

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Краюшкина Марина Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 24.10.2025 14:24:24
Уникальный программный ключ:
5e608be07b9761c0a5e2f0e4ccddb2e4db1e605

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Университетский колледж»
(АНО ПО «Университетский колледж»)**



Карпова А. Э /



**Рабочая программа практики
УП.02.01 Учебная практика по модулю «Товароведение и
организация экспертизы качества потребительских товаров»**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 38.02.08 Торговое дело

по программе базовой подготовки

Рекомендована
на заседании ПЦК
«18» марта 2025
Протокол № 05
Одобрена
на заседании Педагогического Совета
от «21» марта 2025
Протокол №05

Москва, 2025

Рабочая программа по практике УП.02.01 Учебная практика разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело и рабочей программы профессионального модуля и практики.

1. Паспорт программы практики

1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

Учебная практика УП.02.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 3 семестре.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель:

- закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения;

- приобретение необходимых умений и навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Задачи:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций;

- приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

«38.02.08 Торговое дело»;

- проверка знаний, полученных при изучении ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров».

Вид профессиональной деятельности: организация и проведение коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

В ходе прохождения практики обучающийся должен

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 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;

- определяют 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.

1.3. Трудоемкость освоения программы учебной практики:

Трудоемкость освоения учебной практики УП.02.01 составляет 1 неделя (36 час.).

2. Результаты практики

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата
ПК 2.1	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.
ПК 2.2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.
ПК 2.3	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения.
ПК 2.4	Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.
ПК 2.5	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. Структура и содержание программы практики

3.1 Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 1- 5, 7,9 ПК 2.1- 2.5	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	1 недели, 36 час	3 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
	Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.	Правила техники безопасности при использовании торгового технологического оборудования	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки	Знакомство с предприятием, оборудованием рабочих мест работников магазина, отдела. Анализ состояния технического оснащения и	Сущность, задачи торговли. Организация торговли и обслуживания.	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2

качества товаров	эффективности использования оборудования и инвентаря			
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Изучение перечня ассортимента товара торговой организации Идентификация товаров однородных групп определенного класса	Идентификация товаров однородных групп определенного класса	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Изучение условий хранения товара в торговой сети Выкладка и размещение товаров однородных групп определенного класса в торговых организациях и на складах	Хранение товаров. Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании в торговом зале и на складах.	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров	Классификация показателей качества товаров	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Отработка алгоритма в определении градаций качества товаров. Отработка алгоритма определения значения показателей качества и установления соответствия требованиям нормативных документов. Выявление соответствия действительных назначений показателей установленным требованиям.	Определение действительных значений показателей качества товаров и соответствие установленным требованиям.	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2

Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Проведение отбора проб, выборок товаров в соответствии с действующими стандартами. Отработка навыков отбора проб и выборки из товарных партий. Участие в отборе объединенных проб или средних образцов. Расчет минимально допустимого размера проб и образцов.	Отбор проб и проведение выборок из товарных партий	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Определение методики проведения по органолептическим и физико-химическим показателям качества конкретной товарной группы.	Изучение проведения органолептической оценки качества товаров	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Определение значений показателей качества и коэффициентов их весомости.	Изучение проведения инструментальной оценки качества товаров	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Отработка алгоритма в определении сортности товаров. Отработка алгоритма оценки уровня качеств товаров однородных групп	. Изучение проведения градаций качества товаров Определение градации качества товаров однородных групп	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Отработка алгоритма диагностирования дефектов. Выявление причин возникновения дефектов в товарах. Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке товаров однородных групп. Выявление видов и	Изучение видов дефектов товаров однородных групп определенного класса Изучение причин возникновения дефектов товаров	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	4

	способов фальсификации товаров однородных групп.			
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Анализ и оценка качества полученных данных для составления экспертных заключений. Отработка алгоритма документального оформления результатов экспертизы.	Изучение документации на качество товара. Изучение документации на безопасность продукции Маркировка товаров. Ее расшифровка	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Изучение тары и упаковки товаров. Изучение оценивания качества тары и упаковки	Виды тары и упаковки. Качество тары и упаковки.	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Изучение способов определения количественной фальсификации Выявление количественной фальсификации Изучение способов определения качественной фальсификации	Количественная фальсификация. Качественная фальсификация	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Отработка алгоритма отбора проб, выборок потребительских товаров однородных групп в соответствии с нормативными документами.	Изучение проведения документальной экспертизы	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Проведение количественных и качественных характеристик товаров. Отработка алгоритма проведения товарной экспертизы.	Изучение проведения товароведной экспертизы товаров однородных групп определенного класса	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2

Выполнение работ по проведению экспертиз и оценки качества товаров	Изучение правил гигиенической экспертизы. Участие в экспертизе товаров.	Проведение гигиенической экспертизы товаров однородных групп определенного класса	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	2
--	---	---	--	---

3.3 Индивидуальное задание

1. Формирование ассортимента и управление ассортиментом
2. Идентификация и фальсификация молока.
3. История формирования и развития товароведения как науки
4. Классификация и товароведная характеристика кетчупов.
5. Методы оценки качества товаров.
6. Порядок сдачи – приемки товаров.
7. Действие товароведов в случае обнаружения дефектов в зависимости от его величины.
8. Реализация товаров.
9. Торговый инвентарь для непродовольственных товаров.
10. Упаковка товаров.
11. Фальсификация товаров.
12. Формирование ассортимента товаров.
13. Хранение товаров.
14. Экспертиза товаров: классификация, ассортимент.
15. Маркировка товара, изделия, упаковки.
16. Организация послепродажного обслуживания
17. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.
18. Понятие о швейных товарах и одежде.
19. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров.
20. Понятие штрихового кода. Классификация штриховых кодов
21. Особенности приёмки продовольственных товаров разных групп по количеству и качеству.
22. Особенности приёмки непродовольственных товаров разных групп по количеству и качеству.
23. Основные операции предреализационной подготовки товаров с учётом их особенностей.
24. Правила обслуживания покупателей.
25. Правила установления цены развесных и фасованных товаров.
26. Оформление ценников на товары.
27. Правила подготовки товаров однородных групп к продаже.
28. Правила ухода за рабочим местом и содержание его в надлежащем состоянии.

29. Подготовка торгового зала магазина к работе.
30. Виды инвентаря и инструментов, имеющихся в магазине, их назначение, правила пользования и уход за ними.
31. Свойства пушно-мехового полуфабриката, влияющие на качество готовых изделий.
32. Продовольственные товары (алкоголь, напитки, мясо, рыба, кондитерские изделия).
33. Хозтовары. Лаки, краски, клей, моющие средства.
34. Товары на основе пластмасс.
35. Инструмент, украшение, часы.
36. Витамины в продовольственных товарах.
37. История первого сотового телефона.
38. Поваренная соль. Значение в питании. Факторы, влияющие на качество.
39. Классификация и экспертиза меха и пушнины.
40. Потребительские свойства кожи.
41. Полезность пищевых продуктов.
42. Методы консервирования продовольственных товаров.
43. Сравнительная характеристика гитары и балалайки.
44. Печенье, крекер и галеты: отличительные характеристики ассортимента.
45. Средства товарной информации. Требования товарной информации.
46. Состояние производства, реализаций и потреблений алкогольных напитков.
47. Контроль качества товаров.
48. Косметические товары. Понятие, классификация и характеристика ассортимента.
49. Виды декорирования керамических изделий.
50. Сахаристые кондитерские товары: классификация требования к качеству дефекты, хранение.
51. Классификация спортивного инвентаря для зимних видов спорта.
52. Овощи: классификация, особенности химического состава и пищевой ценности, хранение, дефекты и болезни.

4. Система оценивания прохождения практики

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с установленными требованиями;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с установленными требованиями;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при

выполнении работ на практике;

- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за ДЗ по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы.

Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Критерии выставления оценок:

Оценка **«отлично»** выставляется, если обучающийся выполнил в установленный срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, представил дневник практики. При защите практики: логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность, представил дневник практики. В ответах дал подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.