

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ



**ПРОГРАММА**

**ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

специальность\_38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 38.02.05  
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Разработчик:

Буракова С.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Экономики и товароведения

Протокол № 9 от «23» сентября 2020 г.

Председатель ПЦК  /Лазарева Л.В./

## Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 16

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения квалификаций: Товаровед-эксперт и основных видов профессиональной деятельности ВПД: Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

## **2. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

## **3. Требования к результатам производственной практики:**

В результате прохождения производственной практики по ВПД: Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
	ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров
	ПК 2.3. Проводить товароведную экспертизу.
	ПК 2.4. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.

## **4. Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачёт.

## **5. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества  
товаров**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ПК 2.3.	Проводить товароведную экспертизу.
ПК 2.4.	Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.

## 2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	Проведение идентификации товаров однородных групп: молочных товаров по ассортиментной принадлежности, установление соответствия или несоответствия.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); демонстрирует умения и навыки работы с товаром и его маркировкой; демонстрирует умения и навыки проведения идентификации молочных товаров по ассортиментной принадлежности; устанавливает соответствие или несоответствие требованиям нормативных документов.
		Проведение качественной идентификации варёных колбасных изделий, установление соответствия или несоответствия. Диагностирование дефектов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит органолептическую оценку качества варёных колбасных изделий; проводит диагностирование дефектов колбасных изделий; устанавливает соответствие или несоответствие качества колбас требованиям нормативных документов.
		Проведение информационной и ассортиментной идентификации рыбных консервов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Знакомится с ассортиментом рыбных консервов торговой организации; проводит информационную и ассортиментную идентификацию консервов.
		Оценка качества тары и упаковки консервов в соответствии с требованиями нормативных документов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с товаром и его маркировкой, упаковкой; демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); оценивает качество тары и упаковки и делает собственное заключение.
		Расшифровка маркировки рыбных консервов и входящих в ее состав	1	Концентрированно, торговые	3	Знакомится с ассортиментом рыбных консервов торговой организации;

		информационных знаков.		организации		демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); расшифровывает маркировку консервов и информационные знаки.
		Обнаружение фальсификации молока.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Оценивает качество молока органолептическим методом с целью обнаружения его фальсификации.
		Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации консервов и принятие собственного решения в создавшейся ситуации.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); самостоятельно решает ситуационные задачи по ассортиментной идентификации консервов и принимает собственное решение.
		Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации парфюмерно-косметических товаров и принятие собственного решения в создавшейся ситуации.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Самостоятельно решает ситуационные задачи по ассортиментной идентификации парфюмерно-косметических товаров и принимает собственное решение.
		Решение ситуационных задач по потребительской идентификации соков и соковой продукции и принятие собственного решения	1	Концентрированно, торговые организации	3	Самостоятельно решает ситуационные задачи по потребительской идентификации соковой продукции и принимает собственное решение.
		Решение ситуационных задач по информационной идентификации колбасных изделий и принятие собственного решения.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами; самостоятельно решает ситуационные задачи по информационной идентификации колбасных изделий и принимает собственное решение.
		Решение ситуационных задач по качественной идентификации продовольственных товаров, устанавливающей градации качества поступающих в торговую организацию переработанной рыбы.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Знакомится с ассортиментом переработанной рыбы в торговой организации; демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); самостоятельно решает ситуационные задачи по качественной идентификации переработанной рыбы и принимает собственное решение.
		Решение ситуационных задач по информационной идентификации игрушек и принятие собственного решения.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Самостоятельно решает ситуационные задачи по информационной идентификации игрушек и принимает собственное решение.

ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров.	Определение доброкачественности товара (апельсинов) органолептическим методом.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Знакомится с ассортиментом апельсинов в торговой организации; демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит органолептическую оценку качества апельсинов; даёт заключение о качестве апельсинов.
		Определение градаций качества апельсинов. Диагностирование дефектов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); определяет градации качества апельсинов; проводит диагностирование дефектов апельсинов.
		Определение качества субтропических citrusовых плодов (лимонов) органолептическим методом, работа со стандартами, Подготовка заключения о качестве.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Знакомится с ассортиментом лимонов в торговой организации; демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит органолептическую оценку качества лимонов; даёт заключение о качестве лимонов.
		Определение градаций качества лимонов. Диагностирование дефектов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); определяет градации качества лимонов; проводит диагностирование дефектов лимонов.
		Решение ситуаций, связанных с идентификацией и фальсификацией субтропических citrusовых плодов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Самостоятельно решает ситуационные задачи по идентификации и обнаружению фальсификации субтропических плодов, принимает собственное решение.
		Анализ мероприятий по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Проводит анализ мероприятий по предотвращению реализации фальсифицированной продукции.
		Оценка качества верхней женской одежды органолептическим методом в соответствии со стандартом. Подготовка заключения о качестве.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит органолептическую оценку качества верхней женской одежды; даёт заключение о качестве верхней женской одежды.
		Оценка качества верхней мужской одежды органолептическим методом в соответствии со стандартом. Подготовка	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит органолептическую оценку



		заключения о качестве.				качества верхней мужской одежды; даёт заключение о качестве мужской одежды.
		Контроль за сортировкой одежды в торговой организации. Градации качества одежды.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); контролирует правильность сортировки одежды сотрудниками торговой организации; определяет градации качества одежды.
		Оценка соответствия изделия размерам и форме тела человека, моде, целостности композиции изделия.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Проводит оценку соответствия одежды размеру, форме тела человека и целостности композиции изделия.
		Расшифровка маркировки на изделии.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); знакомится с ассортиментом одежды и её маркировкой; производит расшифровку маркировки на изделии.
		Определение размера изделия: для мужчин- рост, обхват груди, обхват талии; для женщин – рост, обхват груди, обхват бёдер.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); знакомится с ассортиментом одежды и её маркировкой; определяет размер изделия для мужчин и женщин.
		Бальная оценка качества сыра «Российский», упаковки, маркировки органолептическим методом согласно стандарта. Подготовка заключения о качестве.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит органолептическую бальную оценку качества сыра «Российский»; делает заключение о качестве сыра.
		Бальная оценка качества сыра «Голландский», упаковки, маркировки органолептическим методом согласно стандарта. Подготовка заключения о качестве.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит органолептическую бальную оценку качества сыра «Голландский»; делает заключение о качестве сыра.
		Контроль за соответствием этикетной надписи на головке сыра требованиям нормативных документов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами; контролирует соответствие надписи на головке сыра требованиям нормативных документов.
		Диагностирование пороков сыров по каждому из показателей качества образца сыра	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит диагностирование пороков сыров.
		Контроль за соблюдением сотрудниками	1	Концентрированно,	3	Демонстрирует умения и навыки работы с

		торговой организации санитарных правил при реализации сыров.		торговые организации		нормативными документами (ГОСТ и Сан.ПиН); осуществляет контроль за соблюдением сотрудниками торговой организации санитарных правил при продаже сыра.
		Диагностирование дефектов сыров, наличие которых запрещает реализацию их согласно нормативных документов	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит диагностирование дефектов сыров, с которыми запрещена их реализация.
		Проведение качественной идентификации образцов охлаждённой рыбы требованиям нормативных документов. Подготовка заключения о качестве.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит качественную идентификацию образцов охлаждённой рыбы; делает заключение о качестве рыбы.
		Проведение качественной идентификации образцов солёной рыбы требованиям нормативных документов. Подготовка заключения о качестве.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит качественную идентификацию образцов солёной рыбы; делает заключение о качестве рыбы.
		Органолептическая оценка качества рыбного филе в соответствии с требованиями нормативных документов. Принятие решения в данной ситуации.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит качественную идентификацию образцов рыбного филе; делает заключение о качестве рыбного филе.
		Диагностирование дефектов солёной рыбы.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит диагностирование дефектов солёной рыбы.
		Диагностирование дефектов охлаждённой рыбы.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит диагностирование дефектов охлаждённой рыбы.
		Исследование ассортимента и режима хранения переработанной рыбы в торговой организации. Решение ситуаций.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Знакомится с ассортиментом и маркировкой переработанной рыбы; самостоятельно решает ситуационные задачи по исследованию ассортимента и режима хранения переработанной рыбы, принимает собственное решение.
ПК 2.3.	Проводить товароведную	Организация и проведение товарной экспертизы поступившей партии	1	Концентрированно, торговые	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ);

	экспертизу.	картофеля.		организации		принимает участие в приёмке партии картофеля; проводит товарную экспертизу партии картофеля.
		Контроль за соблюдением порядка проведения экспертизы и документального оформления её результатов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Контролирует соблюдение порядка проведения экспертизы и правильность ведения документов о её результатах.
		Методика отбора выборки для проверки качества картофеля, правильности упаковывания и маркирования согласно требований нормативных документов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); знакомится с ассортиментом и маркировкой партии картофеля; знакомится с методикой отбора выборки для проверки качества картофеля.
		Оценка правильности обработки результатов качественной экспертизы картофеля в соответствии со стандартом.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); оценивает правильность обработки результатов качественной экспертизы картофеля.
		Диагностирование болезней свежего картофеля. Работа с ГОСТ.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); знакомится с ассортиментом картофеля в торговой организации; проводит диагностирование болезней свежего картофеля в соответствии с ГОСТ.
		Составление экспертного заключения о качестве картофеля и претензии поставщику.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Составляет экспертное заключение о качестве картофеля; составляет претензию поставщику о поставке им недоброкачественной продукции.
		Организация и проведение количественной экспертизы при приёмке непродовольственных товаров (керамической посуды из фарфора).	1	Концентрированно, торговые организации	3	Принимает участие в приёмке посуды; демонстрирует умения и навыки работы с сопроводительными документами; проводит количественную экспертизу керамической посуды из фарфора.
		Организация и проведение качественной экспертизы при приёмке непродовольственных товаров (керамической посуды из фарфора).	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); демонстрирует умения и навыки работы с сопроводительными документами; проводит качественную экспертизу керамической посуды из фарфора.
		Организация и проведение	1	Концентрированно,	3	Принимает участие в приёмке посуды;

		количественной экспертизы при приёмке непродовольственных товаров (керамической посуды из фаянса).		торговые организации		демонстрирует умения и навыки работы с сопроводительными документами; проводит количественную экспертизу керамической посуды из фаянса.
		Анализ соответствия маркировки принятых изделий требованиям, предъявляемым нормативно-технической документацией, (ФЗ РФ "О защите прав потребителя" и т.п.).	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами; проводит анализ соответствия маркировки посуды требованиям нормативных документов.
		Диагностика дефектов керамической посуды, выявленных при приёмке товаров согласно требованиям стандартов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ ); знакомится с ассортиментом принятой керамической посуды; проводит диагностирование дефектов керамической посуды.
		Контроль за правильностью составления «Акт экспертизы» сотрудниками торговой организации.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Контролирует правильность заполнения «Акт экспертизы».
		Контроль за соблюдением правил отбора проб для качественной экспертизы муки пшеничной.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ ); контролирует правильность отбора проб для качественной экспертизы муки.
		Контроль за правильностью отбора навески из среднего образца муки для определения других показателей качества согласно требований нормативных документов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ ); контролирует правильность отбора навески из среднего образца муки для органолептической оценки её качества.
		Диагностирование дефектов муки при приёмке её по качеству.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ ); проводит диагностирование дефектов муки при приёмке её по качеству.
		Анализ правильности заполнения сопроводительных документов о качестве поступившей партии муки поставщиком	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с сопроводительными документами о качестве и безопасности муки.
		Установление порядка объёма выборки от партии муки, доставленной в торговую организацию поставщиком в соответствии с требованиями нормативных документов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ ); устанавливает порядок объёма выборки от партии муки в соответствии со стандартом.

		Анализ правильности заполнения сотрудниками протокола испытаний или «Акт отбора проб».	1	Концентрированно, торговые организации	3	Проверяет правильность заполнения «Протокол испытаний» и «Акт отбора проб».
		Организация проведения документационной экспертизы трикотажных изделий.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с сопроводительными документами о качестве и безопасности трикотажных изделий; проводит документационную экспертизу трикотажных изделий.
		Работа с сопроводительными документами на товары с целью обнаружения их подлинности по наличию печатей, подписей уполномоченных лиц и даты составления документа.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с сопроводительными документами о качестве и безопасности трикотажных изделий; проводит документационную экспертизу трикотажных изделий с целью проверки подлинности документов.
		Оценка товароведных характеристик трикотажных изделий для женщин и девочек органолептическим методом в соответствии с нормативными документами.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит органолептическую оценку качества трикотажных изделий для девочек и женщин; делает заключение о качестве изделий.
		Определение подлинности товаров по штриховому коду и соответствия качества изделий данным сопроводительных документов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с сопроводительными документами о качестве и безопасности трикотажных изделий; знакомится с ассортиментом и маркировкой изделий; определяет подлинность изделия; делает заключение о возможности дальнейшей реализации товаров.
		Особенности определения размера и роста трикотажных бельевых изделий для женщин и девочек	1	Концентрированно, торговые организации	3	Знакомится с ассортиментом и маркировкой изделий; определяет размер и рост бельевых изделий для девочек и женщин.
		Анализ правильности заполнения сотрудниками протокола испытаний партии трикотажных изделий.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Анализирует правильность заполнения «Протокол испытаний партии трикотажных изделий».
		Организация проведения отбора проб и выборки из товарной партии битой птицы.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проведение отбора проб и выборки из товарной партии битой птицы.

		Определение действительных значений проб и выборки битой птицы от поступившей партии товара, руководствуясь нормативными и сопроводительными документами.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); демонстрирует умения и навыки работы с сопроводительными документами о качестве и безопасности битой птицы; определяет действительные значения проб и выборки битой птицы.
		Контроль за соблюдением правил приёмки по качеству и количеству битой птицы, за правильностью ведения отчётной документации сотрудниками торговой организации.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Принимает участие в приёмке по качеству и количеству битой птицы; осуществляет контроль за соблюдением правил приёмки битой птицы сотрудниками торговой организации.
		Оценка соответствия упаковки и маркировки тушек битой птицы требованиям нормативных документов.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами; оценивает соответствие упаковки и маркировки битой птицы требованиям нормативных документов.
		Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки по ним качества битой птицы органолептическим методом в соответствии с требованиями стандартов. Подготовка заключения о качестве.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит органолептическую оценку качества птицы в соответствии с ГОСТ; -подготавливает заключение о качестве битой птицы.
ПК 2.4.	Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции	Анализ правильности заполнения сотрудниками «Акт отбора проб».	1	Концентрированно, торговые организации	3	Анализирует правильность заполнения «Акт отбора проб»
		Контроль за правильностью проведения идентификации соков и составления «Заключения о результатах идентификации соков и соковой продукции».	1	Концентрированно, торговые организации	3	Демонстрирует умения и навыки работы с нормативными документами (ГОСТ); проводит идентификацию соковой продукции в соответствии с ГОСТ; подготавливает заключение о результатах идентификации соковой продукции.
		Анализ правильности заполнения заявки на эксперта.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Анализирует правильность заполнения «Заявка на эксперта».
		Документальное оформление результатов экспертиз и испытаний. Составление акта отбора проб при проведении товарной	1	Концентрированно, торговые организации	3	Документально оформляет результаты испытаний товара; составляет «Акт отбора проб».

		экспертизы: содержание, назначение.				
		Оформление «Направления на исследование образца товара на ГМО в лабораторию».	1	Концентрированно, торговые организации	3	Оформляет «Направление на исследование образца товара на ГМО в лабораторию».
		Составление «Экспертное заключение». Документальное оформление результатов экспертиз и испытаний. Составление протокола испытаний образцов товаров.	1	Концентрированно, торговые организации	3	Составляет «Экспертное заключение»; составляет «Протокол исследований образцов товаров».
		Дифференцированный зачёт	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

### III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики профессиональному модулю ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров предполагает наличие торговых предприятий г. Самары соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- системные весы с печатью этикеток;
- холодильные камеры и холодильные шкафы;
- витрины для выкладки мясных, рыбных полуфабрикатов, колбасных изделий;
- витрины 3-5-и ярусные для выкладки скоропортящихся товаров;
- пристенные и островные горки 5-ярусные для выкладки бакалейных и непродовольственных товаров;
- слайсер для нарезки гастрономических товаров
- электрогриль для производства кулинарных изделий из мяса птицы;
- горячий стол для упаковки продовольственных товаров на подложку и в пищевую плёнку;
- POS терминал «Искра-77» в узле расчёта за покупку;
- промаркированные ножи и разделочные доски;
- струны для нарезки гастрономических товаров;
- лотки для выкладки готовой продукции и холодных закусок из нержавеющей стали и полимерных материалов;
- гвоздодёр-молоток;
- канцелярский нож;
- кондитерские щипцы для подачи пирожных;
- RF- терминалы для работы с товаром в торговом зале и на складе торговой организации;
- POS- терминалы в узле расчёта покупателей;
- настенные терминалы - для проверки цен покупателями;
- компьютер;
- принтер и сканер для распечатки ценников различного размера;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практике.

Обучающиеся должны иметь комплект спецодежды: футболка, черные брюки (юбка), сменная обувь на резиновой подошве с задниками.