

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**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: естественнонаучный

Камышлов, 2021

Рабочая программа 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 ПЦК  Л.А. Цытыркина

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР
 Н.А. Польшева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР
 Т.А. Мадыгина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности	4
3. Структура и содержание учебной практики	6
4. Условия реализации программы учебной практики	8
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (виды профессиональной деятельности)	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ»

МДК 02.01. «ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ»

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью ОПОП СПО по специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

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

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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды 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

2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности

Целью учебной практики является ознакомление студентов с деятельностью товароведов в области оценки качества и экспертизы ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров; получение практических навыков по организации и проведению работ.

Задачи учебной практики:

-закрепить, расширить, углубить и систематизировать знания, полученные при изучении разделов профессионального модуля;

- ознакомиться с ассортиментом товаров;

- изучить документацию;

- приобрести первоначальный практический опыт работы с оборудованием и инвентарем.

Практика проводится в лаборатории техникума.

В процессе прохождения учебной практики студенты выполняют функцию товароведов. По итогам практики проводится зачёт.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен получить начальный **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 (органолептическими и инструментальными);
- 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.
- По окончании практики обучающийся сдаёт зачёт.

2.1. Количество часов на освоение программы практики

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:
Всего – 54 часа, в том числе в рамках освоения МДК 02.01 – 54 часа.

Распределение разделов и тем по часам приведено в рабочем тематическом плане.

Местом проведения практики является лаборатория, оснащенная необходимыми средствами для проведения занятий: натуральными образцами продовольственных и непродовольственных товаров, образцами упаковок, весами, стеллажами для товара, необходимыми документами (ГОСТы и ТУ, товарно-транспортные накладные, прайс-листы, сертификаты качества, лицензии).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	54
в том числе:	
Вводное занятие	6

Лабораторные работы	48
Итоговая аттестация	зачет

3.2. Тематический план и содержание учебной практики по ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ МДК.02.01. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	Содержание учебного материала		
	1 Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Цели и задачи учебной практики. Основные требования к приобретаемому практическому опыту, умениям, знаниям	6	2
Раздел 1	Оценка качества товаров и диагностирование дефектов	48	
Тема 1.1. Основы идентификационной экспертизы товаров	Содержание учебного материала	12	
	1 Идентификация товаров однородных групп определенного класса.	6	3
	2 Оформление документации	6	3
Тема 1.2 Оценка качества и выявление фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров	Содержание учебного материала	36	
	1 Выкладка и размещение товаров однородных групп определенного класса в торговых организациях (с учетом ассортиментной политики, покупательского спроса, условий хранения) и на складах	6	3
	2 Маркировка товаров. Ее расшифровка	6	3
	3 Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям	6	3
	4 Отбор проб и проведение выборки из товарных партий	6	3
	5 Экспертиза и оценка качества парфюмерных товаров	6	3
	6 Экспертиза и оценка качества косметических товаров	6	3
Зачет в форме сдачи отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и собеседования			
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

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ МДК.02.01. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. Аудитория, оснащенная проекционной техникой (ноутбук, телевизор);
2. Спецодежда: белые халаты, медицинские перчатки
3. Лупа, микроскоп, весоизмерительная техника
4. Лабораторная посуда: мерные стаканчики, колбы, пробирки, стеклянные стаканчики, конические колбы, пипетки.
5. Натуральные образцы товаров, бутафория, муляжи, упаковка

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, 2015 (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., Положишникова 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>

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ МДК.02.01. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и сдачи зачета.

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приобретённый практический опыт: – Идентификации товаров однородных групп определенного класса; – Оценки качества товаров; – Диагностирования дефектов; – Участия в экспертизе товаров. Освоенные умения: – 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;	Выполнение лабораторных работ: Товароведная экспертиза и оценка качества товаров однородных групп: постельное белье и принадлежности. Товароведная оценка и сравнительная характеристика мясной, рыбной, молочной, плодо-овощной консервированной продукции, на примере говядины и свинины тушеной, паштетов. Идентификация товаров однородных групп: молочные товары, на примере молока (цельного, маложирного). Оценка качества различных видов упаковки, расшифровка маркировки и определение наличия дефектов, выявление причин их возникновения. Товароведная экспертиза, оценка качества,

– 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. Усвоенные знания: – 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.	идентификация, выявление способов фальсификации парфюмерии, зубной пасты фтор и кальция содержащей, мыла туалетного. Товароведная оценка и экспертиза чая и кофе. Работа с претензионными письмами. Оформление документации Формы контроля обучения: Работа с документацией- ГОСТы, ТУ Подготовка и защита индивидуальных заданий Формы оценки Оценивание выполнения лабораторных работ, индивидуальных заданий
---	---

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ (зачет)

1. Понятие экспертизы качества непродовольственных товаров, её цели и задачи.
2. Виды товароведных экспертиз: определение, задачи, особенности каждого вида.
3. Эксперты, экспертные группы и комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов.
4. Нормативно- правовая база экспертизы.
5. Экспертиза товарных знаков
6. Виды и классификация документов
7. Требования законодательных и нормативных документов к качеству непродовольственных товаров
8. Нормативные документы: виды, характеристика, порядок применения
9. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика
10. Порядок назначения, проведения и оформления результатов экспертизы
11. Маркировка: определение, виды, требования к маркировке
12. Методы товароведной экспертизы. Достоинства и недостатки различных методов.
13. Объективные методы исследования товаров
14. Субъективные методы исследования товаров
15. Органолептические методы, значение при проведении экспертизы
16. Экспертный метод. Методы получения суждений экспертов.

17. Метод опытной эксплуатации
18. Экспертиза товаров по количеству
19. Экспертиза товаров по качеству
20. Гигиенические свойства продовольственных товаров, показатели их характеризующие
21. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы
22. Экспертиза договоров в области ассортимента, количества и качества
23. Дефекты товаров
24. Экологическая и экспертиза безопасности непродовольственных товаров
25. Идентификация товаров: понятие, цели, методы
26. Процедура проведения и порядок оформления результатов идентификации товаров.

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ**
по ПМ.02. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

Название ПК, ОК	Основные показатели оценки результата (ПК, ОК)	Оценка (освоена/не освоена)
ПК2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	- устанавливает принадлежность изделий к различным группам, подгруппам и видам товаров; - определяет градации качества; - оценивает качество по органолептическим показателям.	
ПК2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	- определяет показатели качества товара; - обосновывает правильность выбора методов, способов определения качества товаров; - соблюдает требования НД, правила ОТ и ТБ	
ПК2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	- подготавливает рабочее место для оценки качества товара/проведения экспертизы; - подготавливает к работе необходимое оборудование, инвентарь; - использует измерительные методы при определении количества исследуемого товара; - определяет факторы, влияющие на формирование и сохранность качества товаров; - работает с документацией.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять устойчивый интерес	- демонстрирует интерес к будущей профессии	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обосновывает выбор и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области товароведения	

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения - самостоятельно в соответствии с ситуацией выбирает стиль общения.	
--	--	--

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У, З)
Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Цели и задачи учебной практики. Основные требования к приобретаемому практическому опыту, умениям, знаниям.	ПК 2.1-2.3, ОК 1,2,6 ПО.1, У.1-3, 3.1
Идентификация товаров однородных групп определенного класса	ПК 2.1-2.3, ОК 1,2,6, ПО.1,2, У.5-6, 3.1,2,4-9
Выкладка и размещение товаров однородных групп определенного класса в торговых организациях и на складах	ПК 2.1-2.3., ОК 1,2,6, ПО.1, У.4.5, 3.1-3
Маркировка товаров. Ее расшифровка	ПК 2.1-2.3, ОК 1,2,6, ПО.1,2, У.1.2., 3.2, 3.6-9
Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям	ПК2.1-2.3, ОК 1,2,6, ПО.1, У.1, У.5-6, 3.2,3,4
Отбор проб и проведение выборок из товарных партий	ПК 2.1-2.3., ОК 1,2,6, ПО.1-3, У.4.5, 3.1-3

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597676

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 03.03.2023 по 02.03.2024