

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Ярославской области  
Ярославский торгово-экономический колледж

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценка**  
**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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Специальность: 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

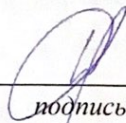
Профессиональный модуль: ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценка качества товаров

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

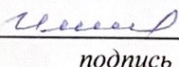
расшифровка подписи

24.08.2021.

дата

Председатель предметно-  
цикловой комиссии  
специальностей коммерция  
и товароведения

должность

  
подпись

М.Г.Ильина

расшифровка подписи

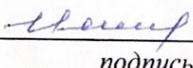
24.08.2021

дата

**Рецензент:**

Преподаватель высшей  
категории ЯТЭК

должность

  
подпись

М.Г.Ильина

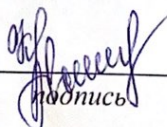
расшифровка подписи

24.08.2021

дата

Специалист  
отдела персонала  
ООО «Лента»

должность

  
подпись

К.В.Смирнова

расшифровка подписи

24.08.2021.

дата



**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>04</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ.02 .....</b>	<b>07</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>08</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>15</b>



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 «Организация и проведение экспертизы и оценка качества товаров»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики 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.

Рабочая программа учебной практики разработана 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 г. № 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 учебной 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 ПМ.02 :

- усвоить основных понятий по оценке и экспертизе качества;
- изучить правила отбора проб и маркировки;
- рассмотреть вопросы идентификации товаров;
- приобрести умение диагностировать дефекты товаров;
- освоить методы определения значений показателей качества и градаций качества товаров;
- приобрести умение оценивать качество 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 (У2);

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 (У7);

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 учебной практики**

Рабочая программа учебной практики рассчитана на одну неделю в количестве 36 часов.

### **1.4. Место и время проведения учебной практики**



Учебную практику ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров студенты проходят в лаборатории ЯТЭК согласно утвержденной Программы практики. В течение учебной практики выполняют лабораторно-практические занятия. Приобретают умения определять качество натуральных образцов товаров по органолептическим и физико-химическим показателям, используя традиционные методики и экспресс-методы. Одновременно приобретают опыт работы с лабораторным оборудованием, приборами и реактивами. Студенты работают группами, обсуждают и анализируют полученные результаты, учатся правильно формулировать выводы и дают оценку своей деятельности, обмениваются приобретенным опытом. Соблюдают правила техники безопасности и поддерживают санитарное состояние рабочих мест.

Время прохождения учебной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении учебной практики составляет 6 часов в день при общей продолжительности не более 36 академических часов в неделю.

### **1.5. Отчетная документация**

В соответствии с Программой учебной практики студент выполняет по каждой лабораторно-практической работе домашнее задание.

По окончании учебной практики студенты представляют Отчет, который включает в себя титульный лист, содержание с указанием страниц, все домашние задания и приложения (рисунки, схемы, акты ...).

Отчет сдается руководителю учебной практики от учебного заведения на проверку на следующий учебный день после прохождения практики.

Руководитель учебной практики проверяет Отчет, заверяет и оформляет на каждого студента Аттестационный лист по практике. По результатам проверки выставляется «зачтено» или «незачтено».



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 5.2.2. Проведение экспертизы и оценки качества товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 товарной 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), за 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02

#### 3.1 Тематический план учебной практики ПМ.02

Код ПК	Код и наименование ПМ	Кол-во часов	Наименование тем УП	Кол-во часов по темам
ПК.2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	ПМ.02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»	36	Тема 1. Оценка качества мясных полуфабрикатов	6
			Тема 2. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий	6
			Тема 3. Оценка качества молочных товаров	6
			Тема 4. Оценка качества яичных товаров	6
			Тема 5. Оценка качества свежих плодов и овощей	6
			Тема 6. Оценка качества колбасных изделий	6
			<b>ВСЕГО</b>	<b>36</b>



### 3.2 Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.02

№ пп	Название темы	Время		Виды и содержание работ	Коды компетенций		ПО, У
		1 день	6 час		ПК	ОК	
1.	Тема 1. <b>Оценка качества мясных полуфабрикатов</b>	1 день	6 час	1.1. Определение степени свежести мясных полуфабрикатов с помощью реакций: - с сульфатом меди; - на свободный аммиак; - на сероводород; 1.2. Определение наличия крахмала в фарше; 1.3. Применение экспресс-метод по определению свежести мяса.	ПК 2.3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7	ПО 2 ПО 4 У 4
2.	Тема 2. <b>Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий</b>	1 день	6 час	2.1. Проведение органолептической оценки предложенных образцов хлеба. 2.2. Определение качества батонов из пшеничной муки в/с и ржано-пшеничного хлеба на содержание: - влажности; - пористости; - кислотности.	ПК 2.2 ПК 2.3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7	ПО 2 ПО 3 ПО 4 У 4 У 5 У 6 У 7
3.	Тема 3. <b>Оценка качества молочных товаров</b>	1 день	6 час	3.1. Определение содержания в пастеризованном молоке расчетным путем:	ПК 2.2 ПК	ОК 1 ОК 2 ОК 3	ПО 2 ПО 4 У 4



4.	Тема 4. <b>Оценка качества яичных товаров</b>	1 день	6 час		<ul style="list-style-type: none"> <li>- массовой доли сухих веществ;</li> <li>- массовой доли влаги;</li> <li>- массовой доли СОМО; и опытным путем:</li> <li>- массовой доли белка рефрактометром;</li> <li>- кислотности.</li> </ul> <p>3.3. Применение экспресс-метода на определение соды в молоке.</p> <p>3.2. Определение содержания в твороге:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- влажности;</li> <li>- кислотности.</li> </ul>	2.3	ОК 6 ОК 7	У6
4.		1 день	6 час		<p>1. Определение степени свежести куриного яйца с помощью овоскопа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние скорлупы;</li> <li>- состояние воздушной камеры;</li> <li>- расчет индекса белка;</li> <li>- расчет индекса желтка;</li> </ul>	ПК 2.2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7	ПО 2 ПО 3 У4 У7
5.	Тема 5. <b>Оценка качества свежих плодов и овощей</b>	1 день	6 час		<p>1. Определение содержания нитратов в плодах и овощах с помощью прибора</p>	ПК 2.2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7	ПО 2 ПО 3 У4 У5 У7



6.	Тема 6. Оценка качества колбасных изделий	1 день	6 час	1. Проведение органолептической оценки предложенных образцов колбасных изделий. 2. Определение наличия крахмала, растительных продуктов в колбасных изделиях. 3. Определение содержания соли в колбасных изделиях.	ПК 2.2 ПК 2.3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7	ПО 2 ПО 3 ПО 4 У4 У5 У7
----	--	--------	-------	--	------------------------	--------------------------------------	--

### Самостоятельная работа:

- К теме 1. Описать метод физико-химического исследования степени свежести мяса.
- К теме 2. Оформить таблицу оценки органолептических показателей хлеба или хлебобулочного изделия.
- К теме 3. Определить порядок выборки и составления объединенной пробы молочного продукта.
- К теме 4. Составить схему классификации дефектов куриного яйца по степени значимости.
- К теме 5. Описать сущность экспресс-метода и результаты определения нитратов в плодах и овощах.
- К теме 6. 1) Оформить таблицу видов порчи колбасных изделий и мясных продуктов.  
2) Представить классификацию тканей.



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы учебной практики осуществляется в Лаборатории «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочее место преподавателя, мебель. Посуда по количеству обучающихся, приборы, стенды, муляжи, плакаты. В наличии необходимые реактивы, средства индивидуальной защиты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Основные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» ( в ред ФЗ от 9 января 1996г. № 2-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
2. ФЗ от 27 июля 2006г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации».
3. Закон РФ «О ветеринарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 19.04.1991г.
4. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ФЗ от 12.06.08. № 88-ФЗ.
5. Нормативные документы (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ) по группам продукции.
6. СанПиН 2.6.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2. 1078-2003 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».



8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник. – Изд-е 5-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2005г.
9. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.:ИНФРА – М, 2011г.
10. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. – М.: НОРМА, 2000г.
11. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / Форум, Инфра-М, 2011г.
12. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2-х томах. – М.: Академия, 2008г.

Дополнительные источники:

1. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. – М.: Академия, 2004г.
2. Казанцева Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007г.
3. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. Учебник, 4-е тзд., доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2011г.
4. Колобов С.В., Памбухчиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей. Учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010г.
5. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. – М.: Академия, 2005г.
6. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум, 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.znaytovar.ru>;



2. <http://www.univerlib.ru>;
3. <http://www.comodity.ru>;
4. <http://www/revolution.allbest.ru>.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Дисциплины и профессиональные модули, предшествующие изучению данного модуля:

- Теоретические основы товароведения;
- ПМ.01 Управление ассортиментом товаров.

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

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля, производственной и учебной практик обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины модуля, имеющими стаж практической работы в торговых организациях, и проходящие стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знание товаровой классификации;</li> <li>- Знание групп однородных товаров;</li> <li>- знание правил маркировки;</li> <li>- знание требований действующих стандартов;</li> <li>- знание ТСД;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка при работе студента на практических занятиях;</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать номенклатуру показателей;</li> <li>- определение действительных значений показателей;</li> <li>- отбор пробы и выборки из товарных партий;</li> <li>- умение оценивать качество органолептическими методами;</li> <li>- определение градации качества;</li> <li>- умение оценивать качество тары и упаковки;</li> <li>- диагностирование дефектов товаров по внешним признакам;</li> <li>- умение расшифровывать маркировку;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка правильности решения ситуационных задач;</li> <li>- выполнение индивидуальных и домашних заданий;</li> <li>- учебная практика;</li> <li>- производственная практика;</li> <li>- экзамен по дисциплине</li> </ul>
<p>ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товаровой экспертизы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить оценку качества инструментальными методами;</li> <li>- умение устанавливать причины возникновения дефектов в товаре;</li> <li>- умение анализировать документацию;</li> <li>- составление актов.</li> </ul>	

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
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии через портфолио, общение;	-убедительно и эмоционально доказывает ценность своей будущей профессии;
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор, применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	- методы и способы решения профессиональных задач адекватны задачам, выполняет оценку эффективности и качество применяемых методов;
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;	- демонстрирует способность решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи;
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	- находит требуемую информацию, использует более одного источника информации;
<b>ОК 5.</b> Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;	- оформляет задания с использованием ИКТ;
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно	- взаимодействие с сотрудниками организации	- находит общий язык с другими обучающимися,



<p>общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>(другими обучающимися, руководителями, преподавателями) в ходе обучения; - умение работать в группе;</p>	<p>преподавателями, руководителями, не провоцирует (разрешает) конфликтные ситуации;</p>
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</p>	<p>- проводит анализ результатов собственной работы, выполняет коррекцию (при необходимости);</p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ;</p>	<p>- самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, связанных с повышением своей квалификации;</p>
<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в изучаемой области; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся;</p>	<p>- проводит анализ инноваций в изучаемой области, использует «элементы реальности» в творческих работах;</p>
<p><b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- соблюдение техники безопасности; - выполнение правил внутреннего распорядка; - дисциплинированность, способность выполнять распоряжения руководителя.</p>	<p>- соблюдает технику безопасности; - соблюдает правила внутреннего распорядка; - четко и без лишних споров выполняет распоряжения руководителя.</p>