

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

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

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Для специальности:

35.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация выпускника:

Товаровед-эксперт

Казань 2019

Программа производственной (по профилю специальности) практики (для 2019 года набора) по специальности 35.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г., № 835

Программа:

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол №7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019 протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики.....	4
1.3. Продолжительность практики	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	6
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	9
4.1. Общие требования к организации практики	9
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	10
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	10
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	12
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	12
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ.	14
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	14
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания	16
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	20
ПРИЛОЖЕНИЕ А	22
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ В	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Производственная практика (по профилю специальности) ПМ 02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.

1.2. Цели и задачи практики

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе практики 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. Продолжительность практики

Общая трудоемкость производственной практики- 72 часов.

Продолжительность производственной практики составляет 2 недели.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
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.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности разработано кафедрой товароведения и технологии общественного питания, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по направлению подготовки 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров от 12.11.2018 г. №1327 и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования от 27.11.2018 г. №1383.

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК 1, ОК2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,	Общее инструктивно-методическое собрание с целью информирования студентов обо всех действующих в институте правилах организации практики, приказе ректора на предстоящий период и особенностях предстоящей практики. -Инструктаж о прохождении производственной практики.- закрепление рабочего места, -ознакомление с трудовым распорядком организации. - составление плана-графика прохождения практики и его согласование с руководителем практики от организации.	Организация практики. Подготовительный этап.	2
ОК1-ОК9, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	1. Осуществление идентификации продовольственных товаров однородны групп по качеству (квалиметрическая идентификация). 2. Ознакомление с правилами проведения компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной на маркировке. Установление соответствия указанных на маркировке сведений об ассортиментной принадлежности и компонентном составе. 3. Проведение категорийной идентификации товаров на соответствие данных на маркировке и фактической градации качества товара. 4. Осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев. 5. Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке продовольственных товаров. 6. Проверка маркировки продовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.	1. Идентификация продовольственных товаров однородных групп	11
ОК1-ОК9,	1. Осуществление идентификации продовольственных товаров однородны групп по	2. Идентификация	11

<p>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>качеству. 2. Проведение компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной в маркировке. Ознакомление с конструктивными особенностями обуви, одежды, хозяйственных и других товаров. 3. Проведение категориейной идентификации товаров на соответствие данных на маркировке и фактической градации качества товара. Проверка комплектности непродовольственных товаров (выборочный контроль). 4. Осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев. 5. Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке непродовольственных товаров. 6. Проверка маркировки непродовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.</p>	<p>непродовольственны х товаров</p>	
<p>ОК1-ОК9, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>1. Проведение оценки качества продовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров. 2. Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества продовольственных товаров. Установление соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий). 3. Определение градаций качества (товарных сортов, классов качества и др.). Выявление пересортицы товаров, причин ее возникновения и последствий. 4. Участие в уценке товаров при снижении градаций качества. 5. Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения. 6. Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация.</p>	<p>3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных товаров</p>	<p>11</p>
<p>ОК1-ОК9, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>1. Проведение оценки качества продовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров. 2. Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества непродовольственных товаров. Установление соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий). 3. Определение градаций качества (товарных сортов, классов сложности и др.). Выявление пересортицы товаров, причин ее возникновения и последствий.</p>	<p>4. Оценка качества и диагностирование дефектов непродовольственны х товаров</p>	<p>11</p>

	<p>4. Участие в оценке товаров при снижении градаций качества.</p> <p>5. Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения.</p> <p>6. Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация.</p>		
<p>ОК1-ОК9, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>1. Ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций.</p> <p>2. Изучение нормативных документов, по которым осуществляется товароведная экспертиза.</p> <p>3. Участие в приемочной экспертизе продовольственных товаров по количеству и качеству.</p> <p>4. Проведение документальной экспертизы товаросопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений и др. 5. Оценка правильности их заполнения.</p> <p>6. Участие в составлении констатирующей части акта эксперта экспертизы (по возможности). Ознакомление с заключениями экспертов.</p>	<p>5. Участие в экспертизе продовольственных товаров</p>	<p>11</p>
<p>ОК1-ОК9, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>	<p>1. Ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций.</p> <p>2. Изучение нормативных документов, по которым осуществляется товароведная экспертиза.</p> <p>3. Участие в приемочной экспертизе непродовольственных товаров по количеству и качеству.</p> <p>4. Проведение документальной экспертизы товаросопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений и др. 5. Оценка правильности их заполнения. 6. Участие в составлении констатирующей части акта эксперта экспертизы (по возможности). Ознакомление с заключениями экспертов</p>	<p>6. Участие в экспертизе непродовольственных товаров</p>	<p>11</p>
<p>ОК 2, ОК 4, ОК 8, ПК 2.3</p>	<p>Отчетный этап</p>	<p>Самостоятельная работа практиканта (оформление отчета и дневника по практике)</p>	<p>4</p>
	<p>Итого</p>	<p>Всего</p>	<p>72</p>

Примерный перечень индивидуальных заданий:

- 1 Ознакомление с торговым предприятием. Инструктаж. Изучение правил торговли и требованиям к качеству услуги.
- 2 Идентификация продовольственных товаров по качеству. Осуществление информационной идентификации (маркировка, ТСД)
- 3 Оценка качества и диагностика дефектов продовольственных товаров. (Непродовольственных товаров)
- 4 Определение градаций качества . Выявление пересортицы товаров, причин ее возникновения и последствия.
- 5 Диагностирование дефектов товаров. Описание внешних признаков проявления, причин возникновения.
- 6 Изучение способов предупреждения и устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация.
- 7 Участие в экспертизе продовольственных (непродовольственных) товаров. Ознакомление с правами и обязанностями экспертов.
- 8 Участие и проведение документальной экспертизы товарно-сопроводительных документов по качеству.

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Положение о производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- программа производственной практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- график защиты отчетов по практике

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Руководитель образовательного учреждения:

- осуществляет общее руководство и контроль практикой;
- утверждает план-график проведения практики;
- рассматривает аналитические материалы по организации, проведению и итогам практики.

Требования к руководителям практики от организации:

Заведующий практикой:

-организует и руководит работой по созданию программ производственной практикой студентов по специальности 38.05.02 «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»;

-составляет график проведения и расписания практики, график консультаций и доводит их до сведения преподавателей, студентов;

-осуществляет методическое руководство и контроль деятельностью всех лиц, участвующих в организации и проведении практики;

-участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения производственной практики, проводимой на базе образовательного учреждения;

-контролирует ведение документации по практике.

Преподаватель- руководитель производственной практики:

-разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;

-формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

-проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе практики.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

-соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;

-строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Оборудование производственной практики:

- инструктивный материал;

- бланковый материал;

-комплект учебно-методической документации.

Технические средства:

- торгово-технологическое оборудование: холодильное, механическое и немеханическое оборудование, контрольно-кассовое, измерительное.

- компьютер, принтер, сканер, модем;

- информационно-справочные системы ЭБС

4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

а) нормативные правовые документы

1. ГОСТ Р51303-18. Торговля: термины и определения

2. ГОСТ Р 51304-2016. Услуги розничной торговли: Общие требования

3. «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» от 19 января 1998 г. № 55 (в ред. Постановлений

Правительства РФ от 20.10.1998 N 1222, от 02.10.1999 N 1104, от 06.02.2002 N 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 N 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 27.03.2007 № 185, от 27.01.2009)

4. «Об утверждении Правил продажи по образцам» от 21 июля 1997 г. № 918 (с изм. и доп. от 02.10.1999 № 1104 и 07.12. 2000 № 929) (с изм., внесенными Решением Верховного Суда РФ от 27.02.2007 № ГКПИ06- 1651)

5. Типовая инструкция по охране труда для продавца продовольственных товаров ТИ РМ -025-2002

6. Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации (с изм. и доп. от 26.02.96) Из Решение Совета директоров Центробанка Российской Федерации 22.09.93 документ № 40

7. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт», № 54-ФЗ от 22.05.2003 (с измен, от 3 июня, 17 июля 2009 г., 27 июля 2010 г.)

8. Постановление Правительства Российской Федерации от 07.08.1998 № 904 «Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»

б) основная литература

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] / А.Х. Ашряпова. - М.: КноРус, 2018. -248с.- (СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927900>

2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2018. — 225 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924216>

3. Николаева, М.А. Организация и проведение экспертизы оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для СПО / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400>

4. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=775231>

5. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=481634>

в) дополнительная литература

1. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2016. - 182 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/541927>

2. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]/ Березина В.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 200 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512678>

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Программное обеспечение:

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning
 - b. Windows 8/
2. Консультант + версия проф.
3. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

Интернет-ресурсы:

www.government.ru - сайт Правительства России
www.expert.ru - журнал "Эксперт"
www.profile.ru - журнал "Профиль"
www.worlddeconomy.ru - сайт статей из ведущих западных экономических изданий по тематике, связанной с проблемами и перспективами развития мировой экономики

4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Казанском кооперативном институте с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний,

требования к отчету по практике : Оптимальный объем Отчета по учебной практике – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны

шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в центре вверху страницы. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы. Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации учета на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации учета именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. 11 Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации учета на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов. Структура отчета: - титульный лист (Приложение) - содержание с нумерацией страниц - основная часть - приложения (документы организации, таблицы, схемы, расчеты и т.п.) К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны: - дневник практики (Приложение) - характеристика (Приложение) - аттестационный лист по производственной практике (Приложение) - инструктаж по технике безопасности (Приложение) Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в последний день прохождения практики. Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

Оценивается степень самостоятельности и личный вклад студента в выполняемую работу, качество оформления и представления работы; по итогам практики могут проводиться научно-практические конференции, организовываться публикации результатов

Оценка «отлично» ставится студенту, который продемонстрировал высокий уровень теоретической подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности; высокий уровень сформированности умений и навыков (умение определять перспективные и конкретные задачи; проявил творческое отношение к работе, самостоятельность в поиске выхода из нестандартных ситуаций, уважительное отношение, умение заинтересовать и поддерживать интерес в течение всего времени общения, устанавливать корректные отношения с коллегами и т. д.; соблюдал правила внутреннего распорядка учебного заведения, требования администрации и руководителя практики, не имел пропусков и опозданий без уважительной причины, систематически вел необходимую документацию.

Оценка «хорошо» ставится студенту, который продемонстрировал достаточный уровень теоретической подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности, достаточный уровень сформированности

умений и навыков, проявил определенную самостоятельность в поиске выхода из нестандартных ситуаций, уважительное отношение, умение заинтересовать и поддерживать интерес в течение всего времени общения, устанавливать корректные отношения с коллегами и т. д.; соблюдал правила внутреннего распорядка заведения, требования администрации и руководителя практики, не имел пропусков и опозданий без уважительной причины, систематически вел необходимую документацию.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который продемонстрировал недостаточный уровень теоретической подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности, недостаточный уровень сформированности умений и навыков, испытывал некоторые затруднения в ходе самостоятельного поиска выхода из нестандартных ситуаций, поддержании интереса в течение всего времени общения, установлении корректных отношений с коллегами и т. Д допускал незначительные нарушения дисциплины (иногда опаздывал без уважительной причины), не всегда систематически вел необходимую документацию.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, который продемонстрировал низкий уровень теоретической подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности, низкий уровень сформированности умений и навыков, не проявил самостоятельности в поиске выхода из нестандартных ситуаций, испытывал большие трудности в поддержании интереса в течение всего времени общения, установлении корректных отношений с коллегами и т. д.; в выборе методов исследования, нарушал правила внутреннего распорядка учебного заведения, требования администрации и руководителя практики, имел пропуски и опоздания без уважительной причины, не систематически вел необходимую документацию.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются ОК 1- ОК 9, ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка	ОК1- ОК9	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	Основной этап		

	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение аттестационного листа и характеристики.	ОК1- ОК9, ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК4, ОК 5	Отчет по практике

Промежуточная аттестация проводится по итогам практики в форме дифференцированного зачета по итогам защиты отчетов по практике и сдаче соответствующих документов.

Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, средний, низкий, недостаточный.

При защите отчета оценивается уровень умений, навыков и практического опыта.

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Верно и в полном объеме понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	С незначительными замечаниями понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	На базовом уровне, с ошибками понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Не понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	5
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Верно и в полном объеме может организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	5
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Верно и в полном объеме может решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	С незначительными замечаниями может решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	На базовом уровне, с ошибками может решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Не может решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	5

	ситуациях	решения нестандартных ситуациях	принимать решения в нестандартных ситуациях	принимать решения в нестандартных ситуациях	нестандартных ситуациях	
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Верно и в полном объеме осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	С незначительными замечаниями осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	На базовом уровне, с ошибками осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Не может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	5
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Верно и в полном объеме владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	С незначительными замечаниями владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	На базовом уровне, с ошибками владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Не владеет информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	5
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	5
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Верно и в полном объеме может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	С незначительными замечаниями может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	На базовом уровне, с ошибками может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не может определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	5
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	5
ПК 2.1	Идентифицировать товары ассортиментной принадлежности.	Верно и в полном объеме может идентифицировать товары ассортиментной принадлежности.	С незначительными замечаниями может идентифицировать товары ассортиментной принадлежности.	На базовом уровне, с ошибками может идентифицировать товары ассортиментной принадлежности.	Не может идентифицировать товары ассортиментной принадлежности.	5
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку	Верно и в полном объеме может	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может	5

	качества товаров	организовывать и проводить оценку качества товаров	организовывать и проводить оценку качества товаров	организовывать и проводить оценку качества товаров	проводить оценку качества товаров	
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Верно и в полном объеме выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	С незначительными замечаниями выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	На базовом уровне, с ошибками выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Не может выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	5
					<i>ВСЕГО:</i>	<i>60</i>

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 52 до 60 баллов	высокий
хорошо	от 43 до 51баллов	средний
удовлетворительно	от 30 до 42 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 30	недостаточный

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

1. Хранение: понятие, составные элементы. Климатический режим хранения: понятие, показатели, их влияние на сохраняемость товаров, значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Регулирование показателей режима хранения. Укажите, какие способы показателей режима хранения потребительских товаров используются в Вашей организации.

2. Идентифицируйте любой вид товара по маркировке. Сделайте заключение о соответствии установленным требованиям.

3. Методы хранения: понятие, классификация. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения: классификация, краткая характеристика, преимущества и недостатки. Укажите, какие методы хранения потребительских товаров применяются в Вашей торговой организации.

4. Классификация потребительских товаров. Методы классификации и их характеристика, использование в товароведении.

5. Рассчитайте энергетическую ценность куриного яйца, если известен средний химический состав: белков 12,8%, жиров-11,8%, углеводов-1% минеральных веществ 1%. Усвояемость-97%. Вес яйца-56г в.т.ч. 6г весит скорлупа.

6. Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, сохраняющие качество товаров: классификация, краткая характеристика, влияние их на качество и количество. Приведите конкретные примеры по любой группе товаров.

7. Товарные потери: основные понятия, виды. Качественные потери: понятие, разновидности, причины возникновения, порядок списания. Меры по упреждению и списанию этих потерь. Народнохозяйственное значение по сокращению потерь. Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.

8. Классификация товаров по влажности и требованиям к оптимальному влажностному режиму. Относительная влажность воздуха как показатель условий хранения товара.

9. Проведите приёмку партии овощей, определите размер выборки, количества точечных проб, объединённых проб, если в партии: 270 мешков по 40 кг картофеля и 365 ящиков по 10 кг моркови.

10. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров в РФ. (на примере любой группы товаров или нескольких групп.)

11. Штриховое кодирование товаров. Значение, виды, характеристика.

12. Градация качества товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартная, нестандартная, брак и отход. Градация качества стандартной продукции. Размеры градации.

13. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые и недопустимые дефекты, допустимые отклонения. Взаимосвязь дефектов

различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, меры обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.

14. Проанализируйте стандарты на сливочное масло, макаронные изделия, зелёный горошек консервированный, томаты свежие укажите принципы градации качества, какие показатели качества определяют сорт и качество?

15. Экологические свойства и безопасность: понятие, виды, краткая характеристика. Приведите конкретные примеры.

16. Размещение товаров: правила и принципы, их взаимосвязь, основополагающие принципы хранения.

17. Оценка качества: понятие, структура и результаты оценочной деятельности.

18. Идентификация и прослеживаемость товарных партий на этапах хранения и предреализационной подготовки. Направления работ по идентификации и прослеживаемости товаров.

19. Сроки годности и эксплуатации товаров: понятие, классификация товаров по срокам годности, краткая характеристика, контроль за соблюдением условий и сроков годности в торговых организациях. Укажите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности (или встречаемые в быту).

ПРИЛОЖЕНИЕ А

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ДНЕВНИК

прохождения

_____ практики
студента _____ курса

_____ группы
специальность/направление, профиль

факультет _____

_____ (фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики:

_____ (название организации)

Сроки прохождения практики:

1. Студент _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)
2. Руководитель практики от института
_____ (должность) _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)
3. Руководитель практики от предприятия, организации
_____ (должность) _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Факультет _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ

о _____ **практике студента**
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
направление/специальность _____

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

название организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

от института _____
фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) _____
фамилия, имя, отчество, должность

201__

ПРИЛОЖЕНИЕ В

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ХАРАКТЕРИСТИКА студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

Направление

подготовки/Специальность _____ шифр

_____ наименование

_____ группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 201 ____ г. по _____ 201 ____ г.

на _____

(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

_____ под руководством

_____ (фамилия, имя, отчество, должность, руководителя от предприятия)

прошел(а) _____ практику

(вид практики: учебная/педагогическая/научно-исследовательская)

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности, компетенции*:

№	Наименование и шифр общекультурных (ОК)/универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
		низкий	средний	высокий

