МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель. директора
по учебной работе
_____С.П. Вихрова
«31» августа 2018 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля

Квалификация выпускника – товаровед – эксперт

Великий Новгород, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ. 02**	4
1.1	Область применения программы	4
1.2	Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
2	**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**	5
2.1	Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики	5
3.	**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**	6
4.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**	11
4.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	11
5.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**	12
5.1	Форма отчетности	12
5.2	Порядок подведения итогов практики	12
5.3	Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций	13
6.	**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**	16
	ПРИЛОЖЕНИЕ	17

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ. 02

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2 Цели и задачи программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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 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 (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

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате освоения учебной и производственной практики обучающийся должен развить общие компетенции, включающие в себя способность:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК2.1Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК2.2Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК2.3Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

2.1 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики

-учебная практика 36 часов,
-производственная практика 72 часа.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем.	Виды работ	Объем часов
1	2	3
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		**36**
Раздел 1. Идентификация товаров		**18**
Тема 1.1 Общая характеристика организации	Составление характеристики организации: отраслевая принадлежность; производственная и управленческая структура; учредительные документы.	6
Тема 1.2Ознакомлениее со средствами информации и ассортиментом товаров торгового предприятия .	Изучить средства информации, используемые в магазине, в отделе (секции). Проанализировать использование различных средств информации. Идентификация товаров на рабочем месте или при отпуске в торговом зале по ассортиментной принадлежности и качеству товаров. Установление соответствия ассортиментной принадлежности товаров данным маркировки.	6
Тема 1. 3. Ознакомление с документами, регламентирующими приемку товара на предприятии.	Подготовка к приемке (помещения, технические средства, оборудование, график завоза товаров). Правила приемки (регламенты работы с документами, ответственные лица, использование технических средств). Действия при обнаружении несоответствий товара по количеству или качеству (правила оформления документов).	6

Раздел 2. Оценка качества товаров		**12**
Тема 2.1 Проведение приемки партии однородной группы товаров (2 товарные группы).	Ознакомиться с договором поставки на продукцию, проверить полноту сопроводительных документов и идентифицировать с партией поступившего товара. Проверить состояния транспортной тары и транспортной маркировки. Провести приемку партии по количеству. Определить документы для отбора проб товара и установления качества. Определить показатели для определения качества поступивших товаров. Провести приемку партии по качеству, используя нормативные документы (технические регламенты, стандарты, технические условия, условия договора). Определить приёмочные и браковочные числа при приёмке товаров отдельных групп	12
Раздел 3. Экспертиза качества однородных групп товаров		**6**
Тема 3. 1Проведение экспертизы однородной группы товаров.	Ознакомится с документы, необходимые для проведения экспертизы, и с порядком проведения экспертизы на предприятии. С документальным оформлением результатов экспертизы. Провести экспертизу конкретной группы товаров.	6
ВСЕГО		**36**
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		**72**
Раздел 1. Идентификация непродовольственных товаров		**12**
Тема 1.1. Идентификация непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности	Отработать навыки по проведению идентификации однородных групп непродовольственных товаров	6
Тема 1.2. Расшифровка маркировки	Отработка умений по расшифровке маркировки непродовольственных товаров и входящих в ее состав информационных знаков	6

Раздел 2. Оценка качества непродовольственных товаров		**12**
Тема 2.1. Этапы оценки качества товаров	Отработать навыки по выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества непродовольственных товаров. Отработать навыки по определение действительных значений показателей. Отработать навыки по отбору пробы и выборки из товарных партий. Отработать навыки по оценке качества различными методами (органолептически и инструментально) . Отработать навыки по определению градации качества непродовольственных товаров. Отработать навыки по оценка качества тары и упаковки непродовольственных товаров.	12
Раздел 3. Экспертиза качества непродовольственных товаров		**12**
Тема 3.1. Диагностирование дефектов непродовольственных товаров	Отработать навыки по диагностированию дефектов непродовольственных товаров по внешним признакам.	6
Тема 3.2. Этапы проведение экспертизы качества	Отработать навыки по проведению экспертизы качества, по документальному оформлению результатов экспертизы непродовольственных товаров.	6
Раздел 1. Идентификация продовольственных товаров		**12**
Тема 1.1. Идентификация продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности	Отработать навыки по проведению идентификации однородных групп продовольственных товаров	6
Тема 1.2. Расшифровка маркировки	Отработка умений по расшифровке маркировки продовольственных товаров и входящих в ее состав информационных знаков	6
Раздел 2. Оценка качества продовольственных товаров		**12**

Тема 2.1. Этапы оценки качества товаров	Отработать навыки по выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества продовольственных товаров. Отработать навыки по определение действительных значений показателей. Отработать навыки по отбору пробы и выборки из товарных партий. Отработать навыки по оценке качества различными методами (органолептически и инструментально). Отработать навыки по определению градации качества продовольственных товаров. Отработать навыки по оценка качества тары и упаковки продовольственных товаров.	12
Раздел 3. Экспертиза качества продовольственных товаров		**12**
Тема 3.1. Диагностирование дефектов непродовольственных товаров	Отработать навыки по диагностированию дефектов продовольственных товаров по внешним признакам.	6
Тема 3.2. Этапы проведение экспертизы качества	Отработать навыки по проведению экспертизы качества, по документальному оформлению результатов экспертизы продовольственных товаров.	6
ВСЕГО		**72**

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная и производственная практика ПМ.02 проводится на базе организаций, способных обеспечить квалифицированное руководство учебной и производственной практикой и изучение обучающимися основных вопросов программы практики на основании договоров, заключенных между организациями и техникумом. Обучающиеся имеют право самостоятельно найти место прохождения учебной и производственной практики.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативно – правовые акты

1. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 26.01.1996 N 14-ФЗ http://www.consultant.ru/search/© Консультант Плюс, 1992-2015
2. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей» [http://www.consultant.ru/search/base/?q=закон+о+защите+прав+потребителя].
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [http://www.consultant.ru/search/base/?q=О+качестве+и+безопасности+пищевых+продуктов].
4. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании»[http://www.consultant.ru/search/base/?q=«О+техническом+регулировани»]

основные источники:

1.Епифанова М.В. "Товароведение продовольственных товаров" учебник/М.В. Епифанова/ 1е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018.-

2.Голубенко О. А. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2013. - 336 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=373802

3.Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=397798

дополнительные источники:

1.Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 328 с. - http://znanium.com/bookread2.php?book=430491

2.Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 400 с. - http://znanium.com/bookread2.php?book=415542

3.Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: Учебник / В.В.Шевченко и др. - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 752с. - http://znanium.com/bookread2.php?book=303951

4.Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс]: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. - http://znanium.com/bookread2.php?book=424214

Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационно-справочных систем

- www.consultant.ru

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

базы данных, информационно–справочные и поисковые системы:

- http://www.gost.ru/ Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
- http://www.interstandart.ru/ Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
- http://www.ria-stk.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
- www.asq.org. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
- http://www.znaytovar.ru/ На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Форма отчетности

Аттестация учебной и производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

-дневник практики

-отчет по практике

-отзыв.

5.2 Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителями практики, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей руководителя практики и преподавателя спец. дисциплин, также в комиссию могут приглашаться руководители практики от предприятия.

Итоговая оценка студенту за практику выводится с учетом следующих факторов:

- активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;
- качество и уровень выполнения отчета о прохождении производственной практики;
- защита результатов практики

При выставлении оценки за практику, помимо результатов защиты отчета, учитывается отзыв-характеристика, представленной на студента руководителем практики от предприятия (организации). Результаты защиты отчетов о практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

Студент, не выполнивший программу практики, по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студент, не выполнивший программу практики, без уважительной причины, направляется на практику повторно в свободное от учебы время или отчисляется из техникума в установленном порядке.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	- Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности по характерным индивидуальным признакам; - формирование торгового ассортимента; - расчет показателей ассортимента; - оценка потребительских свойств товаров с учетом их назначения; - точность определения соответствия наименования определенной товарной группе, перечню нормативной документации; - точность выполнения задания по оценке потребительских свойств товаров; - соответствие режима, сроков хранения, условий транспортирования товаров требованиям нормативных документов;	**Текущий контроль умений в форме:** -оценки выполнения практических заданий; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, решения ситуационных задач
ПК 2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров.	- контроль за выполнением договоров с поставщиками, в т. ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству; - проведение и оформление отбора проб и выборки из товарной партии; - установление соответствия требованиям качества, предусмотренных стандартами; - выявление допустимых и недопустимых дефектов; - формирование торгового ассортимента; - точность распознавания товаров, в соответствии с существующей классификацией; - объективность и достоверность определения товароведных характеристик товаров; - расшифровывание маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков	**Текущий контроль знаний в форме:** - контрольного тестирования; - устного опроса; -письменного опроса; -защиты докладов, творческих работ

ПК 2.3 Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	- оформление результатов товарной экспертизы; - определение порядка использования или уничтожения пищевых продуктов; - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - организация товародвижения; - точность выполнения задания по формированию торгового ассортимента товаров; - выявление факторов, влияющих на качество товаров; - управление товарными запасами и потоками;	
Итоговый контроль: квалификационный экзамен		

В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку, а после устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

5.3 Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций

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

№№	Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях, учебной и производственной практиках.
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организация собственной деятельности и владение информацией, определение задач и выбор способов их решения	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Способность решать социально значимые задачи	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на

	и нести за них ответственность		практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные источники	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Активное владение информационно – коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися и преподавателями в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Чувство ответственности за принятие решений в различных ситуациях	
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оперативно реагирование на смену технологий, стремление к повышению квалификации, умелое владение информационно - справочными системами, знание методики поиска и использования информации в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений обучающегося на практических занятиях. учебной и производственной практиках

6.ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Экономика» от ___ _____ 20___г., протокол № ___

Председатель ЦМК_____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Экономика» от ___ _____ 20___г., протокол № ___

Председатель ЦМК_____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Экономика» от ___ _____ 20___г., протокол № ___

Председатель ЦМК_____