

Министерство образования и науки  
Волгоградской области  
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.

« 28 » 09 2014

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по профилю специальности 100801

**Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**  
по модулю ПМ 2 **ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И  
ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

Волгоград 2014 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной 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 производственной 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 производственной практики – 36 ч.**

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

Результатом освоения программы производственной 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	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОК 9

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Содержание обучения по производственной практике ПМ 2

№ п/п	Наименование операций		Количество часов	
	Производственная практика итоговая по модулю		по непродовольственным товарам.	по продовольственным товарам.
Задание № 1. Выбор способов и методов определения качества товаров	1.	Определение методики проведения исследований по органолептическим и физико-химическим показателям качества конкретной товарной группы.		6
	2	Проведение количественных и качественных характеристик товаров. Отработка алгоритма проведения товарной экспертизы	6	
	3.	Отработка алгоритма отбора проб, выборки потребительских товаров однородных групп в соответствии с нормативными документами.		6
	1.	Выявление соответствия действительных значений показателей установленным требованиям.	6	
Задание № 2. Проведение товароведной экспертизы	2.	Определение значений показателей качества и коэффициентов их весомости.	6	
	3.	Анализ и оценка качества полученных данных для составления экспертных заключений. Отработка алгоритма документального оформления результатов экспертизы	6	
		<b>Количество часов</b>	<b>24</b>	<b>12</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

### ПРАКТИКИ

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

##### обеспечению

Реализация программ производственной 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, плотители, холодильники, пробирки, кюветы, сита лабораторные), приборы (нитрат-тестер, овоскоп, лактометр, ареометр, спиртомер, прибор Жукравлева), рабочие столы. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол, весоизмерительное оборудование. Реализация программ 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 производственных и производственных товаров.
2. Братин Л.А., Стукалова И.Б., Шишлова С.С. Технология розничной торговли. [Текст]: учебное пособие/под ред. Л.А.Братина. – 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. Дубов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. [Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубов.- 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. Неворова А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. [Текст]: учебное пособие / под общ. ред. А.Н.Неворовой. – 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.ozpr.ru](http://www.ozpr.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 протр.-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 протр.-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 протр.-М., 2010.
4. ПБУ 7/98. События после отчетной даты [Текст]: [принят 25.11.1998.- № 56н]//Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и протр. - М., 2010.
5. ПБУ 1/08. Учетная политика организации [Текст]: [принят 06.10.2008.- № 106н]//Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и протр. - М., 2010.
6. ПБУ 4/99. Бухгалтерская отчетность организации [Текст]: [принят 06.07.1999.- № 43н]//Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и протр. - М., 2010.
7. ПБУ 9/99. Доходы организации [Текст]: [принят 06.05.1999.- № 32н]//Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и протр. - М., 2010.
8. ПБУ 10/99. Расходы организации [Текст]: [принят 06.05.1999.- № 33н]//Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и протр. - М., 2010.
9. ПБУ 12/2000. Информация по сегментам [Текст]: [принят 27.01.2000.- № 11 н]//Гарант: СПС. – Электрон. дан. и протр. - М., 2010.
10. ПБУ 5/01. Учет материально-производственных запасов [Текст]: [принят 09.06.2001.- № 44н] //Гарант [Электронный ресурс]: СПС. – Электрон. дан. и протр. - 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:

1. «Фирма 1С. Программные продукты» - <http://www.1c.ru/>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
Основные показатели оценки результата	Точность и своевременность выполнения заданий для самостоятельной работы, 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.
Формы и методы контроля и оценки	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.

действия на практике.		Принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Проводит самооценку в процессе мониторинга. Создает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. Указывает причины возникновения рабочих ситуаций и предлагает способы их решения. Оценивает ситуации и принимает решения в нестандартных и стандартных ситуациях.	Мониторинг умений при самооценке собственной деятельности (по дневнику). Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ учебной и производственной практикам.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	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	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ учебной и
-----------------------	--	---	--	--	--	--	--	--	---

	<p>в группе.</p> <p>Демонстрирует действия по приемке товаров с учетом требований инструкций.</p> <p>Выполняет работу на практике и на лабораторных работах с любыми коллегами.</p> <p>Соблюдение принципов профессиональной этики.</p>	<p>производственной практикам.</p>
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Взаимодействовать с участниками производственного процесса при прохождении производственной практики.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Организация самостоятельных занятий в процессе обучения профессии</p>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ инноваций в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>