

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зав. практикой ГПОУ ЯО
Ярославский торгово-
экономический колледж
О.С. Смирнова
«24» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

программы подготовки специалистов среднего звена

Специальность 38.02.05 «Товароведение и экспертиза

качества потребительских товаров»

Базовый уровень подготовки

г.Ярославль, 2021

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специальность: 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Профессиональный модуль: ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Форма обучения: очная

Исполнитель:

Мастер производственного
обучения ГПОУ ЯО ЯТЭК

должность


подпись

Д.С.Девяткина

расшифровка подписи

24.08.2021

дата

СОГЛАСОВАНО:

Зав.практикой ГПОУ ЯО
ЯТЭК

должность


подпись

О.С.Смирнова

расшифровка подписи

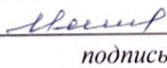
24.08.2021

дата

Председатель предметно-
цикловой комиссии
специальностей коммерция

и товароведения

должность


подпись

М.Г.Ильина

расшифровка подписи

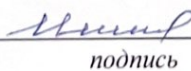
24.08.2021

дата

Рецензент:

Преподаватель высшей
категории ЯТЭК

должность


подпись

М.Г.Ильина

расшифровка подписи

24.08.2021

дата

Специалист
отдела персонала
ООО «Лента»

должность


подпись

К.В.Смирнова

расшифровка подписи

24.08.2021

дата

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. Паспорт рабочей программы производственной практики.

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГПОУ ЯО Ярославский торгово – экономический колледж по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации товароведов.

Рабочая программа составлена для очной и заочной формы обучения.

1.2 Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики:

Цель овладения ПМ 02 является освоение теоретических знаний, формирование общих и профессиональных компетенций, в области оценки и экспертизы качества потребительских товаров.

Задачи профессионального модуля:

- усвоение основных понятий по оценке и экспертизе качества;
- изучение правил отбора проб и маркировки;
- рассмотрение вопросов идентификации товаров;
- приобретение умений диагностики дефектов товаров;
- освоение методов определения значений показателей качества и градаций качества товаров;
- оценка качества упаковки.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Базовая часть

Иметь практический опыт:

- идентификации товаров однородных групп определенного класса (ПО1);
- оценки качества товаров (ПО2);

- диагностирования дефектов (ПО3);
- участия в экспертизе товаров (ПО4).

уметь:

- + расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки (У1);
- + выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества, определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям (У2);
- отбирать пробы и выборки из товарных партий (У3);
- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально) (У4);
- определять градации качества (У5);
- оценивать качество тары и упаковки (У6);
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам, определять причины возникновения дефектов (У7).

знать:

- виды, формы и средства информации о товарах (31);
- правила маркировки товаров (32);
- правила отбора проб и выборок из товарных партий (33);
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества (34);
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса (35);
- органолептические и инструментальные методы оценки качества (36);
- градации качества (37);
- требования к таре и упаковке (38);
- виды дефектов, причины их возникновения (39).

Вариативная часть - не предусмотрено.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися производственной практики в объеме **одной** недели, **36** часов.

1.4. Место и время проведения производственной практики

Местом прохождения производственной практики являются организации и учреждения различных форм собственности и правового статуса, осуществляющие коммерческую деятельность.

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 на базах практической подготовки, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

1.5. Отчетная документация:

В период прохождения производственной практики обучающиеся оформляют отчет по практике.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров», в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

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

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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 в 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

3.1. Тематический план производственной практики ПМ.02

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 2.1- ПК 2.4	ПМ.02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»	36	Тема 1. Идентификация продовольственных товаров однородных групп	6
			Тема 2. Идентификация непродовольственных товаров однородных групп	6
			Тема 3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных товаров	6
			Тема 4. Оценка качества и диагностирование дефектов непродовольственных товаров	6
			Тема 5. Участие в экспертизе продовольственных товаров	6
			Тема 6. Участие в экспертизе непродовольственных товаров	6
			Всего часов	36

3.2 Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ 02.

№ п/п	Тема	Время	Виды и содержание работ коды компетенций	Коды компетенций		ПО, У
				ОК	ПК	
1.	Тема 1. Идентификация продовольственных товаров однородных групп	1 день 6 часов	<p>Осуществление идентификации продовольственных товаров однородных групп по качеству (квалиметрическая идентификация). Знакомление с правилами проведения компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной на маркировке сведений об ассортиментной принадлежности и компонентном составе.</p> <p>Проведение категорийной идентификации товаров на соответствие данных на маркировке и фактической градации качества товаров.</p> <p>Осуществление информационно-идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев.</p> <p>Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно – сопроводительных документах и на маркировке продовольственных товаров.</p> <p>Проверка маркировки продовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.</p>	ОК 1. ОК 4. ОК 5. ОК 8.	ПК 2.1	ПО1, У1
2.	Тема 2. Идентификация непродовольственных товаров однородных групп	1 день 6 часов	<p>Осуществление идентификации непродовольственных товаров однородных групп по качеству.</p> <p>Проведение компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной на маркировке. Знакомление с конструктивными особенностями обуви, одежды, хозяйственных и других товаров.</p> <p>Проведение категорийной идентификации товаров на соответствие данных на маркировке и фактической градации качества товаров.</p> <p>Проверка комплектности непродовольственных товаров (выборочный контроль).</p> <p>Осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление</p>			

		<p>идентифицирующих товарную партию критериев. Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке непродовольственных товаров. Проверка маркировки непродовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.</p>		
<p>3. Тема 3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных товаров</p>	<p>1 день</p>	<p>6 час</p>	<p>Проведение оценки качества продовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров. Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества продовольственных товаров. Установление соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий). Определение градаций качества (товарных сортов, классов качества и др.). Выявление пересортицы товаров, причин ее возникновения и последствий. Участие в уценке товаров при снижении градаций качества. Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения. Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация.</p>	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 8. ПО2 ПО3 У 2 У 4 У 5 У 6 У 7</p>
<p>4. Тема 4. Оценка качества и диагностирование дефектов непродовольственных товаров</p>	<p>1 день</p>	<p>6 час</p>	<p>Проведение оценки качества непродовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров. Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества непродовольственных товаров. Установление соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий). Определение градаций качества (товарных сортов, классов сложности и др.). Выявление пересортицы товаров, причин ее возникновения и последствий. Участие в уценке товаров при снижении градаций качества. Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения.</p>	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 8. ПО2 ПО3 У 2 У 4 У 5 У 6 У 7</p>

				Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация.			
5.	Тема 5. Участие в экспертизе продовольственных товаров	1 день	6 час	<p>Ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций.</p> <p>Изучение нормативных документов, по которым осуществляется товароведная экспертиза.</p> <p>Участие в приемочной экспертизе продовольственных товаров по количеству и качеству.</p> <p>Проведение документальной экспертизы товаровосопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений и др. Оценка правильности их заполнения.</p> <p>Участие в составлении констатирующей части акта экспертизы.</p> <p>Ознакомление с заключениями экспертов.</p>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p>	ПК 2.3	<p>ПО4</p> <p>У 2</p> <p>У 3</p> <p>У 4</p>
6.	Тема 6. Участие в экспертизе непродовольственных товаров	1 день	6 час	<p>Ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций.</p> <p>Изучение нормативных документов, по которым осуществляется товароведная экспертиза.</p> <p>Участие в приемочной экспертизе непродовольственных товаров по количеству и качеству.</p> <p>Проведение документальной экспертизы товаровосопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений и др. Оценка правильности их заполнения.</p> <p>Участие в составлении констатирующей части акта экспертизы.</p> <p>Ознакомление с заключениями экспертов.</p>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p>	ПК 2.3	<p>ПО4</p> <p>У 2</p> <p>У 3</p> <p>У 4</p>

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.

Реализация программы производственной практики предусматривает наличие торговых организаций разных форм собственности, с которыми заключены договора на долгосрочной основе.

Торговые организации оснащены современным торгово – технологическим оборудованием и инвентарем, широким ассортиментом товаров, комплектом нормативно – технической документации, комплектом учебно – методической документации (каталоги, схемы, плакаты и др.).

4.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень нормативно – правовых документов, учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Федеральные законы и нормативные документы.

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 25.10.2007 г.
3. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» от 23 сентября 1992 г. № 3520-1 (с изменениями и дополнениями).
4. ФЗ от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и защите информации».
5. ФЗ «О рекламе» от 13 марта 2006 г. № 38-ФЗ.
6. Закон РФ «Об экологической экспертизе» № 174-ФЗ от 23.11.1995 (с изменениями и дополнениями).
7. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ФЗ от 12.06.08 № 88-ФЗ.
8. «Технический регламент на табачную продукцию» ФЗ от 22.12.08 № 268-ФЗ.
9. Закон РФ «О ветеринарно – эпизоотическом благополучии населения» от 19.04. 1991 г.
10. «Технический регламент на масложировую продукцию» ФЗ от 24.06.08 № 90-ФЗ.
11. «Технический регламент соковую продукцию из фруктов и овощей», ФЗ от 27.10.08 № 178-ФЗ.

12. Технический регламент «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утв. Постановлением Правительства РФ от 07.04.09 № 307
13. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55 (с изменениями и дополнениями)
14. ГОСТ Р «Розничная торговля. Номенклатура показателей качества и безопасности»
15. Нормативные документы (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ) по группам продукции
16. ОК 005-93 в 3 тт. Общероссийский классификатор продукции. М.: Изд-во стандартов, 2000
17. СанПиН 2.6.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
18. СанПиН 2.3.2. 1078 – 2003 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Литература

1. Елисеев М. Н., Поздняковский В. М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров - М.: Изд. центр «Академия», 2006 И. Ш. Дзахмишева, С. И. Балаева, М. В. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: учебное пособие - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.
2. Коллектив авторов Санкт-петербургского торгово-экономического института: В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасёва, Е.Н. Лазарев, С.М. Малютенкова, Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, И.Э. Старостенко Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2011.
3. Ляшко А.А. и др. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник - М.: Дашков и К, 2011.
4. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/ Форум, Инфра-М, 2011.
5. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Бондаренко В.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Практикум. – Ростов-на-Дону: ООО «Мини Тайп», 2010.

Дополнительные источники

1. Бузов Б. А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация: учебное пособие для вузов – М.: Изд. центр «Академия», 2008.

2. Беседин А.Н. Товароведение и экспертиза меховых товаров: учебник для вузов / А.Н. Беседин, С.А. Каспарьянц, В.Б. Игнетенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
3. Вилкова С. А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008.
4. Иванова В. Я. Основы эстетики потребительских товаров. Учебное пособие – М.: ИТК «Дашков и К», 2007.
5. Демакова Е.А.Товароведение и экспертиза мебельных товаров: учебное пособие – М.:КНОРУС, 2008.
6. Казанцева Н. С. Товароведение непродовольственных товаров – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007.
6. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007.
7. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы – М.: Издательство «Юрайт», 2011.
8. Колобов С.В. Памбухчиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей. Учебное пособие - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010.
9. Круглякова Г.В., Кругляков Г.Н. Коммерческое товароведение продовольственных товаров – Москва, 2002.
- 10.Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 4-е изд. , доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2011.
- 11.Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум, 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010.
- 12.Ларина Т. В. Тропические и субтропические плоды. Справочник товарововеда – ДеЛипринт, 2002.
- 13.Ляшко А.А., Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров. Товары для эстетического и интеллектуального развития: учебное пособие – ИТК «Дашков и К», 2009.
- 14.Мишин В.М. Управление качеством: учебник для студентов вузов - М. ЮНИТИ, 2009.
- 15.Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви. – М.: ИТК «Дашков и К», 2009.
- 16.Николаева М. А. Теоретические основы товароведения. Учебник для вузов – М.: НОРМА, 2007.
- 17.Николаева. М. А., Карташов Л. В. Пищевые добавки. Учебная лекция – М.: ОЦПКРТ, 2003.

- 18.Новикова А.М., Голубкина Т.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами – М.: ПрофОбрИздат, 2006.
- 19.Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения. М.: Академия, 2010.
- 20.Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: учебное пособие – М.: ИКТ «Дашков и К», 2010.
21. Стельмашенко В.И. Материалы для одежды и confeкционирование. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
- 22.Таблицы химического состава российских продуктов. Справочник / под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2008.
23. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров /Под ред. А. Н. Неверова. – М.: Изд. центр «Академия», 2005.
- 24.Товароведение и экспертиза промышленных товаров: Учебник / Под ред. проф. А.Н.Неверова. – М.: МЦФЭР, 2006 – (Серия «Высшая школа»).
- 25.Петрише Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2006.
- 26.Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Учеб./И.П. Чепурной.- М.: Дашков и К, 2002.
- 27.Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007.
- 28.Худякова О.Д., Николаева М.А. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения. Учебное пособие. – М.; ОЦПКРТ, 2007.
- 29.Шишкина И.В. Товароведение и экспертиза галантерейных товаров– М.: Изд. центр «Академия», 2008.
30. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров/под редакцией И. Ш. Дзахмишевой – Издательство Дашков и Ко, 2011.

Отраслевые журналы и газеты: журналы «Коммерсант», «Стандарты и качество», «Потребитель», «Спрос», «Мягкое золото», «Часы», «Российская торговля» (журнал и газета), «Торговая газета», «Современная торговля» и др.

Интернет-ресурсы:

1. www.znaytovar.ru – сайт «Знай товар»;
2. www.torgrus.com –сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
3. www.garant.ru – справочно-правовая система Гарант;
4. www.consultant.ru – справочно-правовая система Консультант Плюс;

5. ru wikipedia.org;
6. www.sovtorg.papog .ru – сайт «Современная торговля»;
7. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»;
8. www.reteilerclub. ru – учебно-информационный проект Супер –розница.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Производственную практику осуществляют мастера производственного обучения при наличии высшего профессионального образования по специальности «Товароведение».

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителем практики в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> – идентификация товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности; – расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков. 	<p>Зачеты по производственной практике по всем темам</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю, который проводится в учебном магазине образовательного учреждения</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	<ul style="list-style-type: none"> – определение номенклатуры показателей, необходимой для оценки качества товаров; – определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям; – правильность отбора проб и выборки из товарных партий; – проведение оценки качества различными методами (органолептическими и измерительными). 	<p>Методы: наблюдение за выполнением видов практических работ студентов, анализ отчетов по практике.</p>
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной	<ul style="list-style-type: none"> – проведение экспертизы товаров; – правильность составления акта экспертизы. 	

экспертизы

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии через проектную и научно-исследовательскую деятельность и участие в профессиональных конкурсах	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и проведения экспертизы и оценки качества товаров; – демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы профессионального модуля.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Участие в профессиональных конкурсах, выполнение заданий по самостоятельной работе.

<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения - участие в спортивных и культурно-массовых мероприятиях 	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы 	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня 	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>частота смены технологий профессиональной деятельности</p>	