

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Казанский колледж технологии и дизайна»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Казанский
колледж технологии и дизайна»

И.Ф. Даутов

2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

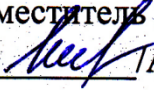
специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества товаров

(базовой подготовки)

2021 г.

Согласовано

Заместитель директора по УПР

 А. Ф. Шигабутдинова/

«31» 08 . 2021 г.

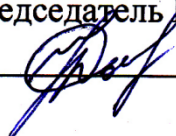
Рассмотрено

на заседании МЦК

Протокол № 1

от «27» августа 2021 г.

Председатель МЦК

 Дьяконова Н. А.

Рабочая программа учебной практики по ПМ.02 **«Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества товаров** (базовой подготовки).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Казанский колледж технологии и дизайна»

Разработчик: преподаватель Носова А.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по ПМ.02
«Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества товаров** (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» входит в профессиональный цикл соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 в профессиональной деятельности.

1.3. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Обучающийся в ходе освоения учебной практики 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 (органолептическим, инструментальным);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

дополнительные умения:

- овладеть навыками документального оформления экспертной оценки товаров;
- организация и проведение экспертизы потребительских товаров;
- установление прав и обязанностей эксперта.

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.

дополнительные знания:

- классификация экспертной деятельности;
- определение области применения экспертизы товаров, а так же принципов и основания для проведения;

- правильный выбор свойств , показателей ассортимента и качества товара с учетом цели экспертизы.

Планируемые личностные результаты:

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 13 Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 14 Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 15 Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

Рекомендуемое количество часов на учебную практику: 36 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров			
Тема1.1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда	<i>Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда.</i>	2	2
Тема 2.1. Идентификация товаров однородных групп определенного класса	<i>Товары однородных групп определенного класса.</i>	2	2
Тема 2.2. Выбор номенклатуры	<i>Номенклатура показателей, необходимых для оценки</i>	2	2

показателей, необходимых для оценки качества	<i>качества. Классификация методов определения показателей качества.</i>		
Тема 2.2. Определение действительных значений качества и их соответствие с установленными требованиями	<i>Установление общих и специфических ,комплексных и единичных показателей качества товаров однородных групп.</i>	2	2
Тема 3.1. Определение градации качества	<i>Градация качества: пригодные, не пригодные, условно пригодные, опасные.</i>	4	2
Тема 3.2. Проведение оценки качества товаров	<i>Порядок осуществления контроля качества товаров. Выбор и применение метода оценки качества товаров.</i>	4	2
Тема3.3. Выявление соответствия или несоответствия установленным требованиям	<i>Выявление соответствия или несоответствия установленным требованиям .</i>	2	2
Тема 4.1. Оценка качества органолептическим методом	<i>Оценка качества товаров при помощи органолептического метода(осязание, обоняние, визуально).</i>	6	2
Тема 4.2. Расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков	<i>Требования к информации о товарах. Виды знаков и условия их применения.</i>	2	2
Тема 4.3 . Оценка качества тары и упаковки	<i>Требования к качеству тары и упаковки.</i>	2	2
Тема 5.1. Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам	<i>Работа по выявлению дефектов по внешним признакам. Классификация дефектов по способу влияния.</i>	4	2

Тема 5.2. Определение причины возникновения дефектов	<i>Работа по выявлению причин возникновения дефектов . Классификация дефектов по способу возникновения.</i>	4	2
Итого		36 (n/n)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», и лаборатории «Экспертиза качества».

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

- Рабочие столы и стулья для обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Доска классная;
- Комплект учебно-методической документации;
- Наглядные пособия;
- Электронные видеоматериалы.

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Интерактивная доска
- Подключение к сети Интернет

Оборудование лаборатории «Экспертиза качества»:

- рабочие места (мебель - столы и стулья, шкафы);
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- вытяжной шкаф;
- электронные весы разного класса точности;
- микроскопы;
- наборы лабораторной посуды и химических материалов;
- сушильный шкаф и термостат.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.:

2. Теоретические основы товароведения и экспертизы качества товаров : учебник: в 2 ч. / М.А.Николаева.. -М.-Норма : ИНФРА -М, 2019-192 с. Часть 2: Модуль II.

3. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник / Райкова Е.Ю. - М.:Дашков и К, 2017. - 412 с.

4. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник. 5-е изд. / Петрище Ф.А., - 5-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 508 с.:

5. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с.:

6. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с.:

7. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары: Уч.пос. / Тыщенко Е.А., Позняковский В.М., Ермакова В.П. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 393с.:

8. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Заикина В.И., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 166 с.:

9. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров : Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 544 с.

10. Товароведение, экспертиза и стандартизация / Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Волошко Н.И., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 660 с

Дополнительные источники:

1. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 136с

2. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учеб./Т.Н.Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017-265с

3. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 448 с.

4. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 240 с.:

5. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / Березина В.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 200с.

6. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 174 с

7. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 374 с.:

8. Экспертиза качества молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 112 с

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

2. ГОСТ Р 51121-97 «Информация для потребителя. Товары непродовольственные. Общие требования».

3. ТР ТС 021 /2011 «О безопасности пищевой продукции».

4. ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».

Интернет -ресурсы.

<http://www.internet-law.ru/gosts/>

Общие требования к организации производственного процесса

Учебная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к учебной практике является полное или частичное освоение МДК.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Правильная идентификация товаров по ассортиментной принадлежности.	Текущий контроль в форме: -опроса в разных формах (индивидуальные , групповые, фронтальные). -защита творческих работ (презентации, рефераты); дифференцированный зачет по учебной практике.
Организовывать и проводить оценку качества товаров.	Оценка качества товара и сравнения полученных результатов с данными нормативно-технической документации.	
Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Правильный выбор и использование методов при проведении экспертизы.	

