

**Приложение 3.3.37
к ООП по специальности
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.02 Учебной практики
по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация и проведение
экспертизы и оценки качества товаров»
по специальности
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Ардатов

2020 г.

**Рассмотрено на заседании методической
комиссии по ППСЗ**

Протокол № _____

_____ /Кошечкина Е.Г./

«__» _____ 2020 г

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по специальности **по специальности 38.02.05 товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Разработчик:

Красавина Елена Юрьевна, преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	
2	Результаты освоения программы учебной практики	
3	Тематический план и содержание учебной практики	
4	Условия реализации программы учебной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	
6	Приложения	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ППССЗ по специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения квалификации: товаровед-эксперт (наименование квалификации) и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

1.2. Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности;
- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для специальности товаровед-эксперт и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности

ВПД	Требования к умениям (практическому опыту)
Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	идентификации товаров однородных групп определенного класса; оценки качества товаров; диагностирования дефектов; участия в экспертизе товаров; 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 (органолептическим и

	инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов
--	--

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

По ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров-36 часов.

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 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 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 и профессиональной деятельности

3. Структура и содержание программы учебной практики

3.1. Тематический план

Наименование профессионального модуля, тем	Виды работ	Объём часов
Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров		36
<p>Тема 1. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.</p> <p>Тема 2. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.</p>	Идентифицировать товары однородных групп определенного класса. Оценивать качество товаров. Диагностировать дефекты. Участвовать в экспертизе товаров.	6
<p>Тема 3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.</p> <p>Тема 4. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.</p>	Идентифицировать товары однородных групп определенного класса. Оценивать качество товаров. Диагностировать дефекты. Участвовать в экспертизе товаров.	6

Тема 5. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.	Идентифицировать товары однородных групп определенного класса. Оценивать качество товаров. Диагностировать дефекты. Участвовать в экспертизе товаров.	6
Тема 6. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров. Тема 7. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.	Идентифицировать товары однородных групп определенного класса. Оценивать качество товаров. Диагностировать дефекты. Участвовать в экспертизе товаров.	6
Тема 8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.	Идентифицировать товары однородных групп определенного класса. Оценивать качество товаров. Диагностировать дефекты. Участвовать в экспертизе товаров.	6
Тема 9. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.	Идентифицировать товары однородных групп определенного класса. Оценивать качество товаров. Диагностировать дефекты. Участвовать в экспертизе товаров.	4
Дифференцированный зачет		2
Всего:		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится концентрированно.

4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии торговли. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии торговли не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативная документация

1. Гражданский кодекс РФ. 2014г.
2. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» №381-ФЗ от 28 декабря 2012г.
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» 2012 года.
4. ГОСТ Р 5134-2009 Услуги торговли. Общие требования.
5. Инструкция о порядке приемки продукции по количеству.
6. Инструкция о порядке приемки продукции по качеству.
7. Инструкция о порядке проведения экспертизы товаров экспертными организациями системы торгово-промышленной палаты РФ. СТО ТПП 20-01-97.М

Основные источники:

1. А.Н. Неверов, «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров» - М: МЦФЭР, А.Н. Неверов. — 5-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 264 с. - ISBN 978-5-394-03475-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092995>
2. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607>
3. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016019-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077751>

Дополнительные источники:

1. Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : словарь-справочник / С. А. Вилковой. — 5-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 264 с. - ISBN 978-5-394-03475-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092995>
2. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014007-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961708>
3. Голубенко, О. А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М,

2016. - 336 с. (ПРОФИЛЬ) ISBN 978-5-98281-106-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/497478>
4. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - Москва : Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/397798>
5. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-6.Л.Г. Елисеева, «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» - М.: МЦФЭР, [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Л.Г. Елисеева. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2020. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430222>
7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039181>
8. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1168662>
9. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — Минск : РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503-864-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055982> <https://znanium.com/catalog/product/>
10. Чалых, Т. И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник для бакалавров / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова [и др.] ; под ред. д.х.н., проф. Т. И. Чалых, к.т.н., доц. Н. В. Умалёновой. — 3-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 760 с. - ISBN 978-5-394-03717-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091158>
11. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426>
12. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/993458>

Отечественные журналы и газеты:

1. Товароведение и экспертиза товаров, консультации товароведов. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/> ЭСБЕ/Товароведение. Режим доступа: <http://ru.wikisource.org/wiki/>

Интернет-ресурсы:

1. www.gost.ru Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
2. www.vsegost.com Библиотека документов по стандартизации
3. www.tehlit.ru Библиотека документов по стандартизации «Техническая литература»
4. <http://ozpp.ru/laws2/pravila-prod/> Общество защиты прав потребителей. Правила торговли
5. <http://www.chelbiznes.ru/business/create/retailment?article=168> Перечень основных нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере торгового обслуживания населения
6. http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_522.html Санитарные правила и норма для предприятий торговли
7. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/instructions/katalog3/index.php Охрана труда. Типовые инструкции по охране труда по профессиям.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики дифференцированный зачет.