

СОГЛАСОВАНА
НА ЗАСЕДАНИИ ПЦК
№ ПРОТОКОЛА __4_____
30.06.2023

УТВЕРЖДЕНО ПРИКАЗОМ № 18 ОТ 30.06.2023
ДИРЕКТОРА ПОА «КТЭТ»
Г.П. КОЛЫШНИЦЫНОЙ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики по профессиональному модулю:

ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

(базовый уровень)

Киров, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики.....	3
2. Структура и содержание производственной практики.....	6
3. Условия реализации программы производственной практики	10
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики ...	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

МДК 02.01. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

1.1. Область применения программы производственной практики

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

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду 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 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

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчётности

В ходе освоения программы производственной практики студент 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.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ПОА «Кировский торгово-экономический техникум».

Итоговая аттестация проводится в форме зачёта.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа.

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

Базой практики являются: лаборатории «Товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров», торговые предприятия

города Кирова - ЗАО «Тандер» магазины «Магнит», ООО «Агроторг» Универсамы «Пятёрочка+», ОА «Роксэт-М» и др., оснащённые необходимыми средствами для проведения практики: наличие необходимых продовольственных и непродовольственных товаров, кассовые аппараты, весы, стеллажи для товара, наличие всех необходимых документов (товаротранспортные накладные, прайс-листы, приходно-расходные накладные, сертификаты качества и т.п.).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Коды ПК	Наименования разделов и тем производственной практики	Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
	Вводное занятие	2	-
ПК 2.1. -2.3.	Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности,	70	70
ПК 2.1.	Тема 1.1.Идентификация товаров однородных групп определенного класса	16	16
ПК 2.2., ПК 2.3.	Тема 1.2. Оценка качества товаров, экспертиза качества товаров.	54	54
	Всего:	72	72

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Вводное занятие	Виды работ			
	1	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Цели и задачи производственной практики. Основные требования к приобретаемым практическому опыту, умениям и знаниям. Требования к отчетной документации по производственной практике	2	1
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества товаров			70	
МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы				
Тема 1.1. Идентификация товаров однородных групп определенного класса	Виды работ		16	
	1	Изучение перечня ассортимента товаров на примере торговой организации	4	3
	2	Идентификация продовольственных товаров однородных групп определенного класса	6	3
	3	Идентификация непродовольственных товаров однородных групп определенного класса	6	3
Тема 1.2. Оценка качества товаров, экспертиза качества товаров	Виды работ		54	
	1	Изучение условий хранения товара, выкладки и размещения продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп определенного класса в торговой сети	6	3
	2	Установление соответствия информации и маркировки на продовольственные и непродовольственные товары однородных групп определенного класса	6	3
	3	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям	2	3
	4	Отбор проб и проведение выборок из товарных партий	4	3
	5	Изучение проведения органолептической оценки качества товаров	6	3
	6	Изучение проведения инструментальной оценки качества товаров	6	3
	7	Изучение видов дефектов продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп определенного класса	6	3
	8	Изучение причин возникновения дефектов продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп определенного класса	6	3
	9	Установление градации качества продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп определенного класса	6	3
	10	Участие в экспертизе товаров	6	3
ВСЕГО			72	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

МДК.02.01. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование торгового предприятия:

- сантиметровые ленты, линейки;
- манекены;
- образцы тканей различного волокнистого состава;
- натуральные образцы товаров однородных групп с маркировкой;
- натуральные образцы товаров с дефектами.
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- натуральные образцы товаров всех однородных групп.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 16504-81. Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2009
2. ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.
3. ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
4. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
5. ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
7. СанПиН 42-123-4423-87. «Нормативы и методы микробиологического контроля продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения».
8. МУК 4.2.577 – 96. Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов.
9. Мук 4.2.026 – 95. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах.
10. МУК 4.2.762 – 99 «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом».
11. ГОСТ 5904 – 82. Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.
12. Инструкция по микробиологическому контролю быстрозамороженной плодоовощной продукции от 29.09.1989г.
13. Инструкция санитарно-микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства. МЗ СССР № 123-12/1005-15 от 04.09.87 ИК10-04-06-140-87.
14. Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. МЗ СССР 5319-91 22.02.1991.
15. Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих

предприятиях. Госкомиссия СМ СССР по продовольствию и закупкам, - согласована МЗ СССР 30.08.1990 г.

16. ГОСТ 26972-86. Зерно, крупа, мука, только для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа.
17. ГОСТ 30364.2-96. Продукты яичные. Методы микробиологического контроля.
18. ГОСТ Р 50396.0-95 Мясо птицы субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям.
19. ГОСТ 26668-85. Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
20. ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.
21. ГОСТ 51447-99 (ИСО 3100-1-91). Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.
22. 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.
23. ГОСТ 4288-76. Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приёмки и методы испытаний.
24. ГОСТ 31339 – 2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора.
25. ГОСТ 5.2.814 – 2007. Продукты пищевые . метод выявления бактерий рода Salmonella.
26. МУК 4.2.1122 – 02. Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий L.monocytogenes.
27. ГОСТ 23268.0-91 Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приёмки и методы отбора проб.
28. ГОСТ 51593 –2000. Вода питьевая. Отбор проб.
29. СанПиН 2.1.4.1116 – 2002. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды расфасованной в емкости. Контроль качества.
30. ГОСТ 30004.2-93. Майонезы. Правила приёмки и методы испытаний.
31. ГОСТ 50847-96. Концентраты пищевых первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления. Технические условия.
32. ГОСТ 29188.0-91. Изделия парфюмерно-косметические. Правила приемки, отбора проб, методы органолептических испытаний.
33. МУК 4.2.801 – 99. Методы микробиологического контроля парфюмерно-косметической продукции.
34. ГОСТ 7983 – 99. Пасты зубные. Общие технические условия.
35. СанПиН 2.4.7.007 – 93. Производство и реализация игр и игрушек.
36. Николаева М.А. Оценочные средства для выявления сформированности компетенций и требований к ним.- М.: ОЦПКРТ,2010
37. Николаева М.А., Положишникова М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учеб.пособие.- М.: ФОРУМ, Инфра-М, 2021
38. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01. 2000 г. №29-ФЗ

Периодические издания

Отечественные журналы:

1. «Российская торговля»;
2. «Современная торговля»,
3. «Спрос».

Использование ресурсов сети Интернет

<http://claw.ru/> - образовательный портал;

<http://ru.wikipedia.org> - свободная энциклопедия;

[www. gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.garant.ru - справочно-правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно-правовая система Консультант Плюс для студентов;
 www. retailer. ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
 www. reteilerclub. ru - учебно-информационный проект Супер-розница;
 http://www. budgenrf. ru - Мониторинг экономических показателей;
 http://www. businesspress.ru - Деловая пресса;
 http://www.nta – rus.ru - Национальная торговая ассоциация;
 http://www.rbc.ru - РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);
 http://www.rtpress.ru - Российская торговля;
www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
 http://www. torgrus.ru - Новости и технологии торгового бизнеса;
 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий и приёма отчётов, а также сдачи обучающимися зачёта

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; - 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;	Выполнение лабораторных работ: Товароведная экспертиза и оценка качества товаров однородных групп: мясные товары, на примере молочных, копченых, сырокопченых колбас и молочных сосисок и сарделек. Товароведная оценка и сравнительная характеристика мясных консервов, на примере говядины и свинины тушеной, паштета мясного и печеночного. Идентификация товаров однородных групп: молочные товары, на примере молока (цельного, топленного и маложирного), кефира, сметаны, йогурта, творога, ряженки и снежка. Оценить качество яиц, расшифровать маркировку и определить наличие дефектов и выявить причину их возникновения. Товароведная экспертиза и оценка качества безалкогольной продукции. Идентификацию соков. Изучить особенности маркировки минеральных вод. Определить способы фальсификации концентрированного сока. Товароведная оценка и экспертиза качества парфюмерии. Товароведная оценка и экспертиза качества соусов. Товароведная оценка и сравнительная характеристика зубной пасты фтор и кальция содержащей.

- 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	Товароведная оценка и экспертиза чая и кофе. Товароведная оценка и экспертиза качества крупы. Товароведная оценка и экспертиза качества плодов и овощей. Товароведная оценка и экспертиза качества муки. Товароведная оценка и экспертиза качества макаронных изделий. Товароведная оценка и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. Формы контроля обучения: Работа с документацией - ГОСТы Подготовка и защита индивидуальных проектных заданий Формы оценки Оценивание выполнения лабораторных и практических работ, индивидуальных заданий
--	--