

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«НИЖЕГОРОДСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ
И АВТОМАТИЧЕСКИХ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»

Квалификация: товаровед-эксперт
базовой подготовки

Нижний Новгород
2020 г.

Одобрена методической комиссией
профессионального цикла по
специальности 38.02.05
Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров»
Протокол № _1_ от 27 августа 2020 г.
Председатель МК _____ Л.А. Яснева

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю
ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
разработана на основе Федерального государственного образовательного
стандарта среднего профессионального образования по специальности **38.02.05**
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.
Квалификация – товаровед-эксперт.

Организация – разработчик:

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Нижегородский колледж теплоснабжения и автоматических систем
управления».

Разработчик:

Борисов В.А. – руководитель практики АНПОО «Нижегородский колледж
теплоснабжения и автоматических систем управления».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Проведение экспертизы и оценки качества товаров.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики по МП.02 является усвоение теоретических и практических знаний и навыков в области товароведения, организации и проведения экспертизы и оценки качества товаров, приобретение умений применять их в профессиональной деятельности и формирование необходимых компетенций.

Задачи учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02:

- ✓ ознакомление со структурой штата и управления отдела технического контроля, графиком выхода на работу с должностными обязанностями работников отдела технического контроля,
- ✓ изучение средств информации о товарах, используемых при проведении экспертной оценки: нормативными, техническими, технологическими документами, носителями маркировки, материально-техническими средствами,
- ✓ осуществление идентификации непродовольственных (продовольственных) товаров однородных групп по качеству,
- ✓ проведение идентификации на основе товарной информации, приведенной в маркировке,
- ✓ ознакомление с конструктивными особенностями обуви, одежды, хозяйственных и других товаров,
- ✓ проведение категорийной идентификации на соответствие данных на маркировке и фактических градаций качества товаров,
- ✓ проверка комплектности непродовольственных товаров (выборочный контроль),
- ✓ осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев,
- ✓ перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке непродовольственных товаров,
- ✓ проверка маркировки товаров на соответствие установленным требованиям,
- ✓ изучение товарно-сопроводительных документов, маркировки,

- ✓ проведение оценки качества непродовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров,
- ✓ изучение основных методов экспертной оценки (органолептических и измерительных),
- ✓ определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества товаров. Установление соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий),
- ✓ определение градаций качества (товарных сортов, классов качества и др.),
- ✓ диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения,
- ✓ изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация,
- ✓ ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций,
- ✓ изучение нормативных документов, по которым осуществляется товарная экспертиза,
- ✓ участие в приемочной экспертизе товаров по количеству и качеству,
- ✓ проведение документальной экспертизе товаросопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений и др. Оценка правильности их заполнения,
- ✓ участие в составлении констатирующей части акта экспертизы (по возможности),
- ✓ ознакомление с заключениями экспертов.

Вид профессиональной деятельности: проведение экспертизы и оценки качества товаров.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь

практический опыт:

- ✓ идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- ✓ оценки качества товаров;
- ✓ диагностирования дефектов;
- ✓ участие в экспертизе товаров.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен **уметь:**

- ✓ расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информированные 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. Количество часов на учебную практику:

Учебная практика проводится в 1-ом семестре в объеме 1 неделя (36 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение

профессиональных компетенций:

Код	Наименование результатов 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.

общих компетенций:

Код	Наименование результатов обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отводимый на практику (час, недели)
ПК 2.1 - ПК 2.3	ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	1 неделя (36 часа)

3.2. Содержание учебной практики УП.02

Код, ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Объём часов	Уровень освоения
ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров				
ПК 2.1, ОК 01 – ОК 09	Тема 1. Анализ содержания законодательных актов, регулирующих назначения и проведения экспертизы и средств товарной информации	Исследование средств информации о товарах: - документов (нормативными, техническими, технологическими) - маркировки (производственной, торговой) - литературой Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, основными группами помещений, техническими средствами.	6 часов	продуктивный
ПК 2.1, ОК 01 – ОК 09	Тема 2. Идентификация непродовольственных товаров	Осуществление идентификации непродовольственных товаров однородных групп по качеству. Проведение компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной в маркировке. Ознакомление с конструктивными особенностями обуви, одежды, хозяйственных и других товаров. Проведение категорийной идентификации на соответствие данных на маркировке и фактических градаций качества товаров. Проверка комплектности непродовольственных товаров (выборочный контроль). Осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев. Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке непродовольственных товаров. Проверка маркировки товаров на соответствие установленным требованиям.	6 часов	продуктивный
ПК 2.1, ОК 01 – ОК 09	Тема 3. Идентификация продовольственных товаров	Осуществление идентификации продовольственных товаров однородных групп по качеству. Проведение компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной в маркировке. Проведение категорийной идентификации на соответствие данных на маркировке и фактических градаций качества товаров. Проверка комплектности непродовольственных товаров (выборочный контроль). Осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной	6 часов	продуктивный

		<p>товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев.</p> <p>Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке непродовольственных товаров.</p> <p>Проверка маркировки товаров на соответствие установленным требованиям.</p>		
ПК 2.2, ОК 01 – ОК 09	Тема 4. Оценка качества и диагностирования дефектов продовольственных товаров	<p>Проведение оценки качества продовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров.</p> <p>Изучение основных методов экспертной оценки (органолептических и измерительных).</p> <p>Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества товаров.</p> <p>Установления соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий).</p> <p>Определение градаций качества (товарных сортов, классов качества и др.).</p> <p>Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения.</p> <p>Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация.</p>	6 часов	продуктивный
ПК 2.2, ОК 01 – ОК 09	Тема 5. Оценка качества и диагностирования дефектов непродовольственных товаров	<p>Проведение оценки качества непродовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров.</p> <p>Изучение основных методов экспертной оценки (органолептических и измерительных).</p> <p>Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества товаров.</p> <p>Установления соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий).</p> <p>Определение градаций качества (товарных сортов, классов качества и др.).</p> <p>Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения.</p> <p>Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация.</p>	6 часов	продуктивный
ПК 2.3, ОК 01 – ОК 09	Тема 6 Организация и проведение экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров и документальной оформление хода экспертной оценки (деловая игра)	<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 и непродовольственных товаров по количеству и качеству.</p> <p>Проведение документальной экспертизы товаросопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств,</p>	6 часов	продуктивный

		санитарно-эпидемиологических заключений и др. Оценка правильности их заполнения. Овладение навыками организации и проведения экспертизы товаров. Документальное оформление хода экспертизы: - оформление заявки на проведение экспертизы - занесение данных из заявки в журнал регистрации документов по экспертизе - оформление наряда на проведение экспертизы - оформление акта отбора проб и акта экспертной оценки.		
	Всего часов		36 часов	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики по специальности;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практики;
- индивидуальное задание.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики.

Программа учебной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными аппаратно-программными средствами;
- оснащенность необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Учебная практика проводится в специально оборудованных аудиториях колледжа.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Аверьянова Т.В. Судебная экспертиза. - М: Издательство «НОРМА», 2016. - 460 с.
2. Белов В.А. Комментарий к актуальным вопросам предпринимателя в области розничной торговли и потребительских правоотношений. – М.: Русайнс, 2017. – 282 с.
3. Галяшина Е.И., Россиниска Е.Р. Настольная книга судьи. Судебная экспертиза. – М.: Проспект, 2014. – 256 с.

Дополнительная литература:

1. Беседин А.Н. Товароведение и экспертиза меховых товаров: Учеб. для вузов/А.Н. Беседин, С.А. Каспарьянц, В.Б. Игнатенко. – М.:Изд. центр «Академия», 2017. - 208 с.
2. Васильева Н.О. Товароведение бытовых электротехнических товаров: Учеб.пособие для студ вузов /Н.О.Васильева. - М.: Изд. центр «Академия», 2014. - 336 с.
3. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров. - М.: Изд. ИНФРА-М, 2017. - 336 с.
4. Дзахмишева И.Ш. и др. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учеб. пособие – М.:Дашков, 2017. – 360 с.
5. Дмитриченко М.И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока, и молочных продуктов: Учеб. Пособие. – М.: Изд. Питер, 2014. - 352 с.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. – М., Изд.центр «Академия», 2015.-264 с.
7. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров: Уч. пос. – М., ИНФРА-М, 2017. - 416 с.
8. Косырева Л.М., Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. Учебник-М.: Изд.центр МАРТ,2016. – 320 с.
9. Кругляков Г.И., Кругляков Г.В. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону: Центр «Март», 2015. - 448 с.
10. Кругляков Г.Н. Круглякова Т.В. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных и пищевых концентратов: Уч. пособие. –М.: Дашков и К, 2017 – 488 с.
11. Ляшко А.А.Товароведение и экспертиза культтоваров. Товары для эстетического и интеллектуального развития: Уч.пос., М.Дашков, 2017 - 298 с.
12. Мельниченко Т.А. Товароведение парфюмерно-косметических товаров. – М.: Феникс, 2016. - 288 с.
13. Мельниченко Т.А. Товароведение ювелирных товаров и товаров народного художественного промысла: Учебное пособие. – М.: Феникс, 2015. – 352 с.
14. Митвайс И.И. Товароведение вкусовых товаров – Ростов: Феникс, 2015.- 480 с.

15. Николаева М. А. Товарная экспертиза. - М: Издательство «Деловая литература», 2016. - 281 с.
16. Неверова А.Н. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров. - М.: Академия, 2015. – 260 с.
17. Огосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. – Ростов: Изд. «ФЕНИКС», 2016. - 288 с.
18. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник для студ.вузов./А.В.Рыжакова. – М.: Изд.центр «Академия», 2015. – 224 с.
19. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. - 448 с.
20. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учеб.для студ вузов. - М.:ИНФРА-М, 2017. - 544 с.
21. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы: Учебное пособие для студентов вузов./Л.А.Галун, Л.С.Микулович и др. – Минск: Высшая школа, 2016.- 271 с.
22. Федорцева Р.П. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум. – Минск: Вышнейшая школа, 2015. – 282 с.
23. Ходыкин А.П., Ляшко А.А. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник для СПО. – М.: Изд. «Дашков и К», 2016- 544 с.
24. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник. – М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.
25. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Практикум. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 356 с.
26. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза Зерномучных товаров: Учебное пособие. - М.: Изд. «МарТ», 2014. - 128 с.
27. Шепелев Л.Ф., Печенежская И.Л. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Изд.центр «МарТ», 2014. -992 с.

Дополнительная литература:

1. Антипов К.В. Паблик рилейшнз: Учебное пособие. - М.: Издательский Дом «Дашков и К», 2013. - 148 с.
2. Барышев А.Ф. Маркетинг. Учеб.для студентов сред. проф.образоват.учреждений. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 208 с.
3. Галун Л.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы: Для высших учебных заведений. / Л.А. Галун. - Минск: Высш. шк., 2014. - 271 с.
4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студ.СПО. / Г.Г. Дубцов. - М.: Издательский центр "Академия", 2008. - 264 с.
5. Демакова Е.А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров: М.: КноРус, 2016. – 302 с.

6. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки.: Для высших учебных заведений. / Л.Г. Елисеева. - М.: Изд.-Торг. корпорация "Дашков и Ко", 2016. - 376 с.
7. Завьялов П.С. Маркетинг в схемах, рисунках, таблицах: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2013. - 326 с.
8. Кнышова Е.Н. Маркетинг: Учебное пособие. - М.:Форум: Инфра М, 2014 - 282 с.
9. Лифиц И.М. Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг. - М.:Юрайт, 2014. – 147 с.
10. Магомедов Ш.Ш.Товароведение и экспертиза обуви.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014-432 с.
11. Мельниченко Т.А. Товароведение ювелирных товаров и товаров народного художественного промысла. – Ростов – на Дону, Феникс, 2013. – 316 с.
12. Мурахтанова Н.М. Маркетинг. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 208 с.
13. Мурахтанова Н.М. Маркетинг: сборник практических задач и ситуации.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 96 с.
14. Николаева М.А. Маркетинг товаров и услуг. - М.: Деловая литература, 2013 - 448 с.
15. Пакрэтов Ф.Г. и др. Рекламная деятельность: Учебник. - М.: Маркетинг, 2013 - 364 с.
16. Ходыкин А.А., Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза качества культтоваров. – М.: «Дашков и К», 2016. – 345 с.
17. Чечик А.М.Товароведение и экспертиза качества товаров культурно-бытового назначения: Учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 536 с.
18. Сборник методических указаний по выполнению практических работ.
19. Контрольно-оценочные средства по МДК и ПМ.
20. Учебное пособие.

4.4. Требования к руководителям практики.

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- разработка и согласование программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты при прохождении учебной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта по осуществлению организации и проведению экспертизы и оценки качества товаров.

По итогам учебной практики студенты представляют отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и аттестационный лист от руководителя практики колледжа.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана-графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана учебной практики.

Итогом учебной практики является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учётом аттестационного листа и оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план учебной практики, не допускаются к квалификационному экзамену.

Результаты практики (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Виды работ по производственной практике и требования к их выполнению	Документ, подтверждающий качество выполненных работ
<p>Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентификации товаров однородных групп определенного класса; - оценки качества товаров; - диагностирования дефектов; - участие в экспертизе товаров. <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информированные 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; <p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, формы и средства 	<p>Тема 1. Анализ содержания законодательных актов, регулирующих назначения и проведения экспертизы и средств товарной информации</p> <p>Исследование средств информации о товарах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - документов (нормативными, техническими, технологическими) - маркировки (производственной, торговой) - литературой <p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, основными группами помещений, техническими средствами</p> <p>Тема 2. Идентификация непродовольственных товаров.</p> <p>Осуществление идентификации непродовольственных (продовольственных) товаров однородных групп по качеству.</p> <p>Проведение компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной в маркировке.</p> <p>Ознакомление с конструктивными особенностями обуви, одежды, хозяйственных и других товаров.</p> <p>Проведение категорийной идентификации на соответствие данных на маркировке и фактических градаций качества товаров.</p> <p>Проверка комплектности непродовольственных товаров (выборочный контроль).</p> <p>Осуществление информационной 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 непродовольственных товаров.</p>	<p>Аттестационный лист по учебной практике.</p> <p>Отчет по учебной практике.</p> <p>Журнал по учебной практике.</p> <p>Дневник по учебной практике.</p> <p>Зачетная ведомость по производственной практике.</p>

<p>информации о товарах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Проверка маркировки товаров на соответствие установленным требованиям. Товарно-сопроводительные документы. Маркировка. Тема 3. Идентификация продовольственных товаров. Осуществление идентификации непродовольственных (продовольственных) товаров однородных групп по качеству. Проведение компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной в маркировке. Проведение категорийной идентификации на соответствие данных на маркировке и фактических градаций качества товаров. Проверка комплектности непродовольственных товаров (выборочный контроль). Осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев. Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке непродовольственных товаров. Проверка маркировки товаров на соответствие установленным требованиям. Товарно-сопроводительные документы. Маркировка. Тема 4. Оценка качества и диагностирования дефектов продовольственных товаров. Проведение оценки качества продовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров. Изучение основных методов экспертной оценки (органолептических и измерительных). Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества товаров. Установления соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий). Определение градаций качества (товарных сортов, классов качества и др.). Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения. Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация. Тема 45. Оценка качества и диагностирования дефектов непродовольственных товаров. Проведение оценки качества продовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров. Изучение основных методов экспертной оценки (органолептических и измерительных). Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества товаров. Установления соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий). Определение градаций качества (товарных сортов, классов качества и др.). Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин</p>	
---	--	--

	<p>возникновения. Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация. Тема 6 Организация и проведение экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров и документальной оформление хода экспертной оценки (деловая игра) Ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций. Изучение нормативных документов, по которым осуществляется товароведная экспертиза. Участие в приемочной экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров по количеству и качеству. Проведение документальной экспертизы товаросопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений и др Оценка правильности их заполнения. Овладение навыками организации и проведения экспертизы товаров. Документальное оформление хода экспертизы: <ul style="list-style-type: none"> - оформление заявки на проведение экспертизы - занесение данных из заявки в журнал регистрации документов по экспертизе - оформление наряда на проведение экспертизы - оформление акта отбора проб и акта экспертной оценки. </p>	
--	--	--