

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АПОУ СО

«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Е.Е. Бочкарева

Примавлено - Од от 19.05.2023 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ»

для специальности СПО

38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Уровень освоения: базовый

Профиль получаемого профессионального
образования: естественно-научный

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. N 835.)

Разработчик: Плотникова Татьяна Александровна - преподаватель высшей квалификационной категории Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии педагогических работников профессиональных дисциплин ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель  Е.В. Чудинова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР
 Н.А. Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР
 Т.А. Мадыгина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики профессионального модуля	4
2. Результаты освоения учебной практики профессионального модуля	5
3. Структура и содержание учебной практики профессионального модуля	6
4. Условия реализации учебной практики профессионального модуля	12
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Оценка качества товаров и основы экспертизы» *общих* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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.

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

Программа профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» является единой для всех форм получения образования: очной, заочной, очно-заочной (вечерней) и экстерната, а также для всех типов и видов образовательных учреждений, реализующих ОПОП СПО:

- на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев обучения
- на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

Программа профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» *может* быть использована также в дополнительном профессиональном образовании для профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки продавцов непродовольственных и продовольственных товаров: на базе основного общего или полного среднего образования и НПО, для предприятий оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля 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 её 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- учебной практики - 54 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Оценка качества товаров и основы экспертизы», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров

ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товаро- ведной экспертизы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, прояв- лять 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 от- ветственность
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 ис- пользованием 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. теоретические занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
ПК 2.1. - 2.3. ОК 1-9	Учебная практика					54	
	Всего:	54					

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые ОК, ПК
МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы				
Раздел 1. Средства товарной информации		38		
Учебная практика		54		
Виды работ: Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Цели и задачи учебной практики. Основные требования к приобретаемым практическому опыту, умениям, знаниям. Идентификация товаров однородных групп определенного класса. Оформление документации. Выкладка и размещение товаров однородных групп определенного класса в торговых организациях (с		6 6 6 6	2	ОК 1-9 ПК 2.1,2.2,2.3

учетом ассортиментной политики, покупательского спроса) и на складах	6		
Маркировка товаров. Ее расшифровка	6		
Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров, определение их дей-	6		
ствительных значений и соответствия установленным требованиям	6		
Отбор проб и проведение выборов из товарных партий Экспертиза/оценка качества парфюмерно-	6		
косметических товаров			
Всего	54		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- «Информационных технологий в профессиональной деятельности»,
- «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»,
- Лаборатория «Техническое оснащение торгового предприятия»,
- «Химия»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности»:

- компьютеры;
- сканер;
- принтер;
- модем;
- проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методических документов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»:

- образцы товаров;
- законодательная документация;
- бланки документов;
- учебно-методические материалы.

Оборудование лаборатории «Техническое оснащение торгового предприятия»:

- весоизмерительное оборудование,
- торговая мебель;
- натуральные образцы товаров, бутафория;
- нормативные и законодательные документы;
- учебно-методические материалы;
- лабораторный инвентарь.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Химия»:

- лабораторные инструменты, приспособления, инвентарь
- химические препараты, реактивы
- микроскопы

Реализация программы модуля предполагает обязательные практические работы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров: рабочая тетрадь.- М.: Академия, 2019 (электронная библиотека)

Дополнительные источники, нормативная документация:

1. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров- учебник для студентов профессионального образования .- М: Дашкова и К, 2007г.

2. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров : уч. практическое пособие М.: Дашкова и К, 2012г
3. Герасимов Б.Н. Управление качеством: учебное пособие. - М.: Вузовский учебник; Инфра-М, 2012г
4. Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: уч. пособие, М.: Дашкова и К, 2012г
5. Дзахмишева И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: уч. пособие М.: Дашкова и К, 2013г
6. Николаева М.А., Положишников М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. - М.: ИД «Форум»; Инфра-М, 2013
7. Печенежский И.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров, 2006
8. Паршикова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров- уч. пособие для студентов профессионального образования, М.: Академия, 2005г
9. Чапурина И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. - Дашкова и К, 2002
10. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: Инфра –М, 2008.
11. ГОСТ 16504-81. Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения. -М.: ИПК Издательство стандартов, 2009
12. ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.
13. ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
14. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
10. ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
11. ГОСТ Р 50396.0-95 Мясо птицы субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям.
12. ГОСТ 26668-85. Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
13. ГОСТ 51447-99 (ИСО 3100-1-91). Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.
14. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приёмки и методы отбора проб.
15. ГОСТ 4288-76. Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приёмки и методы испытаний.
16. ГОСТ 31339 – 2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора.
17. ГОСТ 30004.2-93. Майонезы. Правила приёмки и методы испытаний.
18. ГОСТ 29188.0-91. Изделия парфюмерно-косметические. Правила приемки, отбора проб, методы органолептических испытаний.
19. ГОСТ 7983 – 99. Пасты зубные. Общие технические условия.

Интернет- источники:

<http://www.ozppou.ru>

<http://www.cnpe.spb.ru>

<http://www.konfor.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Теоретические основы товароведения», «Статистика», «Основы коммерческой деятельности», «Метрология и стандартизация», «Информационные технологии профессиональной деятельности». Опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	– идентифицировать различные группы, подгруппы и виды товаров; – устанавливать градации качества; – оценивать качество по органолептическим показателям.	Наблюдение за процессом определения количества, качества, комплектности. Практические задания. Тестирование.
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	– определять показатели качества товара; – применять правила и методы, способы определения качества товаров; – соблюдать правила ОТ и ТБ;	Наблюдение за организацией и проведением оценки качества товаров. Практические задания. Тестирование.
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	– подготавливать рабочее место эксперта; – подготавливать к работе весоизмерительное оборудование, инвентарь; – взвешивать товар на разных типах весов; – определять факторы, влияющие на формирование и сохранность качества товаров;	Решение ситуаций. Наблюдение за процессом проведения экспертизы. Практические задания. Тестирование.

		– работать с документацией.	
--	--	-----------------------------	--

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к своей будущей специальности. – понимает сущность и социальную значимость своей специальности	Анкетирование и наблюдение. Практические задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– организация своей деятельности в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по специальности	Практические задания. Наблюдение.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– готовность к аналитической деятельности; – способность к рефлексивному и критическому мышлению.	Решение производственной ситуации с обоснованием и аргументацией своих действий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– способность и готовность к инновациям; – осуществление социально-профессионального саморазвития, поиска информации через литературу, ПК и СМИ.	Решение задач. Исследовательская работа.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	– способность анализировать, обогащать свою информационную компетентность, используя информационно-коммуникационные технологии.	Самопрезентация/ метод проектов.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– способность к установлению контакта, его поддержке и выходу из него; – умение вести диалог; – нахождение путей решения конфликта.	Технология проблемного обучения, игровая. Наблюдение за процессом обслуживания покупателей.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	– использование нормативно-правовой документации по специальности. – учёт норм и правил техники безопасности; – готовность к аналитической деятельности;	Наблюдение за процессом реализации товаров. Практические задания.

		– способность к рефлексивному и критическому мышлению;			
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		– способность постоянно обогащать профессиональную компетентность и повышать квалификацию.	Наблюдение за процессом оценки, самооценки, видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации. Практические задания		
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		– мобилизация профессиональной деятельности при быстро меняющихся технологиях.	Наблюдение за процессом обслуживания покупателей. Выполнение практических заданий по учебной и производственной практике.		
Элемент МДК		Формы и методы контроля			
		Текущий контроль		Итоговый контроль	
		Форма контроля	Проверяемые З, У, ПО, ПК, ОК	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК,
УП.02		Выполнение заданий	ОК 1-5ПК 2.1-2.3 ПО1 У1 3.1,2,5		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597676

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 03.03.2023 по 02.03.2024