

государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Осташковский ветеринарный техникум

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

на тему:

«Конкурс профессионального мастерства по специальности
«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»»

Преподаватель: Смирнова Валентина Васильевна

Методическая разработка рассмотрена
и утверждена на заседании
методической комиссии
от «_____» _____ 20____ г.
Протокол № _____

Председатель цикловой комиссии
специальных дисциплин
Смирнова А.Ю.

В настоящее время качество профессиональной подготовки выпускников становится очень актуальным, прежде всего для самого специалиста, и определяется степенью его конкурентоспособности на рынке труда. Подготовка будущих специалистов к эффективной трудовой деятельности – ключевая характеристика, которая включает в себя способность к быстрой адаптации на рабочем месте, владение профессиональными компетенциями, а также устойчивую мотивацию к успешной профессиональной деятельности.

Ежегодно в техникуме проводятся конкурсы профессионального мастерства обучающихся с участием социальных партнеров.

Предлагаем вашему вниманию сценарий конкурса профессионального мастерства «Лучший эксперт», проведенного среди студентов выпускных групп по специальности Экспертиза качества потребительских товаров. В оценке этапов конкурса приняли участие директор магазина ЗАО «Тандер» («Магнит»).

Цели курса:

- ❖ Повышение качества профессиональной подготовки будущих специалистов по специальности
- ❖ Выявление более талантливых обучающихся;
- ❖ Формирование профессиональной мобильности;
- ❖ Закрепление и развитие компетенций, полученных в процессе теоретического и практического обучения;
- ❖ Стимулирование творческого роста и активности обучающихся.

Задачи конкурса:

- ❖ Мотивация обучающихся к повышению уровня профессиональной компетентности;
- ❖ Анализ способностей обучающихся к решению профессионально значимых задач;
- ❖ Проверка способностей обучающихся к самостоятельной деятельности, ее проектированию, реализации, анализу;
- ❖ Углубление теоретических знаний, развитие профессиональных компетенций обучающихся;
- ❖ Формирование профессионального самосознания, ответственности, самостоятельности;
- ❖ Повышение уровня готовности будущего специалиста к самостоятельной профессиональной деятельности.

Конкурс профессионального мастерства – это одна из наших возможностей показать работодателям подготовку квалифицированного специалиста СПО – компетентного, ответственного, свободно владеющего навыками своей специальности, обладающего профессиональной мобильностью и готового к профессиональному росту.

Конкурс состоял из четырех этапов.

I этап. Домашнее задание

Презентация – эссе «Я и моя специальность». Каждый из конкурсантов представил презентацию, в которой помимо сведений о конкурсанте был ответ на вопрос, почему он выбрал именно эту специальность.

При оценке домашнего задания учитывался творческий подход к самореализации в избранной специальности, стремление к познанию всех ее тонкостей и совершенствованию своего мастерства.

Конкурсанты продемонстрировали свою эксклюзивную рабочую одежду с логотипами предприятий, на которых они проходили практику.

II этап. Конкурс «Мастер торгового обслуживания»

Деловая игра по торговому обслуживанию покупателей. Каждый из участников выбирал, в каком отделе он будет работать, были предложены варианты отделов продовольственных и непродовольственных товаров.

Образцы продовольственных товаров:

1) Вкусовые товары:

- *Сок яблочный;*
- *Чай листовой байховый;*
- *Безалкогольные напитки;*
- *Пряности.*

2) Мясные консервы:

- *Говядина, тушеная в собственном соку;*
- *Мясо курицы в собственном соку;*
- *Свинина тушеная.*

3) Зерномучные товары:

- *Мука пшеничная, блинная;*
- *Гречневая крупа;*
- *Пшеничная крупа.*

Образцы непродовольственных товаров:

1) Стекланные товары:

- *Фужеры для вина;*
- *Набор салатниц;*
- *Набор хрустальных стаканов.*

2) Керамические товары:

- *Фарфоровый чайный сервиз;*
- *Фарфоровый кофейный сервиз;*
- *Фарфоровый декоративные изделия.*

3) Обувные товары:

- *Сапоги зимние;*
- *Туфли модельные белые лаковые;*
- *Туфли демисезонные из натуральной кожи.*

Участникам конкурса были предложены следующие задания:

- ✓ Приемка товаров по сопроводительным документам;
- ✓ Выкладка товаров;
- ✓ Выявление спроса и предложения товара;
- ✓ Консультация покупателя;
- ✓ Подсчет стоимости покупки и расчет с покупателем;
- ✓ Упаковка и вручение покупки.

Необходимо было дать консультацию потенциальному покупателю:

- ✓ Указать группу и особенности потребительских свойств этих товаров;
- ✓ Правила ухода за непродовольственными товарами;
- ✓ Правила потребления продовольственных товаров.

Конкурсанты производили расчет с покупателями на контрольно-кассовых машинах. У кассового узла секундант, член жюри, замерял время обработки товара, включая расчет.

Учитывались следующие критерии:

- ✓ Правила выкладки товаров (соблюдение инструкций по приемке товаров по количеству и качеству);
- ✓ Правильность оформления сопроводительных документов;
- ✓ Культура обслуживания (слова приветствия, улыбка);
- ✓ Профессиональная и грамотная речь;
- ✓ Скорость и правильность работы на контрольно-кассовой машине (правильность выбитой суммы покупок и произведенного расчета за покупку).

Пока участники конкурса принимали товар по количеству и качеству, ведущие предложили гостям и болельщикам ответить на вопросы викторины на знание продовольственных и непродовольственных товаров.

Вопросы викторины:

- 1. Назовите драгоценный камень органического происхождения**
(жемчуг)
- 2. Как называется весенний вид мехового полуфабриката «шкурка теленка-сосунка оленя»?**
(пыжик)
- 3. Какие химические волокна относятся к шерстеподобным?**
(нитрон)
- 4. Как называется шкура взрослых тюленей?**
(нерпа)
- 5. Шкурка жирового метода дубления, шлифованная с обеих сторон.**
(замша)
- 6. Кисломолочный, диетический продукт смешанного брожения.**
(кефир)
- 7. Наименование глазури для кондитерских изделий.**
(кувертюр)
- 8. Как классифицируется манная крупа по качеству?**
(на марки)
- 9. Группа макаронных изделий, изготовленных из твердых сортов пшеницы типа «Дурум»**
(группа А)
- 10. На сколько категорий по качеству делится мясо говядины?**
(на 4 категории)
- 11. На сколько категорий по качеству делится мясо битой птицы?**
(на 2 категории)
- 12. Назовите кондитерские изделия из плодов и ягод в сахарном сиропе с последующей подсушкой**
(цукаты)

III этап. Творческий конкурс

Задание для конкурсантов: скомплектовать из имеющихся товаров один подарочный набор ко Дню Победы «Тебе, Великая Победа!» и упаковать его:

Рассматривались следующие категории:

- ❖ Привлекательность товара для покупателя;
- ❖ Соблюдение требований эстетики упаковки подарочного набора;
- ❖ Презентация готового подарка.

Во время формирования подарков гости и болельщики отвечали на вопросы викторины на знание закона РФ «О защите прав потребителей»

Вопросы викторины:

- 1. Имеет ли право покупатель обменять комплект постельного белья?**
(Нет, постельное белье обмену не подлежит)
- 2. Можно ли обменять обувь надлежащего качества, не подошедшую по размеру, на другую через 15 дней со дня покупки?**
(нет. Возврат доброкачественного товара производится в течении 14 дней)
- 3. Имеет ли право покупатель обменять ковер надлежащего качества, не подошедший по размеру?**
(Да, в течении 14 дней)
- 4. Имеет ли право покупатель обменять ковровую дорожку надлежащего качества в отрезе, не подошедшую по цвету к мебели?**
(Нет. Метражные товары обмену не подлежат)
- 5. Покупатель оплатил фасованные сыр и нарезку колбасы, вышел из магазина и сразу вернулся, попросив разрешения обменять сыр на другой. Возможен ли обмен данного продукта?**
(Нет. Продовольственные товары надлежащего качества не обмениваются)

- 6. С какого дня считается гарантийный срок на товары?**
(Со дня продажи)
- 7. С какого дня исчисляется срок предъявления претензий на сезонные товары?**
(Со дня наступления сезона)
- 8. Какие функции выполняет срок годности?**
(Запрещает продажу товара по его истечении)
- 9. Является ли отсутствие чека основанием для отказа в обмене непродовольственного товара надлежащего качества, не подошедшего по размеру?**
(Не является, при наличии свидетелей товар обязаны обменять)

IV этап. Конкурс «Эрудит»

Проверка знаний по экспертизе качества товаров.

Конкурсанту определяли дефекты товаров и выполняли расчеты в соответствии с ГОСТами.

Задача 1

Сделайте заключение о качестве ситца.

Длина ткани в куске – 25 метров, ширина ткани – 90 см. При осмотре было обнаружено:

- Близна в одну нить – 20см;
- Нарушение печатного рисунка по всему куску;
- Екдостающая ширина – 1,5см.

Можно ли реализовать данный кусок ткани?

Задача 2

Сделайте заключение о качестве партии мужских ботинок с верхом из лицевого хрома клеевого метода крепления.

Размер партии – 100пар. При проверке качества (сплошной контроль) было обнаружено:

- Умеренно выраженная отдушистость на союзке в пяти парах;
- Замины на подкладке в двух парах;
- Разная ширина задних наружных ремней (3мм) в трех парах.

Можно ли принять и реализовать данную партию?

Задача3

При приемке по количеству и качеству пеномоющих средств, упакованных в пластмассовые бутылки массой 750 г каждая, обнаружено отклонение по массе нетто в количестве 50 г. Определите, допускается ли обнаруженное отклонение ГОСТом?

Задача 4

На склад Суровикинской оптовой базы поступили макаронные изделия лентообразной формы с рифленой поверхностью с прямыми краями, длиной 4,5-5,5см , шириной 5-6мм, изготовленные из муки высшего сорта пшеницы «Дурум» (с яичными обогатителями).

При приемке в ящике массой 30 кг оказалось 3,6 кг изделий длиной менее 1,5см. Что такое крошка и деформированные изделия для данного вида? Дайте заключение о качестве макаронных изделий.

Задача 5

При определении качества хлеба простого формованного из пшеничной муки 1 сорта массой 600 г оказалось, что органолептические показатели соответствуют требованиям стандарта; кислотность 4-4,5; пористость 66,0%; масса одного изделия 590 г.

Дайте заключение о качестве. Ответ обоснуйте

Задача 6

Можно ли принять колбасу «Любительскую» вареную, если на отдельных батонах обнаружены наплывы фарша над оболочкой 4,5см длиной, а количество поломанных батончиков составляет 45% от партии?

Пока жюри подводило итоги всех этапов конкурса, для зрителей и болельщиков проводилась викторина на знание химического состава продуктов питания.

Вопросы викторины:

- 1. Какой микроэлемент входит в состав костной ткани?**
(Кальций)
- 2. Какова суточная норма потребления витаминов?**
(0,1-0,2г)
- 3. Какие жиры не содержат холестерина?**
(Растительные)
- 4. К Какой группе плодоовощных товаров относятся бананы?**
(Тропические)
- 5. Какой из овощей называют ложной ягодой?**
(Арбуз)
- 6. Хлебобулочные изделия из четырех жгутов?**
(Хала)
- 7. К какому семейству растений относится ваниль?**
(Орхидейные)
- 8. В чем отличие сырцовых пряников от заварных?**
(В способе приготовления)
- 9. К какой группе плодов относиться айва?**
(Семечковые)
- 10. В каком вкусовом товаре содержится больше кофеина: в чае или кофе?**
(В чае)

Жюри по достоинству оценило профессиональное мастерство будущих выпускников техникума. Конкурсантов наградили почетными грамотами в следующих номинациях: «Лучший эксперт», «мастер торгового обслуживания», «Лучшее отражение юбилейной тематики», «Лучшая презентация-эссе “Я и моя специальность”», «Лучший по сканированию товаров», «Лучший знаток товаров».

Подобные конкурсы способствуют повышению качества подготовки специалистов среднего профессионального образования, позволяют развивать интерес и уважение к специальностям эксперта и товароведа, привлекают абитуриентов для поступления в наше образовательное учреждение, позволяют внести своевременные коррективы в подготовку будущих выпускников и способствуют их последующему трудоустройству.