное количество пеньков и ссадин, 1–2 разрыва кожи длиной 1–1,5 см. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа?

32. Дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной атлантической с содержанием жира 10 %, соли – 11 %, если в бочке (масса нетто 150 кг) обнаружена рыба, имеющая подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира; 20 кг рыб со слегка лопнувшим брюшком. Определите вид сельди по содержанию жира и соли. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Структурное подразделение _____

ОТЧЕТ О ПРАКТИКЕ

ВИД ПРАКТИКИ, ТИП ПРАКТИКИ _____

По профессиональному модулю _____
(указывается только для СПО)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Наименование организации _____

ОБУЧАЮЩИЙСЯ _____

Фамилия, имя, отчество

_____ курс _____ форма обучения _____ группа

направление подготовки/ специальность _____

направленность (профиль)/ специализация _____

СРОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Период проведения практики с _____ по _____

Руководитель по практической подготовке

от Института _____

Должность

Подпись

Фамилия И.О

Оценка по результатам прохождения практики,
с учетом отчета о практике _____

20 ____ г

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
В ПЕРИОД ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Обучающийся _____
Фамилия, имя, отчество

_____ курс _____ форма обучения _____ группа

направление подготовки/ специальность _____

направленность (профиль)/ специализация _____

с _____ по _____ в _____

Период прохождения практики

Наименование организации

под руководством _____
ФИО ответственного работника профильной организации за реализацию практики

_____ *ФИО руководителя по практической подготовке от Института*

прошел(а) _____
Вид практики, тип практики

По профессиональному модулю _____
(указывается только для СПО)

За время прохождения практики обучающимися выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполненных работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика*			
		высокое	хорошее	среднее	низкое

*отметить знаком «+» в нужной графе

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Структурное подразделение _____

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

ВИД ПРАКТИКИ, ТИП ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю _____
(указывается только для СПО)

ОБУЧАЮЩИЙСЯ _____
Фамилия, имя, отчество

___ курс _____ формы обучения _____ группа

направление подготовки/специальность _____
направленность (профиль)/специализация _____

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____

Наименование организации

СРОК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ с _____ по _____
Период проведения практики

20 __ г.

1. РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование этапа практики	Содержание планируемой работы	Срок выполнения (продолжительность работы)
1	Организационный этап	<i>Знакомство с предприятием Инструктаж по технике безопасности</i>	
2	Основной этап	<i>Виды работ в соответствии с рабочей программой практики: 1)</i>	
3	Заключительный этап	<i>Подготовка и сдача отчета по практике</i>	

