


Частное образовательное учреждение
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания кафедры
коммерческого товароведения
«31» августа 2016 г.
Заведующий кафедрой
 Н.Е. Петрова

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ:

**ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ
ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ»**

специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров*

Чита
2016

КАФЕДРА КОММЕРЧЕСКОГО ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. № 835.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Е.А. Федоренко, ст. преподаватель кафедры коммерческого товароведения

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Внутренний: Н.Е. Петрова, канд. экон. наук, доцент кафедры коммерческого товароведения

Представитель работодателя: Е.М. Попова, канд. пед. наук, товаровед-руководитель учебного центра торговой сети «Забайкальский Привоз»



РЕКОМЕНДОВАНО К ИЗДАНИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ на заседании кафедры коммерческого товароведения (протокол от «31» августа 2016 г. № 1)

© Забайкальский институт
предпринимательства, 2016

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

В соответствии с учебным планом обучающиеся специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров* проходят учебную практику.

Тип практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способ проведения учебной практики – стационарная, форма – дискретно.

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. № 835, положения о практике ЗИП СибУПК, ППСЗ по специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров*.

Результаты освоения программы учебной практики направлены на освоение студентами профессиональных и общих компетенций в рамках модуля ППСЗ СПО по видам профессиональной деятельности ПМ 02 Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров учебного плана специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров*.

Программа учебной практики предусматривает моделирование функциональных обязанностей будущей профессиональной деятельности студентов в учебном комплексе института, в специально созданном и оснащённом для этой цели - учебном магазине, соответствующему следующим условиям:

- соответствие специальности и виду практики;
- оснащённость современными аппаратно – программными средствами;
- оснащённость необходимым оборудованием;
- квалифицированные кадры для руководства практикой студентов.

Методическое руководство и контроль прохождения учебной практики осуществляет кафедра коммерческого товароведения.

Условиями допуска обучающегося к учебной практике служат:

- освоение предшествующей части ППССЗ.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Содержание учебной практики основано на преемственности и взаимосвязи с такими дисциплинами, как «Теоретические основы товароведения», «Упаковка и маркировка товаров», «Товароведение продовольственных товаров», «Метрология и стандартизация», «Товароведение непродовольственных товаров», «Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров», «Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров».

Целью практики является – закрепление теоретических знаний и получение практических навыков по экспертизе и оценке качества

В результате прохождения учебной практики ПМ.02 Оценка качества товаров и основы экспертизы обучающийся 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.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

Процесс прохождения учебной практики направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
ОК-1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Знания (З): - социальной значимости своей будущей профессии;</p> <p>Умения (У): - проявлять устойчивый интерес к профессии;</p> <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О): – необходимые товароведу-эксперту при осуществлении торговой деятельности.</p>
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Знания (З): - методов и способов решения профессиональных задач в области экспертизы и оценки качества товаров;</p> <p>Умения (У): - эффективно и качественно выполнять профессиональные задачи в области экспертизы и оценки качества товаров;</p> <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О): – обоснованного выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества выполнения</p>
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Знания (З): - способов принятия решений в различных профессиональных ситуациях.</p> <p>Умения (У): - принимать эффективные меры по разрешению стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций.</p> <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О): - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области экспертизы и оценки качества товаров.</p>

<p>ОК-4 Умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Знания (З): - современных методов и способов поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>Умения (У): - осуществлять поиск требуемой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О): - поиска и применения информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>
<p>ОК-5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>Знания (З): -современных источников информации, анализ и методы оценки информации;</p> <p>Умения (У): - эффективного поиска необходимой информации с использованием различных источников, включая Интернет-ресурсы;</p> <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О): - использования современных информационных технологий.</p>
<p>ОК-6 Умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Знания (З): - особенностей личности и развития отношений с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Умения (У): - устанавливать и поддерживать контакты с коллегами, руководством и потребителями;</p> <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О): - сотрудничества и опыт межличностного взаимодействия.</p>
<p>ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Знания (З): -способов организации членов команды (подчиненных);</p> <p>Умения (У): - оценить результаты выполнения заданий;</p> <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О): -навыки коммуникаций и организации работы членов команды (подчиненных).</p>
<p>ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Знания (З): - способов профессионального и личностного развития;</p> <p>Умения (У): -эффективного поиска возможностей развития профессиональных навыков</p> <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О):</p>

	-разработки, регулярного анализа и совершенствование плана личного развития и повышения квалификации
ОК-9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - источников информации о новых технологиях в области экспертизы и оценки качества товаров; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные виды инноваций в профессиональной деятельности, в том числе различные виды программного обеспечения; <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализа инноваций в области экспертизы и оценки качества товаров.
ПК-2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных понятий, назначения и видов идентификации и фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров; - показателей идентификации продовольственных и непродовольственных товаров; -методов идентификации продовольственных и непродовольственных товаров - правовой и нормативной базы по предотвращению фальсификации <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить идентификацию продовольственных и непродовольственных товаров при товароведной оценке или экспертизе качества; - выявлять фальсификацию продовольственных и непродовольственных товаров с помощью принятых методов <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентификации товаров однородных групп определенного класса; -аналитической работы по выбору показателей, пригодных для целей идентификации продовольственных и непродовольственных товаров.
ПК-2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, формы и средства информации о товарах; - правила маркировки товаров; - правила отбора проб и выборки из товарных партий; - факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; - требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; -органолептические и инструментальные мето-

	<p>ды оценки качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - градации качества; - требования к таре и упаковке; - виды дефектов, причины их возникновения <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки качества товаров; - диагностирования дефектов; - распознавания дефектов и повреждения товаров и установление причин их возникновения.
<p>ПК-2.3 Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товаро-ведной экспертизы.</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностей проведения различных видов экспертиз, правил документального оформления. <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции. <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в экспертизе товаров

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ)

Обучающиеся очной формы выходят на учебную практику в пятом семестре, обучающиеся заочной формы – на 3 курсе.

Учебная практика базируется на знаниях и умениях, полученных в результате освоения профессионального модуля ПМ 02 Организация проведения экспертизы и оценки каче-

ства товаров учебного плана специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров*.

Учебная практика предшествует изучению дисциплин профессионального модуля ПМ.03 «Организация работ в подразделении организации», а именно: Менеджмент и Стратегический менеджмент.

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Продолжительность практики 2 недели.

Общая трудоемкость практики составляет 72 часа.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование темы	Кол-во час.
Вводное занятие	2
Раздел 1. Идентификация товаров однородных групп определенного класса	12
Тема 1.1. Идентификация маркировки однородных групп непродовольственных товаров	6
Тема 1.2. Идентификация маркировки однородных групп продовольственных товаров	6
Раздел 2. Оценка качества товаров	58
<i>Оценка качества отдельных групп продовольственных товаров</i>	28
Тема 2.1. Выбор номенклатуры показателей отдельных групп продовольственных товаров, необходимых для оценки качества.	4
Тема 2.2. Отбор проб и проведение выборок из товарных партий отдельных групп продовольственных товаров	4
Тема 2.3. Проведение органолептической оценки качества отдельных групп продовольственных товаров	8
Тема 2.4. Проведение инструментальной оценки качества отдельных групп продовольственных товаров	8
Тема 2.5. Участие в экспертизе отдельных групп продовольственных товаров	4
<i>Оценка качества отдельных групп непродовольственных товаров</i>	30
Тема 2.6. Выбор номенклатуры показателей отдельных групп непродовольственных товаров, необходимых для оценки качества.	4
Тема 2.7. Отбор проб и проведение выборок из товарных партий отдельных групп непродовольственных товаров	4
Тема 2.8. Проведение органолептической оценки качества отдельных групп непродовольственных товаров	8
Тема 2.9. Проведение инструментальной оценки качества отдельных групп непродовольственных товаров	8

Тема 2.10. Участие в экспертизе отдельных групп непродовольственных товаров	6
ИТОГО	72

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Вводное занятие

Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Цели и задачи учебной практики. Основные требования к приобретаемому практическому опыту, умениям, знаниям. Требования к отчетной документации по учебной практике.

Раздел 1. Идентификация товаров однородных групп определенного класса

Тема 1.1. Идентификация маркировки однородных групп непродовольственных товаров

Маркировка потребительской и транспортной тары и упаковки, ярлыки, этикетки, трафареты, применяемые при маркировке непродовольственных товаров.

Определение полноты информации на маркировке в соответствии с нормативной документацией. Признаки фальсификации маркировки. Особенности маркировки зарубежной продукции.

Регламентация маркировки как средства идентификации на основе МС ИСО 9003 и Руководства ИСО/МЭК 22 и др.

Тема 1.2. Идентификация маркировки однородных групп продовольственных товаров

Определение полноты информации на маркировке о составе, способе употребления, сроках хранения или дате реализации, назначению товара. Признаки фальсификации маркировки. Особенности маркировки зарубежной продукции: распознавание товара по коду, номенклатурному знаку, марке, составу ингредиентов и др. Установление наличия доба-

вок, их безопасности для здоровья потребителя.

Маркировка потребительской и транспортной тары и упаковки продовольственных товаров.

Регламентация маркировки как средства идентификации на основе МС ИСО 9003 и Руководства ИСО/МЭК 22, ГОСТР 51074-97 и др.

Маркировка зарубежных товаров на иностранном языке и запрещающие постановления.

Раздел 2. Оценка качества товаров

Оценка качества отдельных групп продовольственных товаров

Тема 2.1. Выбор номенклатуры показателей отдельных групп продовольственных товаров, необходимых для оценки качества.

Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества отдельных групп продовольственных товаров, определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям.

Тема 2.2. Отбор проб и проведение выборок из товарных партий отдельных групп продовольственных товаров

Перечень основной нормативной документации используемой при приемке и оценке качества отдельных групп продовольственных товаров. Требования к качеству. Методика отбора среднего образца.

Тема 2.3. Проведение органолептической оценки качества отдельных групп продовольственных товаров

Определение показателей органолептической оценки при приемке товаров по качеству.

Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже. Ознакомление с документами по вопросам качест-

ва. Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы устранения. Оформление результатов определения качества товаров.

Тема 2.4. Проведение инструментальной оценки качества отдельных групп продовольственных товаров

Виды измерительных методов контроля - физико-механические, химические, оптические, микроскопические методы исследования товаров. Выбор метода в соответствии с особенностями товара. Порядок проведения инструментальной оценки качества отдельных групп продовольственных товаров.

Тема 2.5. Участие в экспертизе отдельных групп продовольственных товаров

Выбор метода и средств экспертизы отдельных групп продовольственных товаров в соответствии с задачей, стоящей перед экспертом. Анализ технической документации, предъявленной эксперту. Проведение испытаний. Оформление акта экспертизы.

Оценка качества отдельных групп непродовольственных товаров

Тема 2.6. Выбор номенклатуры показателей отдельных групп непродовольственных товаров, необходимых для оценки качества.

Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества отдельных групп непродовольственных товаров, определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям.

Тема 2.2. Отбор проб и проведение выборок из товар-

ных партий отдельных групп непродовольственных товаров

Перечень основной нормативной документации используемой при приемке и оценке качества отдельных групп непродовольственных товаров. Требования к качеству. Правила отбора проб отдельных групп непродовольственных товаров.

Тема 2.3. Проведение органолептической оценки качества отдельных групп непродовольственных товаров

Определение показателей органолептической оценки при приемке товаров по качеству.

Сортировка товаров по качеству при подготовке их к продаже. Ознакомление с документами по вопросам качества. Выявление отклонений между действительным качеством и указанным в документах. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы устранения. Оформление результатов определения качества отдельных групп непродовольственных товаров.

Тема 2.4. Проведение инструментальной оценки качества отдельных групп непродовольственных товаров

Виды измерительных методов контроля - физико-механические, химические, оптические, микроскопические методы исследования товаров. Выбор метода в соответствии с особенностями товара. Порядок проведения инструментальной оценки качества отдельных групп непродовольственных товаров.

Тема 2.5. Участие в экспертизе отдельных групп непродовольственных товаров

Выбор метода и средств экспертизы отдельных групп непродовольственных товаров в соответствии с задачей, стоящей перед экспертом. Анализ технической документа-

ции, предъявленной эксперту. Проведение испытаний.
Оформление акта экспертизы.

6. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Формой отчетности по учебной практике является составление дневника-отчета.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

7.1. Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения учебной практики по ПМ 02 Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров и проводится в виде решения задач, ситуаций.

Оценочные средства для текущего контроля

Примерные типовые задания для текущего контроля

1. Решение задач:

В розничное торговое предприятие поступила партия свеклы сорта Бордо. При исследовании среднего образца массой 60 кг оказалось: корнеплодов с обрезанной ботвой длиной два см - 2кг; уродливых - 0,5кг; поломанных - 2кг. Дайте заключение о качестве данной партии

2. Решение ситуаций

В магазин женской одежды «Людмила» поступила партия швейных изделий по железнодорожной накладной №77323 от Иркутской фабрики «Одежда» в следующем ассортименте (табл).

Каждое изделие было упаковано в полиэтиленовый пакет и уложено в картонные коробки по 10 штук (юбки, платья) и по 5 штук (костюмы и пальто).

Приемка швейных изделий по количеству проводилась в соответствии с «Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» П-6. Фактическое количество швейных изделий, артикулы и размеры соответствовали

данным сопроводительных документов.

Таблица

Ассортимент поступивших швейных изделий

№ п/п	Наименование товара	Размер	Количество
1	Костюм женский шелковый (двойка)	46	50
2	Юбка женская шерстяная	48-50	50
3	Платье женское из шелковой ткани	52-54	50
4	Платье женское из полушерстяной ткани	48	50
5	Пальто женское демисезонное из шерстяной ткани	48-50	50

При качественной приемке швейных изделий были обнаружены дефекты производственного происхождения. Приемка была приостановлена до прибытия эксперта.

На основании поданной заявки был приглашен эксперт Семенов М.В., в задачу которого входило определить качество швейных изделий органолептическим методом.

При осмотре товара установлено, что в изделиях имеются дефекты:

1. В 5-ти костюмах женских шелковых:
 - местные утолщения нитей основы в части полочек, закрытых бортом – 2 см;
 - несимметричность расположения вытачек 0,7 см;
 - переносы на полочках.
2. В 2-х юбках женских шерстяных:
 - перекосы рисунка в клетку – 4%;
 - несовпадение крупного рисунка в клетку по среднему, переднему и заднему швам юбки – 0,6 см.
3. В одном платье женском из шелковой ткани:
 - недосека в одном месте на спинке;
 - несимметричность вытачек правой и левой сторон 0,6 см.
4. В 2-х женских платьях из шерстяной ткани:
 - неровнота отделочного канта 0,2 см;
 - несимметричность расположения складок 0,6 см.

Необходимо сделать заключение о качестве швейных

изделий. Документально оформить результаты количественной и качественной экспертизы.

7.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обеспечивает оценивание окончательных результатов прохождения практики и проводится в форме квалификационного экзамена ПМ 02 Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров

№ п / п	Темы дисциплины, обеспечивающие этапы формирования компетенций	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования (З, У, Н/О)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Тема 1.1. Идентификация маркировки однородных групп непродовольственных товаров	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	практическая работа/ задача/ситуация/вопросы к зачету 17,59-92
2	Тема 1.2. Идентификация маркировки однородных групп продовольственных товаров	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	практическая работа/ задача/ситуация/вопросы к зачету 17,48-58

3	Тема 2.1. Выбор номенклатуры показателей отдельных групп продовольственных товаров, необходимых для оценки качества.	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	практическая работа/ задача/ситуация/вопросы к зачету 9,32-34,48-58
4	Тема 2.2. Отбор проб и проведение выборок из товарных партий отдельных групп продовольственных товаров	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	практическая работа/ задача/ситуация/вопросы к зачету 9-12, 48-92
5	Тема 2.3. Проведение органолептической оценки качества отдельных групп продовольственных товаров	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	практическая работа/ задача/ситуация/вопросы к зачету 13,28,30, 48-58
6	Тема 2.4. Проведение инструментальной оценки качества	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун	практическая работа/ задача/ситуация/вопрос

	ва отдельных групп продовольственных товаров	ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	ы к зачету 29, 48-58
7	Тема 2.5. Участие в экспертизе отдельных групп продовольственных товаров	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	практическая работа/ задача/ситуация/вопросы к зачету 48-58
8	Тема 2.6. Выбор номенклатуры показателей отдельных групп непродовольственных товаров, необходимых для оценки качества.	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	практическая работа/ задача/ситуация/вопросы к зачету 9,32-34, 59-92
9	Тема 2.7. Отбор проб и проведение выборок из товарных партий отдельных групп непродовольственных това-	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун	практическая работа/ задача/ситуация/вопросы к зачету 9-12, 59-92

	ров	ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	
10	Тема 2.8. Проведение органолептической оценки качества отдельных групп непродовольственных товаров	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	практическая работа/ задача/ ситуация/ вопросы к зачету 13,28,30, 59-92
11	Тема 2.9. Проведение инструментальной оценки качества отдельных групп непродовольственных товаров	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	практическая работа/ задача/ ситуация/ вопросы к зачету 29, 59-92
12	Тема 2.10. Участие в экспертизе отдельных групп непродовольственных товаров	ОК-1 зун ОК-2 зун ОК-3 зун ОК-4 зун ОК-5 зун ОК-6 зун ОК-6 зун ОК-7 зун ОК-8 зун	практическая работа/ задача/ ситуация/ вопросы к зачету 59-92

		ОК-9 зун ПК-2.1 зун ПК-2.2 зун ПК-2.3 зун	
--	--	--	--

7.2.2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования. Шкала оценивания

Код и наименование компетенции	Шкала оценивания
	Зачтено
	Показатели и критерии оценивания знаний, умений, навыков /опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций
ОК-1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	знает: правила профессионального поведения и делового этикета; умеет: профессионально мыслить; владеет: навыками обобщения опыта и стремление к профессиональному росту.
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	знает: методы и способы решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы товаров; умеет: эффективно и качественно выполнять профессиональные задачи в области оценки качества и экспертизы товаров; владеет: применять методы и способы решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров, оценивать их эффективность и качество выполнения.
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	знает: нормативные документы, Положения, Постановления местных, региональных, государственных, международных органов. умеет: выстраивать варианты альтернативных действий в случае возникновения нестандартных ситуаций; оценивать ресурсы, необходимые для выполнения заданий в области оценки качества и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; рассчитывать возможные риски и определять методы и способы их снижения при выполнении профессиональных задач; владеет: приемами и способами решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров;
ОК-4 Умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	знает: современные методы и средства для проведения оценки качества и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; умеет: осуществлять поиск требуемой информации для эффективного выполнения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы продовольственных и непродоволь-

	<p>ственных товаров; владеет: информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>
<p>ОК-5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>знает: современные источники информации, анализ и методы оценки информации; умеет: искать необходимую информацию с использованием различных источников, включая Интернет-ресурсы владеет: навыками использования современных информационных технологий для проведения оценки качества и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров.</p>
<p>ОК-6 Умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>знает: особенности личности и развития отношений с коллегами; умеет: устанавливать и поддерживать контакты с коллегами и потребителями; владеет: навыками сотрудничества и опытом межличностного взаимодействия.</p>
<p>ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий</p>	<p>знает: способы организации членов команды (подчиненных); умеет: оценить результаты выполнения заданий; владеет: навыками коммуникаций и организацией работы членов команды (подчиненных).</p>
<p>ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>знает: способы профессионального и личностного развития; умеет: искать возможности развития профессиональных навыков владеет: навыками разработки, регулярного анализа и совершенствование плана личностного развития и повышения квалификации</p>
<p>ОК-9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>знает: источники информации о новых технологиях в области оценки качества и экспертизы непродовольственных товаров; умеет: использовать различные виды инноваций в профессиональной деятельности, в том числе различные виды программного обеспечения; владеет: навыками анализа инноваций в области экспертизы и оценки качества товаров.</p>
<p>ПК-2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.</p>	<p>знает: основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров; показатели идентификации продовольственных и непродовольственных товаров; методы идентификации продовольственных и непродовольственных товаров; правовую и нормативную базу</p>

	<p>по предотвращению фальсификации умеет: проводить идентификацию продовольственных и непродовольственных товаров при товароведной оценке или экспертизе качества; выявлять фальсификацию продовольственных и непродовольственных товаров с помощью принятых методов</p> <p>владеет: навыками проведения идентификации товаров однородных групп определенного класса; навыками аналитической работы по выбору показателей, пригодных для целей идентификации продовольственных и непродовольственных товаров.</p>
<p>ПК-2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров.</p>	<p>знает: 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;</p> <p>умеет: 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;</p> <p>владеет: навыками оценки качества товаров, диагностирования дефектов и устанавливая причины их возникновения.</p>
<p>ПК-2.3 Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.</p>	<p>знает: особенности проведения различных видов экспертиз.</p> <p>умеет: документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.</p> <p>владеет: навыками участия в экспертизе товаров</p>

7.2.3. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе обучения по дисциплине

Вопросы к зачету

1. Сущность и роль качества товара, их свойства.
2. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщенные, интегральные, базовые, относительные.
3. Дефекты товаров: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.
4. Градации качества. Понятие о сортности товаров, способы обозначения сортов.
5. Стандартный, нестандартный товар, брак. Отходы как разновидность брака.
6. Сортамент товаров: природный и товарный.
7. Пересортица товара. Группы сложности. Группы качества. Марки и номера.
8. Товарные потери: виды и причины возникновения. Порядок списания.
9. Методы контроля качества товаров. Проба, выборка. Правила отбора проб из партии.
10. Оптимальность размера пробы. Точечная проба. Средний образец, средняя проба.
11. Навеска. Объединенная проба. Исходная проба.
12. Методы отбора проб. Приемочное и браковочное числа. Приемочный уровень дефектности.
13. Методы оценки качества. Анализ результатов оценки уровня качества.
14. Факторы, формирующие качество товаров (продукции).
15. Факторы, сохраняющие качество товаров.
16. Тара и упаковка товаров. Роль упаковки в защите товаров от внешних воздействий.
17. Информация о товарах. Средства товарной информации.
18. Понятие об экспертизе. Цели и задачи экспертизы.

19. Объекты, субъекты и методы экспертизы.
20. Виды экспертиз.
21. Нормативные документы для проведения экспертизы их содержание и применение.
22. Основные элементы экспертизы качества товаров.
23. Квалификационные требования к экспертам и их аттестация.
24. Цели и задачи товарной экспертизы. Основные понятия.
25. Классификация товарной экспертизы/
26. Объекты товарной экспертизы: основные и дополнительные.
27. Средства товарной экспертизы: средства информации о товарах, их классификация.
28. Методы товарной экспертизы: классификация, преимущество и недостатки разных групп методов.
29. Объективные методы: измерительные и регистрационные.
30. Методы исследования: органолептические, экспертные, социологические.
31. Экспертные методы, их классификация и характеристика.
32. Товароведная экспертиза: понятие, особенности количественной, качественной, ассортиментной, документальной, комплексной экспертиз.
33. Гигиеническая экспертиза: понятие, разновидности, назначение.
34. Экологическая экспертиза: понятие, разновидности, назначение.
35. Документы о назначении экспертизы: заявка, наряд. Назначение эксперта. Взаимоотношение эксперта и заказчика экспертизы.
36. Подготовительный этап экспертизы.
37. Экспертное исследование: отбор образцов, экспертная оценка образцов, заключение о качестве.
38. Оформление акта экспертизы: вводная, исследовательская, выводы.

39. Особенности проведения экспертизы при определении качества импортных товаров.
40. Варианты проведения экспертизы импортных товаров по количеству и качеству.
41. Оформление актов экспертизы импортных товаров и сертификатов.
42. Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара.
43. Порядок проведения экспертизы и оформление актов на поврежденные грузы.
44. Ответственность за доставку товаров транспортными органами.
45. Особенность проведения экспертизы по требованию судов и следственных органов. Назначение экспертов.
46. Правовое обеспечение экспертизы товаров в свете законов РФ «О защите прав потребителей».
47. Порядок и методы проведения экспертизы хозяйственной группы товаров.
48. Оценка качества свежих овощей.
49. Особенности оценки качества чая.
50. Оценка качества круп.
51. Оценка качества хлебобулочных товаров.
52. Оценка качества шоколада.
53. Оценка качества безалкогольных напитков.
54. Оценка качества кондитерских изделий
55. Оценка качества молочных продуктов.
56. Оценка качества мясных товаров.
57. Оценка качества пищевых жиров.
58. Оценка качества рыбных товаров.
59. Порядок и методы проведения оценки качества стеклянных бытовых товаров.
60. Порядок и методы проведения оценки качества керамических бытовых товаров.
61. Порядок и методы проведения оценки качества металлохозяйственных товаров.
62. Порядок и методы проведения оценки качества изделий из пластмасс.

63. Порядок и методы проведения оценки качества синтетических моющих средств
64. Порядок и методы проведения оценки качества хозяйственного мыла.
65. Порядок и методы проведения оценки качества клеев.
66. Порядок и методы проведения оценки качества краски (красочных составов).
67. Порядок и методы проведения оценки качества материалов для остекления.
68. Порядок и методы проведения оценки качества кровельных материалов.
69. Порядок и методы проведения оценки качества отделочных материалов.
70. Порядок и методы проведения оценки качества облицовочных материалов.
71. Порядок и методы проведения оценки качества электронагревательных приборов.
72. Порядок и методы проведения оценки качества приборов для приготовления пищи и напитков.
73. Порядок и методы проведения оценки качества стиральных машин.
74. Порядок и методы проведения оценки качества холодильников и морозильников.
75. Порядок и методы проведения оценки качества швейных изделий.
76. Порядок и методы проведения оценки качества трикотажных товаров.
77. Порядок и методы проведения оценки качества обувных товаров.
78. Порядок и методы проведения оценки качества фототоваров
79. Порядок и методы проведения оценки качества бумаги.
80. Порядок и методы проведения оценки качества школьно-письменных товаров.
81. Порядок и методы проведения оценки качества канцелярских товаров.

82. Порядок и методы проведения оценки качества спортивных товаров.
83. Порядок и методы проведения оценки качества охотничьих товаров.
84. Порядок и методы проведения оценки качества рыболовных товаров.
85. Порядок и методы проведения оценки качества транспортных средств личного пользования.
86. Порядок и методы проведения оценки качества текстильной галантереи.
87. Порядок и методы проведения оценки качества металлической галантереи.
88. Порядок и методы проведения оценки качества кожаной галантереи
89. Порядок и методы проведения оценки качества декоративной косметики.
90. Порядок и методы проведения оценки качества средств по уходу за волосами.
91. Особенности проведения экспертизы парфюмерных товаров. Документальное оформление.
92. Особенности проведения экспертизы игрушек. Документальное оформление.

7.2.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Форма промежуточной аттестации по итогам прохождения практики осуществляется в форме зачета и имеет целью – определить степень достижения планируемых результатов.

Знания, умения и навыки обучающихся, характеризующие этапы формирования компетенций, по данным контроля оцениваются по шкале «зачтено» - «не зачтено».

Содержание требований к зачету, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и навыков:

Зачет проводится в конце учебной практики, по завершению аудиторной и самостоятельной работы. Для получения зачета обучающийся должен отработать все практические занятия, выполнить все задания самостоятельной (внеаудиторной) работы. Контроль и оценку самостоятельной (внеаудиторной) работы преподаватель осуществляет на занятиях и в процессе консультаций.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

8.1. Основная учебная литература

1. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - (ЭБС Znanium)
2. Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. – Минск : Выш. шк., 2013. – 332 с. (ЭБС Znanium)
3. Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров: Учебник / А.Н. Неверов, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 472 с.

8.2. Дополнительная учебная литература

4. Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров : Учебно-практическое пособие для бакалавров / С. А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2012. - 500 с
5. Дзахмишева, И. Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Электронный ресурс] : Учебное пособие / И. Ш. Дзахмишева, С. И. Балаева, М. В. Блиева, Р. М. Алагирова / Под общ. ред. проф. И. Ш. Дзахмишевой. - 3-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. - 346 с. - (ЭБС Znanium.com).
6. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / ред. И. Ш. Дзахмишева. - М. : Дашков и Ко, 2008. – 360с.
7. Казанцева, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров : учебник для студентов / Н. С. Казанцева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.

8. Калачев, С. Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования [Электронный ресурс] : Учебник / С. Л. Калачев. - М.: Дашков и К, 2012. - 312 с. - (ЭБС Znanium.com).
9. Коммерческое товароведение : учебник / ред. В. И. Теплов. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2010. - 696 с.
10. Ляшко, А. А. Товароведение и экспертиза культтоваров : товары для эстетического и интеллектуального развития : учеб. пособие / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин. – М. : Дашков и Ко, 2009. – 298 с.
11. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 660 с. - (ЭБС Znanium.com)
12. Магомедов, Ш.Ш.Товароведение и экспертиза обуви: учебник / Ш. Ш. Магомедов. - 4-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 380 с.
13. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие / ред. С. И. Балаева. - М. : Дашков и К, 2008. - 552 с.
14. Товароведение и экспертиза промышленных товаров : учебник / ред. А. Н. Неверова. - М. : МЦФЭР, 2006. - 848 с.
15. Ходыкин, А. А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ходыкин, А. П. Ходыкин. - 4-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.- 352 с. - (ЭБС Znanium.com).
16. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров : учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко. - М. : Дашков и К, 2006. - 540 с.
17. Чечик, А. М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения : учебник / А. М. Чечик. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К, 2006. - 536 с.

18. Экспертиза строительных товаров: Учебное пособие / Ф.А. Петрище, М.А. Черная. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 320 с. - (ЭБС Znanium.com).
19. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: учебное пособие / Н. Р. Куликова . - М.: Дашков и К, 2011. - 168 с.
20. 5. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2012. - 328 с.
21. 6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / ред. Л. Г. Елисеева. - М.: МЦФЭР, 2009. - 800 с.
22. 7. Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2005. - 112 с.
23. 8. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров / В. В. Шевченко. - СПб.: Питер , 2005. - 256 с.

8.3. Нормативные документы

19. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей: [федер.закон № 2300-1 ФЗ от 07.02.1992 с изм. от 05.05.2014]. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
20. Российская Федерация. Законы. О техническом регулировании [федер.закон № 184 ФЗ от 27.12.2002 с изм. от 23.06.2014] [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>.
21. Правила торговли : Сборник нормативных документов (по состоянию на 2016 год) [Текст]. – Издательство «Норматика»: 2016. - 48 с.

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. «Википедия» – версия энциклопедии на русском языке. – Режим доступа: <http://ru.wikipedia.org/>.
2. Знайтовар.ru. Оценка качества товаров. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>
3. Журнал «СПРОС» (Советы Потребителям. Рейтинги. Обзоры. Ситуации) – Режим доступа: <http://www.spros.ru/>.

9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕ- ЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Характеристика информационных технологий, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, используемых в процессе обучения, представлена в таблице:

Технология обучения	Краткая характеристика	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Круглый стол	Позволяет включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Power Point, Правовые информационные системы
Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	MO Word, MO Excel MO Power Point Видеоредакторы, Графические редакторы
Автоматизированное взаимодействие с обучающимися	Использование возможностей социальных сетей для передачи информации обучающимся; проверка индивидуальных заданий и консультирование посредст-	Сеть Интернет, Социальные сети

	вом e-mail.	
Облачные технологии	Передача информации обучающимся и организация их работы; консультирование посредством ЭМК.	Информационная образовательная система института

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ и наименование аудитории	Перечень основного оборудования	
Аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации		
309 лаборатория «Технического оснащения», кабинет торгового оборудования	Оборудован специальными стендами, контрольно-кассовым и весоизмерительным оборудованием и инвентарем, нормативно-технической документацией.	
311 – Учебный магазин	Оборудован специальными стендами, контрольно-кассовым и весоизмерительным оборудованием, POS-терминалом, торговой мебелью, инвентарем, нормативно-технической документацией.	
323 - лаборатория «Товароведения и экспертизы однородных групп непродовольственных товаров»	Оснащена специализированной мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, нормативной документацией, мультимедийным оборудованием, образцами товаров, приборами и оборудованием, лабораторной посудой.	
Помещения для самостоятельной работы и написания отчета по практике		
309 лаборатория «Технического оснащения», кабинет торгового оборудования	Оборудован специальными стендами, контрольно-кассовым и весоизмерительным оборудованием и инвентарем, нормативно-технической документацией.	
311 – Учебный магазин	Оборудован специальными стендами, контрольно-кассовым и весоизмерительным оборудованием, POS-терминалом, инвентарем, нормативно-технической документацией.	
Помещения для групповых и индивидуальных консультаций		

специализированные аудитории - 309, 311, 315, 321.	Оснащены специализированной мебелью, набором демонстрационного учебно-наглядных пособий, соответствующих программам дисциплин, стендами и плакатами.
Помещение для защиты отчета по практике	
323 - лаборатория «Товароведения и экспертизы однородных групп непродовольственных товаров»	Оснащена специализированной мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, нормативной документацией, мультимедийным оборудованием, образцами товаров, приборами и оборудованием, лабораторной посудой.

Учебно-программное издание

Федоренко Елена Александровна

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ:

ПМ 02 Организация проведения экспертизы и оценки
качества товаров

специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров*

В АВТОРСКОЙ РЕДАКЦИИ