

Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ  
МЕТРО КЭШ ЭНД КЕРРИ

РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА ПО РАБОТЕ С  
ПЕРСОНАЛОМ  
\_\_\_\_\_  
ТУЛУПОВА О.А.

УТВЕРЖДАЮ  
ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

\_\_\_\_\_  
ЧАЙКОВСКИЙ В.А.  
«24» \_\_\_\_\_ «05» \_\_\_\_\_ 2014

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
по модулю ПМ 2

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА  
ТОВАРОВ

Волгоград, 2014 г.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.
3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профобразовании в программах повышения квалификации и переподготовки по специальности. Уровень образования: среднее (полное) общее, профессиональное образование. Опыт работы не обязателен.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной 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 (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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 72 ч.**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **проведение экспертизы и оценки качества товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Содержание обучения по учебной практике ПМ 2(непродовольственные товары)

№ п/п	Наименование операций	Количество часов
Задание № 1. Ознакомление с нормативной документацией на непродовольственные товары.	Учебная практика итоговая по модулю	36
	1. Отработка алгоритма работы с нормативными документами при оценке качества непродовольственных товаров. Решение профессиональных ситуаций.	6
	2. Проведение отбора проб, выборки непродовольственных товаров в соответствии с действующими стандартами. Выполнение лабораторно- практической работы № 1 «Оценка качества пластмассовых изделий». Выполнение лабораторно- практической работы № 1 «Оценка качества изделий из ТБХ».	6
Задание № 2. Установление градаций качества непродовольственных товаров.	1. Отработка алгоритма диагностирования дефектов. Выявление причин возникновения дефектов в непродовольственных товарах( на примере силикатных). Выполнение лабораторно- практической работы № 3 «Оценка качества стеклянных изделий». Выполнение лабораторно- практической работы № 4 «Оценка качества керамических изделий».	6
	2. Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке непродовольственных товаров однородных групп. Выявление видов и способов фальсификации непродовольственных товаров однородных групп (на примере обувных). Выполнение лабораторно- практической работы № 5 «Оценка качества обувных товаров».	6
	3. Отработка алгоритма в определении градаций качества непродовольственных товаров. Отработка алгоритма определения значения показателей качества и	6

		<p>установления соответствия требованиям нормативных документов (на примере швейных и трикотажных изделий).</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 6 «Оценка качества швейных изделий».</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 7 «Оценка качества трикотажных изделий».</p>	
4.		<p>Отработка алгоритма в определении сортности непродовольственных товаров.</p> <p>Отработка алгоритма оценки уровня качеств непродовольственных товаров однородных групп( на примере текстильных).</p> <p>Выполнение лабораторно-практической работы № 8 «Оценка качества текстильных товаров».</p>	6

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.2 Содержание обучения по учебной практике ПМ 2(продовольственные товары)

№ п/п	Наименование операций	Количество часов
Задание № 1. Ознакомление с нормативной документацией на продовольственные товары.	Учебная практика итоговая по модулю	36
	1. Отработка алгоритма работы с нормативными документами при оценке качества продовольственных товаров. Решение профессиональных ситуаций. Выполнение лабораторной работы № 1 «Оценка качества муки»	6
	2. Проведение отбора проб, выборки продовольственных товаров в соответствии с действующими стандартами. Отработка навыков отбора проб и выборки из товарных партий. Выполнение лабораторной работы № 2 «Оценка качества хлебобулочных изделий»	6
Задание № 2. Установление градаций качества продовольственных товаров.	1. Отработка алгоритма диагностирования дефектов. Выявление причин возникновения дефектов в продовольственных товарах. Выполнение лабораторной работы № 3 «Оценка качества чая»	6
	2. Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке продовольственных товаров однородных групп. Выявление видов и способов фальсификации продовольственных товаров однородных групп. Выполнение лабораторной работы № 4 «Оценка качества молока питьевого»	6
	3. Отработка алгоритма в определении градаций качества продовольственных товаров. Отработка алгоритма определения значения показателей качества и	6

		установления соответствия требованиям нормативных документов. Выполнение лабораторной работы № 5 «Оценка качества яиц куриных»	
	4.	Отработка алгоритма в определении сортности продовольственных товаров. Отработка алгоритма оценки уровня качеств продовольственных товаров однородных групп. Выполнение лабораторной работы № 6 «Оценка качества крахмала»	6

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает ее прохождение обучающимися непосредственно в лаборатории колледжа.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

сушильные шкафы, твердомер, оптические приборы (рефрактометр) лабораторные микроскопы, весы лабораторные, гири, разновесы, меры длины, лабораторная посуда (мерная посуда, колбы стаканы, поглотители, холодильники, пробирки, кюветы, сита лабораторные), приборы (нитрат-тестер, овоскоп, лактометр, ареометр, спиртомер, прибор Журавлева), рабочие столы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, весоизмерительное оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Технические условия и регламенты по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Технология розничной торговли.[Текст]:учебное пособие/под ред. Л.А.Брагина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128 с.
3. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / О.А.Голубенко. - М.: Альфа-М ИНФРА-М, 2007.- 336с.
4. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Текст]: учебное пособие / М.И. Дмитриченко.- Спб.: Питер, 2008. – 458 с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.[Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.- М.: Академия, 2006. – 265 с.
6. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. .[Текст]: учебное пособие / Н.С. Козюлина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006. – 368 с.
7. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / под ред. Е.А. Кондрашовой. – М.: Альфа-М, 2007. -416 с.
8. Муравина И.В. Основы товароведения.[Текст]: учебник / И.В.Муравина. М.: Академия, 2008. - 224 с.
9. Неверова А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. [Текст]: учебное пособие /под общ.



- ред.А.Н.Неверовой. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 464 с.
10. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. [Текст]: учебное пособие /под общ. ред.А.М.Новиковой. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 480 с.
  11. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий. [Текст]: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Т.Р.Парфентьевой. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 208 с.
  12. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)
  13. [www.ozpp.ru](http://www.ozpp.ru)

Дополнительные источники:

1. Бремнер Г. Аллон. Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов. [Текст] : учебное пособие /Бремнер Г. Аллон. – Спб.: Профессия, 2009. – 137 с.
2. Бузукова Е.А.. Закупки и поставщики. [Текст]:учебное пособие / Е.А.Бузукова. – Спб.: Питер, 2009. – 308 с.
3. Джексон Р.С. Дегустация вин. Руководство профессионального дегустатора. [Текст] : учебное пособие / Р.С.Джексон. – Спб.: Профессия, 2006. – 228 с.
4. Романова Е.В. Правила торговли и защита прав продавца. [Текст]: учебное пособие /Е.В.Романова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008. – 352 с.
5. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности. [Текст]:учебное пособие / Л.А. Сарафанова. – Спб.: Профессия, 2010. – 221 с.
6. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 93 с.

#### **4.2. Информационное обеспечение**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Российская Федерация .Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс ] : [принят Государственной Думой 21.10.94 и 22.10.94]: офиц.текст: по состоянию на 01.10.2006г.// Гарант.[Электронный ресурс] :СПС.-Электрон. Дан. и прогр.-М., 2010.
2. Российская Федерация. Налоговый Кодекс Российской Федерации.[Электронный ресурс ]:[принят Государственной Думой 16.07.98]: офиц.текст: по состоянию на 01.10.2008г.//Гарант.[Электронный ресурс] :СПС.-Электрон. Дан. и прогр.-М., 2010.
3. Российская Федерация. Трудовой Кодекс Российской Федерации.[Электронный ресурс ]:[принят Государственной Думой

- 30.12.01]: офиц. текст: по состоянию на 01.10.2008г.//Гарант.[Электронный ресурс] :СПС.-Электрон. Дан. и прогр.-М., 2010.
4. ПБУ 7/98. События после отчетной даты [Текст]: [принят 25.11.1998.- № 56н]// Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и прогр. - М., 2010.
  5. ПБУ 1/08. Учетная политика организации [Текст]: [принят 06.10.2008.- № 106н]// Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и прогр. - М., 2010.
  6. ПБУ 4/99. Бухгалтерская отчетность организации [Текст]: [принят 06.07.1999.- № 43н]// Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и прогр. - М., 2010.
  7. ПБУ 9/99. Доходы организации [Текст]: [принят 06.05.1999.- № 32н]// Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и прогр. - М., 2010.
  8. ПБУ 10/99. Расходы организации [Текст]: [принят 06.05.1999.- № 33н]// Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и прогр. - М., 2010.
  9. ПБУ 12/2000. Информация по сегментам [Текст]: [принят 27.01.2000.- № 11 н] // Гарант: СПС. – Электрон. дан. и прогр. - М., 2010.
  10. ПБУ 5/01. Учет материально-производственных запасов [Текст]: [принят 09.06.2001.- № 44н ] // Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и прогр. - М., 2010.
  11. Российская Федерация. Инструкция. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и Инструкция по его применению [Текст]: [принята 31.10.2000.- № 94н]// Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и прогр. - М., 2010.
  12. Российская Федерация. Письмо Минфина РФ. О рекомендациях по применению учетных регистров бухгалтерского учета на предприятиях [Текст]: [принят 24.07.1992.- № 59]//Гарант [Электронный ресурс] :СПС.-Электрон. дан. и прогр.-М., 2010.

Дополнительные источники:

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность и своевременность выполнения заданий для самостоятельной работы, домашних заданий, заданий при аудиторной форме обучения. Демонстрация понимания значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований к качеству товаров в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий учебной, производственной практики. Составляет план лабораторной работы, последовательно выполняет действия на практике.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Производит самооценку в процессе мониторинга. Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. Указывает причины возникновения рабочих	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику). Наблюдение и

	ситуаций и предлагает способы их решения. Оценивает ситуации и принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях.	оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Подготавливает доклады, рефераты по новым видам товаров, оборудования, технологиям производства и т.д.).	Выполнение и защита курсовых работ, рефератов.
Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Подготавливает и представляет компьютерные презентации. Осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернет.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Текущая оценка выполнения заданий.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. Активно работает в группе. Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе. Демонстрирует действия по приемке товаров с учетом требований инструкций. Выполняет работу на практике и на лабораторных работах с любыми коллегами. Соблюдение принципов профессиональной этики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Взаимодействовать с участниками производственного процесса при прохождении производственной практики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий в процессе обучения профессии	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике