

**БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ  
КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

2021 г.

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

**38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»**

укрупненная группа **38.00.00 Экономика и управление**

Разработчики:

**Петрыкина А.Г.**, преподаватель, Почетный работник СПО;

**Оппель Е.Е.**, преподаватель

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

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_ М.С. Гущина

Рекомендована методическим советом  
техникума  
протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель методического совета

\_\_\_\_\_ О.А. Товпышка

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» базовой подготовки** укрупненная группа **38.00.00 Экономика и управление**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

**ПК 1.** Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

**ПК 2.** Организовывать и проводить оценку качества товара.

**ПК 3.** Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации) товароведов, товароведов – экспертов.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров;

#### **уметь:**

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

#### **знать:**

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;

требования к таре и упаковке;  
виды дефектов; причины их возникновения.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего **510** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **402** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **268** часов;

самостоятельной работы обучающегося **134** часов;

учебной **36** час

и производственной практика **72** час

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

**Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**  
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект),		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.2	Раздел 1. Управление качеством потребительских товаров	222	132	52	-	66	-	24	-
ПК 2.3	Раздел 2. Правила проведения экспертизы	216	136	68	20	68	20	12	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>510</b>	<b>268</b>	120	20	<b>134</b>	20	<b>36</b>	<b>72</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 02) Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК 1. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		<b>268</b>
<b>Раздел 1. Управление качеством потребительских товаров</b>		<b>132</b>
<b>Тема 1.1. Качество как объект управления</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	1. Основные понятия: качество, требования к качеству продукции, свойства, показатели качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора.	2
	2. Виды НД, устанавливающих требования к качеству. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества.	2
	3. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям. Градации качества стандартной продукции. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления на сорта. Пересортица.	2
	4. Дефекты товаров. Понятие и классификация дефектов. Отличия дефектов от допустимых отклонений.	2
	5. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителя и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	1. Решение ситуационных задач на применение статей Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	2
	2. Систематизация и обобщение показателей качества продовольственных товаров на основе НД	2
	3. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров	2
	4. Решение ситуационных задач по оценке показателей качества продукции	2
	5. Распознавание допустимости дефектов непродовольственных товаров, их влияние на установление сортности	2
	<b>Тема 1.2. Количественные характеристики товаров</b>	<b>Содержание</b>
1. Физические свойства товаров: масса, длина, площадь, объем, температура и др.		2
2. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров (прочность, твердость, деформация, эластичность, вязкость и т.д.)		2
3. Специфические физические свойства единичных экземпляров непродовольственных товаров акустические и т.д.)		2
<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>
1. Определение количественных и качественных характеристик продовольственных товаров (на выбор учебных заведений,		2



		например, свежих овощей, пищевых жиров, молочных продуктов, зерномучных товаров и т. д.).	
	2	Определение количественных и качественных характеристик непродовольственных товаров (на выбор учебных заведений, например, музыкальных, силикатных, текстильных товаров и т. д.)	2
<b>Тема 1.3 . Безопасность потребительских товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>46</b>
	1.	Биологическая безопасность. Микроорганизмы: бактерии, дрожжи: строение, размеры и формы, способы размножения, систематика . Виды порчи пищевых продуктов. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в области производства, хранения, реализации пищевых продуктов.	2
	2	Микроорганизмы: плесневые грибы: строение, размеры и формы, способы размножения, систематика . Виды порчи пищевых продуктов. Значение микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности в области производства, хранения, реализации пищевых продуктов.	2
	3	Типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, пропионовокислое. Микробиологические процессы, обуславливающие порчу продовольственных товаров.	2
	4	Внешняя среда: почва, воздух, вода как основные источники возможного инфицирования микроорганизмами продовольственных товаров. Микрофлора тела человека: ее состав и значение.	2
	5	Микрофлора мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, консервов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.	2
	6	Микрофлора молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов, жировых, плодоовощных, зерномучных продуктов. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.	2
	7	Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятия: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Причины возникновения, меры профилактики	2
	8	Пищевые отравления бактериального происхождения. Виды, причины возникновения, влияние на качество пищевых продуктов.	2
	9	Пищевые отравления немикробного происхождения. Виды, причины возникновения, влияние на качество пищевых продуктов	2
	10	Гельминтозы: причины заражения, группы, их характеристика. Меры предупреждения.	2
	11	Химическая безопасность потребительских товаров. Группы по безопасности. Предельно допустимые концентрации, влияние на качество товаров.	2
12	Пищевые добавки: виды, назначение, влияние на здоровье че-	2	

		ловека.	
	13	Безопасность непродовольственных товаров: детских товаров, парфюмерно-косметической продукции, синтетических моющих средств, товаров бытовой химии.	2
	14	Фальсификация продовольственных товаров: виды и способы. Последствия от приобретения фальсифицированной продукции.	2
	15	Фальсификация непродовольственных товаров: виды и способы. Последствия от приобретения фальсифицированной продукции.	2
	16	Понятие о гигиене и санитарии. Санитарные требования к содержанию торговых предприятий, их содержание. Личная гигиена персонала, значение личной гигиены для профилактики пищевых заболеваний.	2
	17	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, транспортированию, к приему, хранению, реализации пищевых продуктов.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	1	Распознавание болезней и повреждений по группам товаров (на выбор учебного заведения).	2
	2	Идентификация групп пищевых добавок на основе маркировки товаров.	2
	3	Исследования безопасности потребления непродовольственных товаров (на выбор учебных заведений, например, игрушек, парфюмерно-косметических товаров, СМС).	2
	4	Распознавание фальсифицированной продукции.	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>
	1.	Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования.	2
	2.	Приготовление препаратов микроорганизмов типа «висячая капля», «раздавленная капля». Приготовление окрашенных препаратов микроорганизмов	2
<b>Тема 1.4. Обеспечение качества товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	1.	Факторы, формирующие качество товаров: сырье, конструкции, технология производства.	2
	2.	Факторы, сохраняющие качество. Классификация факторов, сохраняющих качество товаров.	2
	3.	Изменения, происходящие в товарах при неправильном уходе и хранении. Способы и приемы устранения нежелательных изменений при хранении.	2
	4.	Изменения, происходящие в продовольственных товарах при хранении. Физические, физико-химические, биохимические процессы.	2
	5.	Товарные потери	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	1	Оценка правильности хранения непродовольственных товаров как фактор сохранения качества.	2
	2	Разработка рекомендаций по уходу за отдельными группами непродовольственных товаров	2
	3	Анализ соблюдения правил хранения продовольственных товаров	2
<b>Тема 1.5. Контроль и оценка качества</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>
	1.	Контроль качества: значение, виды контроля. Понятие об одно-	2

<b>товарных партий</b>		родной партии.	
	2.	Правила отбора проб и выборок. Понятие об объединенной пробе, исходном и среднем образце, средней пробе.	2
	3.	Методы определения качества товаров. Органолептический метод: сущность, виды, их достоинства и недостатки.	2
	4.	Инструментальные методы определения качества товаров: виды, сущность, достоинства и недостатки.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>
	1	Порядок органолептической оценки качества продовольственных товаров	2
	2	Ознакомление с оборудованием и измерительной посудой для исследования физико-химических показателей товаров	2
	3	Ознакомление с методикой определения физико-химических показателей продовольственных товаров	2
	4	Решение ситуационных задач по оценке качества продовольственных товаров.	2
	5	Порядок органолептической оценки качества непродовольственных товаров	2
	6	Решение ситуационных задач по оценке качества непродовольственных товаров.	2
7	Ознакомление с методикой определения физико-химических показателей непродовольственных товаров	2	
<b>Тема 1.6. Тара и упаковка потребительских товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.	Тара и упаковочные материалы. Назначение, виды, достоинства и недостатки, влияние на качество товаров.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Подбор упаковки и средств для транспортирования товаров. Оценка качества тары и упаковки	2
<b>Тема 1.7. Информационное обеспечение товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1.	Товарная информация Роль информации о товаре. Виды и формы товарной информации. Требования, предъявляемые к товарной информации.	2
	2.	Информационные знаки потребительских свойств товаров: экологические, манипуляционные, предупредительные, компонентные и другие знаки.	2
	3.	Маркировка как основное средство товарной информации Понятие, функции, виды, структура.	2
	4.	Семинар – Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров, ее влияние на конкурентоспособность	2
	5	Урок-конкурс по разделу № 1 « Управление качеством потребительских товаров»	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	1	Расшифровка маркировки продовольственных товаров. Оценка полноты маркировки, её влияние на конкурентоспособность.	2
	2	Расшифровка маркировки непродовольственных товаров. Оценка полноты маркировки, её влияние на конкурентоспособность.	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ 2.</b>			<b>66</b>
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы - Новые виды упаковочных материалов			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите			

3. Подготовка сообщений, рефератов, докладов по изучаемой теме			
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
Решение ситуационных задач по оценке качества (по группам товаров)			
Самостоятельное изучение НД (стандартов) по отбору проб, показателей качества, оценке качества			
Подбор коллекции маркировочных ярлыков, потребительских упаковок			
Составление памяток - рекомендаций по уходу за отдельными группами товаров			
Изучение информационных знаков по маркировке			
Изучение средств товарной информации			
<b>Учебная практика</b>		<b>24</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Выполнение работ по идентификации плодоовощных товаров, зерномучных товаров. Работа с НД по оценке качества			
2. Выполнение работ по идентификации кондитерских, вкусовых товаров. Работа с НД по оценке качества			
3. Выполнение работ по идентификации молочных продуктов, пищевых жиров и яйца. Работа с НД по оценке качества			
4. Выполнение работ по идентификации мясных и рыбных товаров. Работа с НД по оценке качества			
5. Распознавание дефектов продовольственных товаров (по группам товаров)			
6. Решение ситуационных задач по отбору проб и выборки из товарных партий			
7. Выполнение работ по идентификации изделий из пластмасс и товаров бытовой химии, металло-хозяйственных. Работа с НД по оценке качества			
8. Выполнение работ по идентификации силикатных и керамических товаров. Работа с НД по оценке качества			
9. Выполнение работ по идентификации текстильных и швейно-трикотажных товаров. Работа с НД по оценке качества			
10. Выполнение работ по идентификации обувных товаров и парфюмерно-косметических. Работа с НД по оценке качества			
11. Распознавание дефектов непродовольственных товаров (по группам товаров)			
12. Решение ситуационных задач по отбору проб и выборки из товарных партий			
<b>Раздел 2. Правила проведения экспертизы</b>		<b>136</b>	
<b>Тема 2.1. Задачи и виды экспертизы товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	1	Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертные оценки. Цели, задачи, значение экспертизы товаров. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов. Экспертные комиссии и группы: состав, порядок формирования. Классификация экспертизы.	2
	2.	Классификация средств товарной экспертизы: нормативные и технические документы, маркировка, материально-технические средства, средства измерений, анализа, обнаружения, оргтехника: назначение, виды, краткая характеристика.	2
	3.	Методы товарной экспертизы.	2
	4.	Экспертиза товаров по количеству, качеству и комплектности: виды, особенности проведения	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Отбор проб для проведения экспертизы продовольственных товаров и оформление акта.	2
<b>Тема 2.2. Санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: нормативно-правовая база, органы и службы, особенности выдачи и оформления гигиенических сертификатов.	2

<b>санитарная экспертиза</b>	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: нормативно-правовая база, органы и службы, особенности выдачи и оформления ветеринарных свидетельств.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	1.	Овладения первичными навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения (урок на производстве)	2
<b>Тема 2.3. Экспертиза продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>46</b>
	1.	Экспертиза плодоовощных товаров: нормативные требования, отбор проб для анализа, органолептический и лабораторный анализ.	2
	2	Экспертиза зерномучных товаров: отбор проб для анализа, идентификация и фальсификация:	2
	3	Экспертиза качества сахара, меда, крахмал и кондитерских изделий. Идентификация и фальсификация.	2
	4	Экспертиза вкусовых товаров: отбор проб, органолептическая оценка, идентификация и фальсификация	2
	5	Экспертиза молока и молочных продуктов, яиц и пищевых жиров. Средства и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов	2
	6	Экспертиза мяса и мясных товаров. Фальсификация мясных продуктов	2
	7	Экспертиза рыбы и рыбных товаров. Фальсификация рыбных товаров	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>32</b>
	1	Идентификация видов, отбор проб, органолептическая оценка качества свежих овощей и плодов.	2
	2	Определение физико-химических показателей переработанных плодов и овощей.	2
	3	Органолептическая оценка качества зерномучных товаров.	2
	4	Определение количества и качества клейковины пшеничной муки, определение зольности крупы, пористости хлебобулочных изделий.	2
	5	Отбор проб, органолептическая оценка сахара, меда, крахмала.	2
	6	Отбор проб, органолептическая оценка кондитерских изделий	2
	7	Органолептический анализ вкусовых товаров.	2
	8	Применение лабораторных методов для определения фальсификации алкогольных напитков	2
	9	Отбор и подготовка проб. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2
	10	Определение физико-химических показателей молочных продуктов.	2
	11	Балловая оценка качества масла и сыра	2
12	Отбор проб и оценка качества куриных яиц и пищевых жиров	2	
13	Определение свежести мяса убойных животных, субпродуктов, мяса птицы.	2	
14	Определение качества колбасных изделий и копченостей.	2	
15	Органолептический метод оценки качества рыбных товаров.	2	
16	Определение физико-химических показателей соленой, копченой рыбы и консервов (на выбор учебного заведения).	2	
<b>Тема 2.4. Экспертиза непродоволь-</b>	<b>Содержание</b>		<b>54</b>
	1.	Экспертиза изделий из пластмасс. Экспертиза качества строи-	2

<b>ственных товаров</b>		тельных товаров	
	2	Экспертиза качества товаров бытовой химии	2
	3	Экспертиза качества древесно-мебельных товаров. Экспертиза качества металло-хозяйственных, стеклянных и керамических товаров	2
	4	Экспертиза электробытовых товаров и осветительных приборов. Экспертиза качества ювелирных изделий и часов	2
	5	Экспертиза электронных бытовых товаров	2
	6	Экспертиза качества пушно-меховых изделий. Экспертиза парфюмерно-косметических товаров	2
	7	Экспертиза качества текстильных товаров	2
	8	Экспертиза качества швейно-трикотажных товаров	2
	9	Экспертиза обувных товаров	2
	10	Экспертиза качества товаров культурно-бытового назначения.	2
	11	Экспертиза качества галантерейных товаров	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>32</b>
	1.	Определение теплофизических и механических свойств видов пластических масс	2
	2	Определение показателей качества строительных товаров.	2
	3	Определение физико-химических показателей СМС	2
	4	Определение показателей качества древесно-мебельных товаров	2
5	Изучение показателей качества металло-хозяйственных товаров	2	
6	Органолептическая оценка качества стеклянной и керамической, посуды	2	
7	Экспертиза качества нагревательных приборов	2	
8	Экспертиза качества холодильников, стиральных машин. Экспертиза качества осветительных приборов.	2	
9	Приемка, методы испытаний часов и ювелирных товаров	2	
10	Определение акустических свойств РЭА. Экспертиза качества бытовой видеотехники	2	
11	Оценка качества пушно-меховых изделий	2	
12	Идентификация парфюмерно-косметических товаров	2	
13	Определение природы текстильных волокон, методы их исследования	2	
14	Оценка качества потребительских свойств швейных и трикотажных товаров	2	
15	Использования различных методов оценки качества при проведении экспертизы обуви	2	
16	Идентификация и оценка качества товаров культурно-бытового назначения и галантерейных товаров	2	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>		<b>20</b>	
1.Ознакомление с темами курсовой работы		2	
2.Порядок оформления, выбор темы		2	
3.Закрепление тем курсовой работы		2	
4.Написание списка литературы		2	

5. Написание плана курсовой работы	2
6. Написание введение в курсовой работе	2
7. Написание теоретической части	2
8. Написание практической части	2
9. Оформление приложений	2
10. Написание выводов и предложений	2
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой</b></p> <p>Работа над составлением плана курсовой работы.          Подбор литературы и нормативных документов для написания курсовой работы.          Работа с учебной и справочной литературой.          Работа по написанию теоретической части          Работа в интернете по написанию состояние развития соответствующей отрасли.          Выполнение индивидуальных расчетных заданий по предприятиям розничной торговли.          Работа над практической частью курсовой работы.          Составление и подбор приложений.          Работа над введением и заключением курсовой работы.          Работа с методическими указаниями по написанию курсовой работы и её оформлением.</p> <p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика курсовых работ по модулю</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ структуры торгового ассортимента и оценка качества непродовольственных товаров (выбор товарной группы определяет студент)</li> <li>2. Анализ структуры торгового ассортимента и оценка качества продовольственных товаров (выбор товарной группы определяет студент)</li> <li>3. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности продовольственных товаров по торговым маркам и (или) производителям</li> <li>4. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности непродовольственных товаров по торговым маркам и (или) производителям</li> <li>5. Фальсификация продовольственных товаров (на примере 2-3 товарных групп)</li> <li>6. Фальсификация непродовольственных товаров (на примере 2-3 товарных групп)</li> <li>7. Современный рынок продовольственных товаров. Экспертиза их качества (выбор товарной группы определяет студент)</li> <li>8. Современный рынок непродовольственных товаров. Экспертиза их качества (выбор товарной группы определяет студент)</li> </ol>	20
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 2.</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы          Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Составление схем классификации экспертизы          Составление схемы: «Общие и отличительные признаки экспертизы от других видов оценочной деятельности»          Составления перечня: наиболее важных документов, используемых при экспертной оценке, видов маркировки, представляющих наибольший интерес экспертов          Подбор средств измерений для экспертизы партии товаров          Изучение особенностей экспертизы новых товаров и составление схем экспертизы их качества          Оформление акта экспертизы по заданию          Изучить товарно-сопроводительные документы на партию товара          Оформить заявку на проведение экспертизы партии товаров</p>	48

<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b>  1. Участие в проведении товароведной экспертизы по продовольственным товарам.  2. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы по товарам животного происхождения  3. Документальное оформление экспертизы по продовольственным товарам.  4. Участие в проведении товарной экспертизы по непродовольственным товарам  5. Участие в проведении товарной экспертизы по непродовольственным товарам  6. Документальное оформление экспертизы по непродовольственным товарам.</p>	<b>12</b>
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b></p>	<b>72</b>
<p><b>Место практики:</b> ЗАО «Молочный комбинат»  1. Анализ факторов, формирующих качество молочно-кислых продуктов.  2. Диагностика дефектов молока и молочно-кислых продуктов.  3. Оценка качества сырья для производства молочных продуктов.  4. Участие в органолептическом методе оценки качества молока, молочно-кислых продуктов, масла, сыра.  5. Участие в определении физико-химических показателей молока, молочно-кислых продуктов.  6. Участие в определении физико-химических показателей сыра, масла.  7. Участие в документальном оформлении результатов экспертизы.</p>	
<p><b>Место практики:</b> Алтайская торгово-промышленная палата  1. Диагностика дефектов непродовольственных товаров.  2. Участие в органолептической оценке качества непродовольственных товаров: одежды, обуви, мебели.  3. Участие в инструментальных методах анализа бытовой техники, сотовых телефонов, компьютеров, оргтехники.  4. Анализ содержания протоколов лабораторных исследований пищевых продуктов.  5. Участие в оформлении результатов экспертизы.  6. Участие в проведении экспертизы качества продовольственных товаров</p>	
<p><b>Место практики:</b> ОАО «Комбинат «Русский хлеб»  1. Диагностика дефектов хлеба и хлебобулочных изделий.  2. Анализ факторов, формирующих качество хлеба и хлебобулочных изделий  3. Участие в органолептическом методе оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий.  4. Участие в определении физико-химических показателей хлеба и хлебобулочных изделий (пористость, влажность, кислотность).  5. Оценка качества сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	
<p><b>Место практики:</b> Розничное торговое предприятие  1. Участие в выполнении работ по приемке товара.  2. Диагностика дефектов продовольственных товаров.  3. Участие в определении причин возникновения дефектов.  4. Установление фальсифицированной продукции.  5. Определение количества вскрываемых единиц упаковки для определения качества товаров.  6. Участие в выполнении работ по отбору проб различных групп товаров.  7. Участие в идентификации групп и видов товаров.  8. Участие в органолептической оценке качества товаров.  9. Участие в экспертизе товаров, оформлении результатов экспертизы.</p>	



**Место практики:** КГБУ «Алтайская краевая ветеринарная лаборатория»

1. Определение фальсификации мясных и молочных продуктов
2. Участие в оценке качества мяса и мясных товаров, молока и молочных продуктов, яйца и других продуктов животноводства
3. Определение физико-химических показателей мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, яйца и других продуктов животноводства
4. Участие в экспертизе товаров, оформлении результатов экспертизы.
5. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства
6. Участие в проведении бактериологического анализа мясных продуктов.
7. Участие в документальном оформлении результатов лабораторных исследований

<b>Всего</b>	<b>510</b>
--------------	------------

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля требует наличие:

- лабораторий: «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров» и «Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров», «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- мастерских: учебный магазин; учебный склад
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **Оборудование лабораторий:**

##### **Товароведения и экспертизы продовольственных товаров Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги, рекламные проспекты, ассортиментные карты);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ 02;
- комплект бланков документов (акт отбора проб, протоколы лабораторных исследований, качественные удостоверения, сертификат соответствия, ветеринарно-санитарное свидетельство и др.);
- натуральные образцы продовольственных товаров.
- натуральные образцы непродовольственных товаров.
- весоизмерительное оборудование;
- оборудование и инвентарь для определения качества товаров;

#### **Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности**

- компьютеры по количеству обучающихся;
- мультимедийный проектор;
- программное обеспечение: Microsoft Word, Excel, Консультант Плюс, Гарант;
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ПМ2;
- комплект учебно-методических материалов (рекомендации по выполнению самостоятельной работы над программным материалом; тематика и рекомендаций по выполнению индивидуальных заданий разной степени сложности; задания для контроля и самоконтроля знаний и умений).

#### **Оборудование мастерских. Учебный магазин**

- торговое оборудование (немеханическое, весоизмерительное оборудование, контрольно-кассовая техника);
- торговый инвентарь;
- образцы продовольственных, непродовольственных товаров;
- образцы упаковок товаров.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено в предприятиях розничной торговли.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Законодательные и нормативные акты в действующей редакции:

1. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 с.
3. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ.
4. Закон РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 г. №4979. с изменениями от 8 декабря 2020 г.
5. Закон РФ «Об экологической экспертизе» от 23.11.1995 г. №174-ФЗ.
6. Закон РФ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 ФЗ-№ 184.
7. Приказ Роспотребнадзора «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» от 19.07.2007 г. №224.
8. Разъяснение Минсельхозпрода РФ «О порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на сырье и продукты животного происхождения» от 06.04.1998 №13-7-55/320.
9. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Утв. Минсельхозпрода РФ 28.04.1994 г.

#### Стандарты:

1. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции.
2. ГОСТ 6564-84. Пиломатериалы и заготовки. Правила приемки, методы контроля, маркировка и транспортирование [Текст]. – Введ. 1986–01–01. – М.: Стандартинформ, 2007. – 7 с.
3. ГОСТ 6658-75. Изделия из бумаги и картона. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1977–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 10 с.
4. ГОСТ 7000-80. Материалы текстильные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1981–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 9 с.
5. ГОСТ 7296-81. Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1982–06–30. – М.: Стандартинформ, 2005. – 11 с.
6. ГОСТ 7563-73. Волокно льняное и пеньковое. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1975–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 6 с.
7. ГОСТ 7691-81. Картон. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1982–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 14 с.
8. ГОСТ 7000-80. Материалы текстильные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1981–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 9 с.
9. ГОСТ 7983-99. Пасты зубные. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2001–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2000. – 32 с.
10. ГОСТ 8737-77. Ткани и штучные изделия хлопчатобумажные, из пряжи химических волокон и смешанные. Первичная упаковка и маркировка [Текст]. – Введ. 1978–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 9 с.
11. ГОСТ 9980.4-2002. Материалы лакокрасочные. Маркировка [Текст]. – Введ. 2003–08–31. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 32 с.
12. ГОСТ 10581-91. Изделия швейные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1993–01–01. – М.: Стандартинформ, 2010. – 18 с.
13. ГОСТ 12266-89. Сырье пушно-меховое. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1989–09–25. – М.: Изд-во стандартов, 1989. – 7 с.
14. ГОСТ 12453-77. Ткани и штучные изделия льняные и полульняные. Первичная упаковка и маркировка [Текст]. – Введ. 1978–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1989. – 12 с.

15. ГОСТ 13827-85. Полотна нетканые. Первичная упаковка и маркировка [Текст]. – Введ. 1986–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 1999. – 8 с.
16. ГОСТ 26119-97. Электроприборы бытовые. Эксплуатационные документы [Текст]. – Введ. 2002–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2001. – 12 с.
17. ГОСТ 16958-71. Изделия текстильные. Символы по уходу [Текст]. – Введ. 1973–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 3 с.
18. ГОСТ 18088-83. Инструмент металлорежущий, алмазный, дереворежущий, слесарно-монтажный и вспомогательный. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1985–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1993. – 11 с.
19. ГОСТ 18620-86. Изделия электротехнические. Маркировка [Текст]. – Введ. 1988–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1991. – 10 с.
20. ГОСТ 19411-88. Изделия текстильно-галантерейные тканые, плетеные, вязаные, витые метражные и штучные. Маркировка и первичная упаковка [Текст]. – Введ. 1990–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 2002. – 11 с.
21. ГОСТ 19878-2014 Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение
22. ГОСТ 24957-81. Кожа искусственная и синтетическая. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1983–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 8 с.
23. ГОСТ 25644-96. Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования [Текст]. – Введ. 2000–06–30. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 8 с.
24. ГОСТ 25779-90. Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля [Текст]. – Введ. 1992–01–01. – М.: Стандартиформ, 2008. – 36 с.
25. ГОСТ 25834-83. Лампы электрические. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 2006–05–01. – М.: Стандартиформ, 2006. – 6 с.
26. ГОСТ 25871-83. Изделия кожгалантерейные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Текст]. – Введ. 1985–01–01. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 8 с.
27. ГОСТ 32117-2013. Продукция парфюмерно-косметическая. Информация для потребителя. Общие требования [Текст]. – Введ. 2016–12–01. – М.: Стандартиформ, 2014. – 9 с.
28. ГОСТ Р 50962-96. Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 1998–01–01. – М.: Стандартиформ, 2008. – 27 с.

#### **Основные источники:**

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

6. Григорян, Е. С. Товароведение [Текст] : учебник / Е. С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (СПО)
7. Дзахмишева, И. Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Текст] : учеб. пособие / И. Ш. Дзахмишева. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2020. - 344 с.
8. Дуборасова, Т.Ю. Категорийный менеджмент: управление ассортиментом, качеством товаров, мерчандайзингом и товарными запасами [Электронный ресурс] : монография / Т. Ю. Дуборасова, В. П. Коростелева. - Москва : Русайнс, 2017. - 158 с. – Режим доступа : <https://book.ru/book/922301> (08.02.2021).
9. Иванов, Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности) [Электронный ресурс] : учебник / Г. Г. Иванов. - Москва : КноРус, 2021. - 222 с. – Режим доступа : <https://book.ru/book/936103> (08.02.2021).
10. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учеб. пособие / Т. Н. Иванова. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 240 с.
11. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник / С. Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. - 478 с. - (Проф. образование). – Сайт : ЭБС Юрайт. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/467577> (08.02.2021).
12. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2017. - 477 с. - (ПО).
13. Карташова, А. В. Управление ассортиментом товаров [Текст] : учебник : в 2-х ч. Ч.1 / Л. В. Карташова, Н. И. Сергеева, Л. А. Колесникова. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 288 с. - (ПО. ПМ).
14. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Текст] : учеб. пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - 2-е изд. - Москва : Дашков и Ко, 2016. - 400 с.
15. Коник, Н. В. Товароведение и экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2016. - 236 с. - (ПРОФИЛЬ).
16. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. - Москва : КноРус, 2021. - 160 с. – Режим доступа : <https://book.ru/book/936105> (08.02.2021).
17. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. - Москва : КноРус, 2021. - 160 с. – Режим доступа : <https://book.ru/book/936105> (08.02.2021).
18. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. - Москва : КноРус, 2021. - 264 с. – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/934635> (08.02.2021).
19. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. - Москва : КноРус, 2021. - 264 с. – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/934635> (08.02.2021).
20. Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. - М. : Юрайт, 2020. — 405 с.
21. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. - 304 с. - (ПРОФИЛЬ).

22. Ляшко А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] : учебник / [и др.]. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2020. - 666 с.
23. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко. - Москва : Дашков и Ко, 2020. - 666 с. :
24. Моисеенко, Н. С. Основы товароведения [Текст] : учебник / Н. С. Моисеенко. - Москва : КНОРУС, 2021. - 414 с. - (СПО. ТОП-50).
25. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Текст] : учебник / Л. П. Нилова. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 448 с.
26. Орленко, Л. В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Орленко. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2017. - 272 с.
27. Отосина, В. Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Текст] : учеб.-практич. пособие / В. Н. Отосина. - Москва : КНОРУС, 2021. - 210 с. - (СПО).
28. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / Ф. А. Петрище. - 5-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2018. - 508 с.
29. Петрище, Ф. А. Товарный менеджмент и экспертиза строительных товаров [Текст] : учебник / Ф. А. Петрище, М. А. Черная. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2016. - 424 с.
30. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Текст] : учеб.-практич. пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. - 3-е изд., пересмотр. - Москва : Дашков и Ко, 2018. - 187 с.
31. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. - 347 с. - (СПО).
32. Рыжиков, С.Н. Товароведение продовольственных товаров. Планы-конспекты выпускных квалификационных работ [Электронный ресурс] : практикум / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. - Москва : Русайнс, 2021. - 271 с. – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/936803> (08.02..2021).
33. Рыжиков, С.Н. Управление ассортиментом товаров [Электронный ресурс] : учебник / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. - Москва : КноРус, 2021. - 322 с. – Сайт : Book.ru. - Режим доступа : <https://book.ru/book/938665> (08.02.2021).
34. Славнова, Т. П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров [Текст] : учеб. пособие / Т. П. Славнова ; под ред. С. А. Вилковой. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2020. - 168 с.
35. Тыщенко, Е. А. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров. Парфюмерно-косметические товары [Текст] : учеб. пособие / Е. А. Тыщенко, В. П. Ермакова, В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 393 с.
36. Ходыкин, А. А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха [Текст] : учебник / А. А. Ходыкин, А. П. Ходыкин. - 4-е изд. - Москва : ИТК "Дашков и Ко", 2016. - 352 с.
37. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст] : учеб. пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 304 с. - (ВО. Бакалавриат).

#### Электронные ресурсы

1. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Х. Ашряпова. – Москва :

КНОРУС, 2020. – 246 с. – (СПО). – Режим доступа : <https://book.ru/book/932606> (08.02.2021).

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

Периодические издания

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

Электронные информационные базы данных

2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа : <http://window.edu.ru/>

3. Научная электронная библиотека Elibrary.ru. - Режим доступа : <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

4. Юрайт. Образовательная платформа. – Режим доступа : <https://biblio-online.ru/>

5. ЭБС Book.ru. – Режим доступа : <https://www.book.ru/>

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебное заведение должно располагать материально-технической базой для проведения всех видов занятий, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам.

Изучению модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин: «Метрология и стандартизация», «Теоретические основы товароведения», «Основы коммерческой деятельности», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» и ПМ 1. Управление ассортиментом товаров.

В образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой.

Практические занятия при изучении ПМ 2. «**Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**» проводятся в учебных лабораториях техникума «Товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров», «Информационных технологий в профессиональной деятельности», с использованием лицензионного программного обеспечения.

Учебная практика проводится рассредоточено после изучения каждого раздела модуля в учебном магазине техникума.

Производственная практика по профилю специальности проводится в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся, реализуется концентрировано после изучения ПМ 02 и учебной практики, при прохождении которой за студентами осуществляется контроль руководителем практики в организациях торговли и пищевых лабораториях предприятий.

Образовательное учреждение определяет цели, задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики.

При работе над курсовой работой студентам оказываются групповые и индивидуальные консультации (количество часов определяет учебное заведение).

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих реализацию основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»: наличие высшего образования соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), аттестации педагогического работника и прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Метрология и стандартизация», «Теоретические основы товароведения», «Основы коммерческой деятельности».



## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности</p> <p>ПК2. 2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.</p> <p>ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.</p>	<p>- точность определения соответствия наименования товара классификационной группировке</p> <p>- правильность определения градаций качества товаров</p> <p>- точность выполнения задания</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p>
<p>Промежуточная форма аттестации по модулю – экзамен (квалификационный)</p> <p>Промежуточная форма аттестации по МДК - экзамен</p>		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- объяснение значимости будущей профессии на современном рынке</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области формирования ассортимента, оценки и обеспечения товароведных характеристик товара, их информационного подкрепления</p> <p>- эффективность и качество выполнения профессиональных задач</p> <p>- обоснованность выбора методов определения каче-</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p>

	ства при проведении экспертизы	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение профессиональных задач в различных ситуациях на рынке, с последующим анализом</li> <li>- оптимальность принятых решений при оценке качества товара и проведения экспертизы</li> <li>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</li> </ul>	<p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- результативный поиск информации	Практическая работа
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- эффективность пользования информационными технологиями	Практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватные формы поведения</li> <li>- результативное взаимодействие обучающихся студентов между собой, с преподавателями, практически работниками</li> </ul>	<p>Практическая работа</p> <p>Практическая работа</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция работы	Практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении ПМ и повышении квалификации	Практическая работа

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- умение ориентироваться в профессиональной деятельности при смене технологий	Практическая работа
--	---	---------------------

**Разработчики:**

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

\_\_\_\_\_ Е.Е. Оппель, преподаватель