

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 06.08.2023 22:16:14  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975eb1

## Аннотация

### **Производственной практики по МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы программы подготовки специалистов среднего звена**

#### **Производственная практика по МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы учебного плана специальности среднего профессионального образования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Производственная практика по МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы входит в профессиональные модули и является обязательной в структуре основной профессиональной программы.

**Количество часов на освоение программы (при очной форме обучения):**

максимальной учебной нагрузки обучающегося ПП.02.01 – 90 часов.

**Основные разделы и темы дисциплины:**

1. Организационный этап
2. Введение
3. Организация торгово-технологического процесса
4. Оценка качества товаров
5. Экспертиза качества товаров
6. Экспертиза качества отдельных групп продовольственных товаров
7. Экспертиза качества отдельных групп продовольственных товаров
8. Сопроводительные документы товаров, сертификации продукции
9. Диагностика дефектов продовольственных и непродовольственных товаров
10. Систематизация документов по практике
11. Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.

В результате изучения производственной практики по МДК.02.01. **Оценка качества товаров и основы экспертизы** должен:

**иметь практический опыт:**

- ПО1 - идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- ПО2 - оценки качества товаров;
- ПО3- диагностирования дефектов;
- ПО4 - участия в экспертизе товаров;

**уметь:**

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительное значение и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами;
- 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 качеству тары и упаковки;
- виды дефекты товаров, причины возникновения дефектов;

**Производственная практика направлена на:**

**- формирование профессиональных и общих компетенций:**

- ПК 1.1 Выявлять потребность в товарах  
 ПК 1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции  
 ПК 1.3 Управлять товарными запасами и потоками  
 ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию 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.  
 ПК 3.1 Планировать основные показатели деятельности организации  
 ПК 3.2 Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями  
 ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива  
 ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями  
 ПК 3.5 Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности  
 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.

**Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 5 семестре.**

Разработчик:  
преподаватель



М. Ю. Дербок

(подпись)

Председатель ПЦК  
общественного питания и товароведения

  
(подпись)

Р.Н. Панеш