

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.08.2017 10:23:19

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДАЮ

протокол заседания

ученого совета от 30.08.2017г., №1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.02 Организация и проведение
экспертизы и оценки качества товаров**



Курск 2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчики:

Зайцева Н.А. – преподаватель колледжа коммерции, технологии и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Лукьянчикова Л.М. – преподаватель колледжа коммерции, технологии и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

1. Цели производственной практики

Целями производственной практики **ПП.02** являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- формирование первичных профессиональных умений и навыков по избранной специальности;
- приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Задачи производственной практики

Задачами производственной практики **ПП.02** являются:

- ознакомление с организацией, в которой проходит практика, с целью формирования общего представления об организационной структуре и деятельности организации;
- исследование процесса организации приемки товаров по количеству и качеству;
- исследование порядка проведения товарной экспертизы в розничном предприятии;
- приобретение навыков работы с документами, справочными, нормативными и законодательными материалами;
- сбор данных для написания и выполнения выпускной квалификационной работы;
- формирование у обучающихся профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта выполнения работ, связанных с профессиональной деятельностью.

3. Место производственной практики в структуре ППССЗ

Программа производственной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основных видов профессиональной деятельности: идентификация товаров по ассортиментной принадлежности; организация и проведение оценки качества товаров; выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

На освоение практики по профилю специальности **ПП.02** учебным планом отводится 72 часа, которые отрабатываются в пятом и шестом семестре третьего года обучения в **ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**. Производственная практика **ПП.02** базируется на основе междисциплинарного курса **МДК 02. 01 Оценка качества товаров и основы экспертизы ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

4. Место и время проведения производственной практики

Местом прохождения производственной практики могут быть предприятия (организации) различных форм собственности и правового статуса, осуществляющие коммерческую деятельность: индивидуальные предприятия, хозяйственные и акционерные общества и т.д. г.Курска на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и предприятиями.

Время прохождения производственной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий. Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении производственной практики – 6 часов и не более 36 академических часов в неделю.

На обучающихся, проходящих производственную практику распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

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

знать:

- виды, формы, 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.

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 товаро-технической экспертизы.

6. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики в шестом семестре составляет 72 часа.

№ п/п	Разделы и этапы практики	Общее количество часов	Формы текущего контроля
1	1. Освоение методов товарной экспертизы, применяемых в торговых предприятиях. 2. Определение показателей качества, применяемых при органолептической оценке качества непродовольственных товаров.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
	Приложение к отчету: Нормативные документы на конкретные группы товаров		
2	1. Определение показателей качества, применяемых при измерительном методе оценки качества непродовольственных товаров. 2. Участие в проведении товароведческой экспертизы однородных групп непродовольственных товаров.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
	Приложение к отчету: Заявка на проведение экспертизы; Акт экспертизы.		
3	Анализ товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
	Приложение к отчету: Товарно-сопроводительные документы на товарную партию; Маркировка на упаковке товара; Маркировка на ценнике.		
4	Проведение идентификации однородных групп непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
	Приложение к отчету: Ассортиментный перечень; Прайс-листы на товары.		
5	Организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
	Приложение к отчету: Нормативные документы на конкретные группы товаров; Фото исследуемых товаров.		
6	Участие в определении случаев фальсификации непродовольственных товаров.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформ-

			ления дневника практики.
Приложение к отчету: Фото исследуемых товаров.			
7	1. Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации. Расшифровка информационных знаков, штриховых кодов и определение контрольных чисел.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
Приложение к отчету: Нормативные документы на конкретные группы товаров и образцы информационных знаков.			
8	1. Освоение методов товарной экспертизы применяемых в торговых предприятиях, определение показателей качества, применяемых при органолептической оценке качества продовольственных товаров.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
Приложение к отчету: Заявка на проведение экспертизы; Акт экспертизы.			
9	Идентификация продовольственных товаров в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров и оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям с использованием НТД.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
Приложение к отчету: Товарно-сопроводительные документы на товарную партию; Прайс-листы на товары. Акты по оценке качества; Описание дефектов на отдельные группы товаров.			
10	Исследование продовольственных товаров по категориям качества, градации качества, определение требований к качеству и условиям сохранения качества товаров.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
Приложение к отчету: Перечень товаров по условиям хранения.			
11	Участие в проведении товароведческой экспертизы однородных групп продовольственных товаров (отбор проб, оценка качества, определение контрольных нормативов – приемочное и браковочное числа при выборочном контроле качества).	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.
Приложение к отчету: Нормативные документы на конкретные группы товаров; Акты отбора проб; Акты экспертизы.			
12	Участие в определении фальсифицированных продовольственных товаров, методы распознавания фальсификации продовольственных товаров.	6	1. Наблюдение и оценка выполнения видов работ. 2. Оценка оформления дневника практики.

	Приложение к отчету: Фото исследуемых товаров.
Итого: 72 часа	

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике ПП.02

Контрольные вопросы для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым обучающимся самостоятельно

1. Определите информационные знаки на упаковке товаров и их назначение;
2. Расшифруйте штриховые коды на образцах товаров и определите контрольные числа.
3. Изложите методы товарной экспертизы, применяемые в торговых предприятиях при оценке качества непродовольственных товаров.
4. Назовите признаки идентификации дефектов непродовольственных товаров в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров;
5. Приведите схему проведения оценки качества непродовольственных товаров по органолептическим показателям с использованием НТД;
6. Составьте логическую схему проведения исследования непродовольственных товаров по категориям качества;
7. Определите требования к качеству и условия сохранения качества отдельных групп непродовольственных товаров;
8. Провести анализ и оценку товарно-сопроводительных документов, сопоставление их с другими средствами товарной информации.
9. Приведите наименования нормативных документов при проведении товароведной экспертизы однородных групп непродовольственных товаров.
10. Назовите мероприятия по выявлению фальсифицированных непродовольственных товаров.

Контрольные задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым обучающимся самостоятельно

1. Провести товарную экспертизу предложенного образца непродовольственного товара;
2. Оформить результаты проведенной товарной экспертизы;
3. Расшифровать маркировочные обозначения на предложенном образце товара;
4. Сформулировать требования к качеству непродовольственных товаров (предложенной группы), провести отбор проб для проведения экспертизы;
5. Организовать хранение непродовольственных товаров (предложенной группы) в торговом предприятии;
6. Оформить документацию на проведение товарной экспертизы в ТПП региона на товар бывший в употреблении;
7. Организовать приемку непродовольственных товаров по качеству в розничном торговом предприятии, оформить документацию по результатам приемки;
8. Организовать приемку непродовольственных товаров по количеству в розничном торговом предприятии, оформить документацию по результатам приемки.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Формой промежуточной аттестации является зачет, проводимый в пятом и шестом семестре.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Основная литература:

1. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова ; под ред. С.А. Вилковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 498 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01377-5; Режим доступа : www.biblio-online.ru
2. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров : учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С. Балаева, М.В. Блиева, Р.М. Алагирова ; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» ; под общ. ред. И.Ш. Дзахмишевой. - 5-е изд. - М. : Издательско-

торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 345 с. : схем., ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02429-0 ; Режим доступа : www.biblio-online.ru.

3.Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / Кажаева О.И., Манихина Л.А.— О.: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. 211— с.

<http://www.iprbookshop.ru/24347>

4.Товарная экспертиза: учеб. пос./Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. – Минск: Вышэйшая школа,2013.- Режим доступа: (<http://www.iprbookshop.ru/35555.html>)

Дополнительная литература:

1.Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В., Елисеев М.Н., Иванова Т.Н., Положишникова М.А., Коснырева Л.М., Гончаренко О.А.— М.: Дашков и К, 2017. 930— с. <http://www.iprbookshop.ru/60532>

2.Неверов А.Н., Чалых Т.И., и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учебник для средних проф. образования. – М.: «Академия», 2014. – 464 с.

3.Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы.- М.: Издательство Юрайт, 2017

Интернет ресурсы:

1. Нормативные и технические документы на конкретные виды продукции (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СанПин и др.)

2. <http://www.tks.ru/>

3. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ)

4. <http://www.dashkov.ru/> Товароведение и экспертиза товаров

10. Материально-техническое обеспечение производственной практики

В качестве баз производственной практики должны быть выбраны предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать данной специальности и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся.

с.

Предприятие должно иметь:

- комплект бланков документации;
- принтер, ксерокс;
- компьютеры, обеспеченные выходом в Интернет.