

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Управляющий ООО «МЕТРО Кэш энд Керри»

«23»

2021 г.

Е.А.Игонина



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н.А. Изотова

2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества  
товаров**

По специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров  
(углубленной подготовки)

Самара, 2021

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Разработчик:

Духно Л.М. преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК Товароведения и коммерции

Протокол № 9 от «14» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК



/Сазанова И.Е./

## Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 8

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения квалификаций: Товаровед-эксперт и основного вида профессиональной деятельности ВПД: Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

## 2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

## 3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.	ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
	ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.
	ПК 2.3. Проводить товароведную экспертизу.
	ПК 2.4. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.

## 4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачёт.

## 5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

## **2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ПК 2.3.	Проводить товароведную экспертизу.
ПК 2.4.	Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.

## 2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Проведение ассортиментной идентификацию трех образцов продовольственной группы товаров и трех образцов непродовольственной группы товаров	18	Концентрировано, предприятие торговли	2	Отбирает образцы однородных групп товаров. Выявляет показатели идентификации однородных групп товаров. Идентифицирует ассортиментную принадлежность однородных групп товаров в соответствии с классификационными признаками.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров.	Проведение маркировочной и информационной экспертизы двух образцов продовольственных и двух образцов непродовольственных товаров	18	Концентрировано, предприятие торговли	2	Оценивает товаросопроводительные документы, осматривает партии поступившего товара на предмет качества транспортной тары и ее маркировки. Расшифровывает информационные знаки нанесенные на транспортную и потребительскую тару поступившей партии товаров. Оценивает полноту и качество информации для потребителей в соответствии с требованиями ТР, ГОСТов и другой действующей нормативной документации.
ПК 2.3.	Проводить товароведную экспертизу.	Проведение органолептической экспертизы двух	18	Концентрировано, предприятие торговли	2	Определяет объем выборки и размер объединенной пробы в соответствии с действующей нормативной

		образцов продовольственной и двух образцов непродовольственной группы товаров				документацией. Определяет и применяет метод экспертизы и необходимые для ее проведения инструменты. Определяет номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества исследуемых однородных групп товаров, определяет их действительные значения и устанавливает их соответствие действующим требованиям. Определяет градации качества.
ПК 2.4	Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.	Документальное оформление отбора проб, утилизации отобранных образцов, вызова эксперта, наряда на производство экспертизы.	17	Концентрированно, предприятие торговли	2	Составляет «акт отбора проб» для проведения экспертизы в соответствии с предъявляемыми требованиями. Обосновывает объем выборки и размер объединенной пробы. Документально оформляет утилизацию отобранных образцов, заявку на вызов эксперта и наряд на производство экспертизы, в соответствии с предъявляемыми требованиями.
		Дифференцированный зачёт	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

### **3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров предполагает наличие торговых предприятий г. Самары соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- системные весы с печатью этикеток;
- промаркированные ножи и разделочные доски;
- струны для нарезки гастрономических товаров;
- лотки для выкладки готовой продукции и холодных закусок из нержавеющей стали и полимерных материалов;
- гвоздодёр-молоток;
- канцелярский нож;
- кондитерские щипцы для подачи пирожных;
- RF- терминалы для работы с товаром в торговом зале и на складе торговой организации;
- настенные терминалы - для проверки цен покупателями;
- бланки документов: «акт отбора проб»; «Акт утилизации отобранных образцов»; «Звяка на вызов эксперта»; «Наряд на производство экспертизы»
- компьютер;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;

Обучающиеся должны иметь комплект спецодежды: футболка, черные брюки (юбка), сменная обувь на резиновой подошве с задниками.