

Метод проектов при написании выпускных квалификационных работ

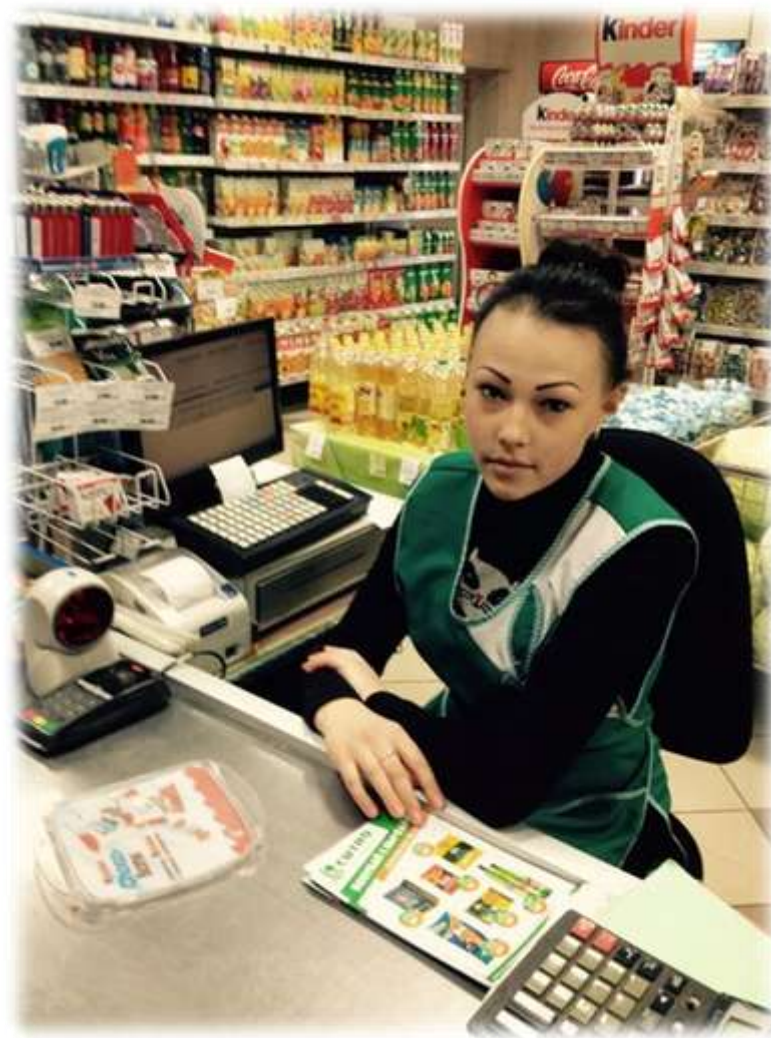


**Губанова Е.Г.,
методист**


Социальное партнерство







Производственная практика студентов



Практическая часть выпускной квалификационной работы

	<h2>УЧЕБНЫЙ ЭЛЕМЕНТ</h2>							
	<p>Проведение экспертизы и оценки качества молочных товаров</p>							
<p><i>Наименование:</i></p>	<p>Торговля</p>							
<p><i>Профессиональная область:</i></p>								
<p><i>Код:</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>8</td><td>0</td><td>1</td><td></td> </tr> </table>	1	0	0	8	0	1	
1	0	0	8	0	1			

	<p>Учебный Элемент</p>	<p>Решение Е.В.</p>								
	<p>Наименование: Проведение экспертизы и оценки качества молочных товаров</p> <p>Профессиональная область: Сфера обслуживания</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">А.Э.Э.</td> </tr> <tr> <td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>8</td><td>0</td><td>1</td> </tr> </table>		А.Э.Э.		1	0	0	8	0
А.Э.Э.										
1	0	0	8	0	1					
<p>2. Выполните идентификацию и выявите фальсификацию товаров</p>										
<p>2.1. Проверьте данные, представленные на упаковке и маркировке:</p> <ul style="list-style-type: none"> – изучите маркировку товара; – проверьте наличие необходимых показателей на маркировке согласно ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» 										
<p>2.2. Проведите отбор проб для органолептической оценки качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> – возьмите необходимое количество продукции; – поместите в ёмкость для проведения органолептической оценки качества 										
<p>Стеклопосудные емкости устанавливайте надежно, исключая возможность их падения</p>										
<p>2.3. Проведите оценку качества органолептическим методом:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оцените внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию каждого вида молочной продукции и сопоставьте с показателями указанными в стандарте; – выявите фальсификацию молочной продукции следующими методами: 										
<p>При работе над данной операцией Вы выявите наличие ассортиментной фальсификации: Ассортиментная фальсификация: подмена одного вида молока другим; подмена цельного молока нормализованным или даже обезжиренным; подмена одного вида кисломолочного продукта другим, одного сорта другим</p>										

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТРУДОУСТРОЙСТВА НА РАБОТУ»

МДК 01 Способы поиска работы, трудоустройство;

МДК 02 Основы предпринимательства, открытие
собственного дела;

Учебная практика.



Предпринимательский проект – это проект организации и производства продукции, проведения работ и оказания услуг в любой сфере деятельности, направленный на получение прибыли



Содержание предпринимательского проекта

- 1. Резюме;**
- 2. Сведения о предприятии;**
- 3. Маркетинговый план;**
- 4. Описание продукции (услуг);**
- 5. Анализ рынка;**
- 6. Оценка рыночных и маркетинговых возможностей;**
- 7. Планирование деятельности учебно-производственного участка;**
- 8. План сбыта;**
- 9. Анализ рисков;**
- 10. Финансовый план;**
- 11. Анализ чувствительности проекта;**
- 12. Образовательные услуги.**

Учебно-производственный участок по пошиву швейных изделий



Учебно-производственный участок по оказанию парикмахерских услуг



Практическая часть ВКР - предпринимательский проект

