

**БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И  
ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

**2021 г.**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров  
укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление

Разработчик:  
Петрыкина А.Г., преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК  
коммерции и товароведения  
протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ М.С.Гущина

Рекомендована методическим советом  
техникума  
протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель методического совета  
\_\_\_\_\_ О.А.Товпышка

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	8
<b>5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	13
<b>6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	15
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

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

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** базовой подготовки, укрупненная группа **38.00.00 Экономика и управление** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**ПК 2.1.** Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

**ПК 2.2.** Организовывать и проводить оценку качества товара.

**ПК 2.3.** Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля – требования к результатам**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) 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 программы производственной практики (по профилю специальности), входящей в состав профессионального модуля:**

всего на модуль – **510** часов, в том числе  
производственной практики - **72** часа.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товара.
ПК 2.3	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
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

**3.1. Содержание производственной практики**

Место прохождения производственной практики: ЗАО «Молочный комбинат»

Наименование тем	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Качество как объект управления</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	1. Анализ факторов, формирующих качество молочно-кислых продуктов.	8
	2. Диагностика дефектов молока и молочно-кислых продуктов.	8
<b>Тема 2. Контроль и оценка качества товарных партий</b>	<b>Содержание</b>	<b>56</b>
	1. Оценка качества сырья для производства молочных продуктов.	8
	2. Участие в органолептическом методе оценки качества молока, молочно-кислых продуктов, масла, сыра.	12
	3. Участие в определении физико-химических показателей молока, молочно-кислых продуктов.	12
	4. Участие в определении физико-химических показателей сыра, масла.	16
	5. Участие в документальном оформлении результатов экспертизы.	8
<b>Итого</b>		<b>72</b>

Место прохождения производственной практики: Алтайская торгово-промышленная палата

Наименование тем	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Качество как объект управления</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Диагностика дефектов непродовольственных товаров.	8
<b>Тема 2. Контроль и оценка качества товарных партий</b>	<b>Содержание</b>	<b>64</b>
	1. Участие в органолептической оценке качества непродовольственных товаров: одежды, обуви, мебели.	16
	2. Участие в инструментальных методах анализа бытовой техники, сотовых телефонов, компьютеров, оргтехники.	12
	3. Анализ содержания протоколов лабораторных исследований пищевых продуктов.	12
	4. Участие в оформлении результатов экспертизы.	8
	5. Участие в проведении экспертизы качества продовольственных товаров	16
<b>Итого</b>		<b>72</b>

Место прохождения производственной практики: ОАО «Комбинат «Русский хлеб»

Наименование тем	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Качество как объект управления	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	1. Диагностика дефектов хлеба и хлебобулочных изделий.	8
	2. Анализ факторов, формирующих качество хлеба и хлебобулочных изделий	12
Тема 2. Контроль и оценка качества товарных партий	<b>Содержание</b>	<b>52</b>
	1. Участие в органолептическом методе оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий.	16
	2. Участие в определении физико-химических показателей хлеба и хлебобулочных изделий (пористость, влажность, кислотность).	24
	3. Оценка качества сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий.	12
<b>Итого</b>		<b>72</b>

Место прохождения производственной практики: Розничное торговое предприятие

Наименование тем	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Качество как объект управления	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	1. Участие в выполнении работ по приемке товара.	8
	2. Диагностика дефектов продовольственных товаров.	6
	3. Участие в определении причин возникновения дефектов.	6
Тема 2. Безопасность потребительских товаров	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	1. Установление фальсифицированной продукции.	16
Тема 3. Контроль и оценка качества товарных партий	<b>Содержание</b>	<b>36</b>
	1. Определение количества вскрываемых единиц упаковки для определения качества товаров.	6
	2. Участие в выполнении работ по отбору проб различных групп товаров.	8
	3. Участие в идентификации групп и видов товаров.	8
	4. Участие в органолептической оценке качества товаров.	8
	5. Участие в экспертизе товаров, оформлении результатов экспертизы.	6
<b>Итого</b>		<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **4.1. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 02.01 и учебной практики.

Распределение студентов для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Законодательные и нормативные акты:**

**Законодательные и нормативные акты:**

1. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 с.
3. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ.
4. Закон РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 г. №4979.
5. Закон РФ «Об экологической экспертизе» от 23.11.1995 г. №174-ФЗ.
6. Закон РФ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 ФЗ-№ 184.
7. Приказ Роспотребнадзора «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» от 19.07.2007 г. №224.
8. Разъяснение Минсельхозпрода РФ «О порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на сырье и продукты животного происхождения» от 06.04.1998 №13-7-55/320.



9. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Утв. Минсельхозпрода РФ 28.04.1994 г.
- Стандарты:**
1. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции.
  2. ГОСТ 6564-84. Пиломатериалы и заготовки. Правила приемки, методы контроля, маркировка и транспортирование [Текст]. – Введ. 1986–01–01. – М.: Стандартинформ, 2007. – 7 с.
  3. ГОСТ 6658-75. Изделия из бумаги и картона. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1977–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 10 с.
  4. ГОСТ 7000-80. Материалы текстильные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1981–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 9 с.
  5. ГОСТ 7296-81. Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1982–06–30. – М.: Стандартинформ, 2005. – 11 с.
  6. ГОСТ 7563-73. Волокно льняное и пеньковое. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1975–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 6 с.
  7. ГОСТ 7691-81. Картон. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1982–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 14 с.
  8. ГОСТ 7000-80. Материалы текстильные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1981–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 9 с.
  9. ГОСТ 7983-99. Пасты зубные. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2001–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2000. – 32 с.
  10. ГОСТ 8737-77. Ткани и штучные изделия хлопчатобумажные, из пряжи химических волокон и смешанные. Первичная упаковка и маркировка [Текст]. – Введ. 1978–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 9 с.
  11. ГОСТ 9980.4-2002. Материалы лакокрасочные. Маркировка [Текст]. – Введ. 2003–08–31. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 32 с.
  12. ГОСТ 10581-91. Изделия швейные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1993–01–01. – М.: Стандартинформ, 2010. – 18 с.
  13. ГОСТ 12266-89. Сырье пушно-меховое. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1989–09–25. – М.: Изд-во стандартов, 1989. – 7 с.
  14. ГОСТ 12453-77. Ткани и штучные изделия льняные и полульняные. Первичная упаковка и маркировка [Текст]. – Введ. 1978–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1989. – 12 с.
  15. ГОСТ 13827-85. Полотна нетканые. Первичная упаковка и маркировка [Текст]. – Введ. 1986–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 1999. – 8 с.
  16. ГОСТ 26119-97. Электроприборы бытовые. Эксплуатационные документы [Текст]. – Введ. 2002–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2001. – 12 с.
  17. ГОСТ 16958-71. Изделия текстильные. Символы по уходу [Текст]. – Введ. 1973–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 3 с.
  18. ГОСТ 18088-83. Инструмент металлорежущий, алмазный, дереворежущий, слесарно-монтажный и вспомогательный. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1985–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1993. – 11 с.
  19. ГОСТ 18620-86. Изделия электротехнические. Маркировка [Текст]. – Введ. 1988–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1991. – 10 с.
  20. ГОСТ 19411-88. Изделия текстильно-галантерейные тканые, плетеные, вязаные, витые метражные и штучные. Маркировка и первичная упаковка [Текст]. – Введ. 1990–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2002. – 11 с.
  21. ГОСТ 19878-2014 Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение

22. ГОСТ 24957-81. Кожа искусственная и синтетическая. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1983–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 8 с.
23. ГОСТ 25644-96. Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования [Текст]. – Введ. 2000–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 8 с.
24. ГОСТ 25779-90. Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля [Текст]. – Введ. 1992–01–01. – М.: Стандартиформ, 2008. – 36 с.
25. ГОСТ 25834-83. Лампы электрические. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 2006–05–01. – М.: Стандартиформ, 2006. – 6 с.
26. ГОСТ 25871-83. Изделия кожгалантерейные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1985–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 8 с.
27. ГОСТ 32117-2013. Продукция парфюмерно-косметическая. Информация для потребителя. Общие требования [Текст]. – Введ. 2016–12–01. – М.: Стандартиформ, 2014. – 9 с.
28. ГОСТ Р 50962-96. Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 1998–01–01. – М.: Стандартиформ, 2008. – 27 с.

**Основные источники:**

1. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие / А. Х. Ашряпова. – Москва : КНОРУС, 2020. – 246 с. – (СПО).
2. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Текст] : учеб.-практич. пособие / А. Х. Ашряпова. – Москва : КНОРУС, 2018. – 226 с. – (СПО).
3. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Х. Ашряпова. – Москва : КНОРУС, 2020. – 246 с. – (СПО). – Режим доступа : <https://book.ru/book/932606> (08.02.2021).
4. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб.-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. – Москва : КНОРУС, 2020. – 226 с. – (СПО). – Режим доступа : <https://book.ru/book/933569> (08.02.2021).
5. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс] : учеб.-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. – Москва : КНОРУС, 2020. – 304 с. – (СПО). – Режим доступа : <https://book.ru/book/934331> (08.02.2021).
6. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 236 с.
7. Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров [Текст] : учеб.-практич. пособие / С. А. Вилкова, Л. В. Михайлова. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2017. - 500 с.
8. Григорян, Е. С. Товароведение [Текст] : учебник / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (СПО)
9. Дзахмишева, И. Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Текст] : учеб. пособие / И. Ш. Дзахмишева. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2020. - 344 с.

10. Дуборасова, Т.Ю. Категорийный менеджмент: управление ассортиментом, качеством товаров, мерчандайзингом и товарными запасами [Электронный ресурс] : монография / Т. Ю. Дуборасова, В. П. Коростелева. - Москва : Русайнс, 2017. - 158 с. – Режим доступа : <https://book.ru/book/922301> (08.02.2021).
11. Иванов, Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности) [Электронный ресурс] : учебник / Г. Г. Иванов. - Москва : КноРус, 2021. - 222 с. – Режим доступа : <https://book.ru/book/936103> (08.02.2021).
12. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учеб. пособие / Т. Н. Иванова. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 240 с.
13. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник / С. Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. - 478 с. - (Проф. образование). – Сайт : ЭБС Юрайт. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/467577> (08.02.2021).
14. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2017. - 477 с. - (ПО).
15. Карташова, А. В. Управление ассортиментом товаров [Текст] : учебник : в 2-х ч. Ч.1 / Л. В. Карташова, Н. И. Сергеева, Л. А. Колесникова. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 288 с. - (ПО. ПМ).
16. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Текст] : учеб. пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчианц. - 2-е изд. - Москва : Дашков и Ко, 2016. - 400 с.
17. Коник, Н. В. Товароведение и экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2016. - 236 с. - (ПРОФИЛЬ).
18. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. - Москва : КноРус, 2021. - 160 с. – Режим доступа : <https://book.ru/book/936105> (08.02.2021).
19. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. - Москва : КноРус, 2021. - 160 с. – Режим доступа : <https://book.ru/book/936105> (08.02.2021).
20. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. - Москва : КноРус, 2021. - 264 с. – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/934635> (08.02.2021).
21. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. - Москва : КноРус, 2021. - 264 с. – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/934635> (08.02.2021).
22. Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. - М. : Юрайт, 2020. — 405 с.
23. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - Москва : КноРус, 2021. - 219 с. – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/936296> ( 08.02.2021).
24. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. - 304 с. - (ПРОФИЛЬ).
25. Ляшко А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] : учебник / [и др.]. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2020. - 666 с.

26. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко. - Москва : Дашков и Ко, 2020. - 666 с. :
27. Моисеенко, Н. С. Основы товароведения [Текст] : учебник / Н. С. Моисеенко. - Москва : КНОРУС, 2021. - 414 с. - (СПО. ТОП-50).
28. Моисеенко, Н. С. Основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / Н. С. Моисеенко. - Москва : КНОРУС, 2021. - 414 с. - (СПО. ТОП-50). – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/936104> (08.02.2021).
29. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Текст] : учебник / Л. П. Нилова. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 448 с.
30. Орленко, Л. В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Орленко. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2017. - 272 с.
31. Отосина, В. Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Текст] : учеб.-практич. пособие / В. Н. Отосина. - Москва : КНОРУС, 2021. - 210 с. - (СПО).
32. Отосина, В. Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Электронный ресурс] : учеб.-практическое пособие / В. Н. Отосина. - Москва : КноРус, 2021. - 209 с. – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/936971> (08.02.2021).
33. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / Ф. А. Петрище. - 5-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2018. - 508 с.
34. Петрище, Ф. А. Товарный менеджмент и экспертиза строительных товаров [Текст] : учебник / Ф. А. Петрище, М. А. Черная. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2016. - 424 с.
35. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Текст] : учеб.-практич. пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. - 3-е изд., пересмотр. - Москва : Дашков и Ко, 2018. - 187 с.
36. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. - 347 с. - (СПО).
37. Рыжиков, С.Н. Товароведение продовольственных товаров. Планы-конспекты выпускных квалификационных работ [Электронный ресурс] : практикум / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. - Москва : Русайнс, 2021. - 271 с. – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/936803> (08.02..2021).
38. Рыжиков, С.Н. Управление ассортиментом товаров [Электронный ресурс] : учебник / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. - Москва : КноРус, 2021. - 322 с. – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/938665> (08.02.2021).
39. Славнова, Т. П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров [Текст] : учеб. пособие / Т. П. Славнова ; под ред. С. А. Вилковой. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2020. - 168 с.
40. Тыщенко, Е. А. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров. Парфюмерно-косметические товары [Текст] : учеб. пособие / Е. А. Тыщенко, В. П. Ермакова, В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 393 с.
41. Ходыкин, А. А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха [Текст] : учебник / А. А. Ходыкин, А. П. Ходыкин. - 4-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2016. - 352 с.

42. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст] : учеб. пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 304 с. - (ВО. Бакалавриат).

#### Электронные ресурсы

1. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Х. Ашряпова. – Москва : КНОРУС, 2020. – 246 с. – (СПО). – Режим доступа : <https://book.ru/book/932606> (08.02.2021).
2. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб.-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. – Москва : КНОРУС, 2020. – 226 с. – (СПО). – Режим доступа : <https://book.ru/book/933569> (08.02.2021).

#### Периодические издания

1. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» 2016-2020 г.

#### Электронные информационные базы данных

2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа : <http://window.edu.ru/>
3. Научная электронная библиотека Elibrary.ru. - Режим доступа : <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. Юрайт. Образовательная платформа. – Режим доступа : <https://biblio-online.ru/>
5. ЭБС Book.ru. – Режим доступа : <https://www.book.ru/>

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

По итогам практики студент должен предоставить в техникум следующие документы:

- ✓ отчет по практике;
- ✓ дневник прохождения практики (Приложение А).
- ✓ аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций (Приложение Б);
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации (Приложение В);
- ✓ иные документы организации, полученные студентом в период прохождения практики. В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но

включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 20-30 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

**Структура отчета:**

Титульный лист (Приложение Г).

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

**Содержание** включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

**Введение** должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

**В основной части** работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

**В заключении** подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, по возможности замечания, рекомендации и предложения по организации практики.

Заключение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

**Список использованной литературы** помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

**Приложения** оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

- таблицы, схемы, графики, иллюстрированный материал, фотографии;
- инструкции;
- копии документов;
- текст вспомогательного характера.

**Дневник практики** содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

**В аттестационном листе**, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

**Характеристика.** По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

## **6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика (по профилю специальности) завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_ **Петрыкина А.Г.**, преподаватель, Почетный работник СПО

## Приложение А

Барнаульский кооперативный техникум

### ДНЕВНИК

по производственной практике (по профилю специальности)

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

студента \_\_ курса группы \_\_\_\_\_  
специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров»

\_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя, Отчество)

Место практики \_\_\_\_\_

**Руководитель практики  
от организации**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., занимаемая должность

Барнаул 20\_\_





## Приложение Б

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ обучающегося во время производственной практики

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

обучающийся(аяся) по специальности СПО 38.02.05 **Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** в объеме 72 час. с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в организации \_\_\_\_\_ .

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции (ПК):

Наименование профессиональных компетенций	Оценка
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товара.	
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	

В ходе производственной практики студент продемонстрировал общие компетенции:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Оценка по производственной практике \_\_\_\_\_ .

Руководитель практики  
(от предприятия)

\_\_\_\_\_   
должность

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
расшифровка

МП  
Руководитель практики \_\_\_\_\_ И.О.Ф.  
(образовательная организация)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Приложение В

### Примерная характеристика на практиканта - студента Барнаульского кооперативного техникума

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ отделения

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

1. Где проходил (а) практику (предприятие, организация, учреждение)

\_\_\_\_\_

2. Период прохождения практики (с какого по какое число) \_\_\_\_\_

1. Под чьим руководством проходил (а) практику (должность, Ф.И.О. руководителя практики от организации)

\_\_\_\_\_

4. Отношение практиканта к работе (интерес к работе, инициатива, честность, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность)

\_\_\_\_\_

5. Качество выполненной практикантом работы, степень проявленной самостоятельности в работе, как овладел профессиональными и общими компетенциями

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_   
должность

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
расшифровка

МП

**Приложение Г**  
Барнаульский кооперативный техникум

**ОТЧЕТ**

по производственной практике (по профилю  
специальности)

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

**СТУДЕНТА(КИ) \_\_ КУРСА  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров»**

**ГРУППЫ Т \_\_, ОТДЕЛЕНИЕ \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_  
**(Фамилия, Имя, Отчество)**

**Место практики** \_\_\_\_\_

**Руководитель практики  
от техникума:  
Ф.И.О.  
от организации**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., занимаемая должность

**Барнаул 20\_ г.**