

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

---

**Техникум Пермского института (филиала)**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля **ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

код, специальность **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

форма обучения **очная**

Пермь, 2019



СОГЛАСОВАНА:

Цикловой методической комиссией  
профессиональных модулей  
специальностей торгово-  
технологического профиля техникума  
Пермского института (ф) РЭУ им. Г.В.  
Плеханова

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования по  
специальности **38.02.05 Товароведение и  
экспертиза качества потребительских  
товаров**

Протокол № 1  
от «12» сентября 2019 года

Председатель ЦМК профессиональных  
модулей специальностей торгово-техно-  
логического профиля  
\_\_\_\_\_ А.В.Барабанова

Заместитель директора по учебно-  
воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ Яковлев В.Н./

Составители (авторы):

Барабанова А.В.. преподаватель техникума  
Пермского института (ф) РЭУ  
им.Г.В.Плеханова  
Пирогова М.М.. преподаватель техникума  
Пермского института (ф) РЭУ  
им.Г.В.Плеханова

Рецензент: Чернобровкина Ольга Вячеславовна, преподаватель высшей квалификационной  
категории, КГАПОУ «Пермский торгово-технологический колледж»

**Согласовано:** Леготкина И. А, руководитель отдела по работе с персоналом, филиал ООО  
«Метро Кэш энд Керри» в Перми

(подпись) \_\_\_\_\_ (должность) **РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА  
ПО РАБОТЕ С ПЕРСОНАЛОМ**  
**ЛЕГОТКИНА И.А.**  
\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)





## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26



## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

Цель профессионального модуля - освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

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 определённого класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров.

#### **уметь:**

- расшифровывать маркировку товара и входящие в её 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 определённого класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения.



### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 506 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 398 часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 272 часа;
  - самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;
  - консультации – 18 часов.
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы	280	184	52	20	80	28	16		
ПК 2.1	МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров	118	88	40	-	28	-	2		
	Учебная практика	36							36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72								72
Всего:		506	272	92	20	108	28	18	36	72



### 3.2. Содержание профессионального модуля ПМ.02

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	5
<b>МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		<b>280</b>	
<b>Раздел 1. Оценка качества продовольственных товаров. Основы экспертизы</b>		<b>114</b>	
<b>Тема 1.1. Оценка качества плодоовощных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 1. Вегетативные овощи. Градации качества. Требования к качеству.	8	1
	Лекция 2. Вегетативные овощи. Дефекты и причины их возникновения.	2	
	Условия и сроки хранения	2	
	Лекция 3. Плодовые овощи. Градации качества. Требования к качеству.	2	
<b>Тема 1.2. Оценка качества зерномучных товаров</b>	Лекция 4. Плодовые овощи. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения	2	2
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 1. Оценка качества семечковых и косточковых плодов.	4	
	Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца.	2	
	Составление паспорта качества	2	
	Практическая работа 2. Оценка качества переработанных плодов и овощей.	2	1
	Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца.	2	
	<b>Содержание</b> Лекция 5. Мука. Градации качества. Требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения	6	
	Лекция 6. Крупы. Градации качества. Требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения	2	
	Лекция 7. Бараночные и сухарные изделия. Градации качества. Требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения	2	2
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 3. Оценка качества хлеба и макаронных изделий. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца	2	
		2	
		2	



<b>Тема 1.3. Оценка качества кондитерских товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 8. Сахар. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты сахара и причины их возникновения. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения Лекция 9. Мармелад и пастильные изделия. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты мармелада и пастильных изделий и причины их возникновения. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения Лекция 10. Мучные кондитерские товары. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты мучных кондитерских изделий и причины их возникновения. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения	<b>6</b> 2  2  2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 4. Оценка качества шоколада и какао-порошка. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца. Практическая работа 5. Оценка качества карамельных и конфетных изделий. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца.	<b>4</b> 2  2	
<b>Тема 1.4. Оценка качества вспомогательных товаров</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 6. Оценка качества крахмала. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца.	<b>2</b> 2	2
<b>Тема 1.5. Оценка качества вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 11. Пряности и приправы. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения	<b>10</b> 2	1
	Лекция 12. Алкогольные напитки. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества (система ЕГАИС). Условия и сроки хранения	2	
	Лекция 13. Виноградные вина. Градации качества и требования к качеству виноградных вин. Дефекты виноградных вин и причины их возникновения. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения	2	
	Лекция 14. Пиво. Градации качества и требования к качеству. Дефекты пива и причины их возникновения. Порядок оценки качества (балльная оценка). Условия и сроки хранения	2	
	Лекция 15. Безалкогольные напитки. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения	2	



	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 7. Оценка качества чая. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца.	<b>2</b> 2	2
<b>Теме 1.6. Оценка качества мясных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 16. Мясо. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества (система Меркурий). Условия и сроки хранения. Лекция 17. Мясо птицы. Градации качества и требования к качеству. Условия и сроки хранения Лекция 18. Субпродукты. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения Лекция 19. Мясные полуфабрикаты. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения Лекция 20. Мясокопчености. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения	<b>10</b> 2 2 2 2 2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 8. Оценка качества колбас. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца. Практическая работа 9. Оценка качества мясных консервов. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца.	<b>4</b> 2 2	2
	<b>Содержание</b> Лекция 21. Рыба живая, охлажденная, мороженая: Градации качества и требования к качеству. Дефекты рыбы живой, охлажденной и мороженой и причины их возникновения. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения Лекция 22. Рыба сушеная, вяленая, копченая. Градации качества и требования к качеству. Дефекты рыбы сушеной, вяленой и копченой и причины их возникновения. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения Лекция 23. Икра рыбная. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения	<b>6</b> 2 2 2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 10. Оценка качества соленой рыбы. Практическая работа 11. Оценка качества рыбных консервов. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца	<b>4</b> 2 2	2
<b>Тема 1.7. Оценка качества рыбных товаров</b>			



<b>Тема 1.8. Оценка качества молочных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 24. Кисломолочные продукты. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения Лекция 25. Масло коровье, сыр. Градации качества и требования к качеству. Изучить дефекты масла коровьего и сыра и причины их возникновения. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения Лекция 26. Молочные консервы: дефекты, требования к качеству, методика оценки качества.	<b>6</b> 2  2  2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 12 Оценка качества молока. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца. Практическая работа 13. Оценка качества коровьего масла и сыра. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца.	<b>4</b> 2  2	2
<b>Тема 1.9. Оценка качества пищевых жиров и яичных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 27. Маргарин. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения Лекция 28. Майонез. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения Лекция 29. Жиры животные топленые. Градации качества и требования к качеству. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения	<b>6</b> 2  2  2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 14. Оценка качества растительных масел. Практическая работа 15. Оценка качества яиц куриных. Правила работы с овоскопом. Оценка качества растительных масел, работа с рефрактометром.	<b>4</b> 2  2	2
<b>Самостоятельная работа</b> Изучить дефекты муки и крупы причины их возникновения Изучить дефекты макаронных изделий и причины их возникновения Изучить дефекты бараночных и сухарных изделий и причины их возникновения Изучить дефекты пряностей и причины их возникновения Изучить дефекты алкогольных напитков и причины их возникновения Изучить дефекты безалкогольных напитков и причины их возникновения Изучить дефекты мяса и причины их возникновения Изучить дефекты субпродуктов и причины их возникновения		<b>26</b>	



Изучить дефекты мясных полуфабрикатов и причины их возникновения Изучить дефекты мясокопченостей и причины их возникновения Изучить дефекты икры и причины их возникновения Изучить дефекты кисломолочных продуктов и причины их возникновения Изучить дефекты маргарина и причины их возникновения Изучить дефекты майонеза и причины их возникновения Изучить дефекты жиров животных топленых и причины их возникновения Яйца куриные. Градации качества и требования к качеству. Дефекты и причины их возникновения. Порядок оценки качества. Условия и сроки хранения			
<b>Раздел 2. Оценка качества непродовольственных товаров. Основы экспертизы</b>		<b>102</b>	
<b>Тема 2.1. Оценка качества посудохозяйственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Лекция 1. Изделия из пластических масс. Показатели качества. Дефекты. Методы оценки качества. Порядок проведения экспертизы	2	
	Лекция 2. Силикатные товары. Показатели качества изделий из стекла и керамики. Дефекты. Методы оценки качества. Порядок проведения экспертизы	2	1
	Лекция 3. Металлохозяйственные товары. Дефекты. Методы оценки качества. Порядок проведения экспертизы	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Практическая работа 1. Оценка качества изделий из пластических масс. Определение причин образования дефектов. Работа с нормативно-технической документацией	2	
	Практическая работа 2. Оценка качества изделий из стекла и керамики. Определение причин образования дефектов. Работа с нормативно-технической документацией.		2
		2	
<b>Тема 2.2. Оценка качества одежно-обувных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Лекция 4.Ткани. Требования к качеству. Принципы определения сортности. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы	2	
	Лекция 5. Нетканые материалы, искусственный мех. Требования к качеству. Принципы определения сортности. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы	2	
	Лекция 6. Изделия швейные. Требования к качеству. Принципы определения сортности. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы	2	
	Лекция 7. Изделия трикотажные. Требования к качеству. Принципы определения сортности. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы	2	
	Лекция 8.Пушно-меховые товары. Требования к качеству. Принципы	2	
			1



	определения сортности. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы Лекция 9. Обувь. Требования к качеству. Принципы определения сортности. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы	2	
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 3. Оценка качества швейных и трикотажных изделий. Определение причин образования дефектов. Работа с нормативно-технической документацией. Практическая работа 4. Оценка качества обуви. Определение причин образования дефектов. Работа с нормативно-технической документацией.	<b>4</b> 2 2	2
<b>Тема 2.3. Оценка качества школьно-письменных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 10. Бумага и беловые товары. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы Лекция 11. Канцелярские товары. Виды дефектов, причины их возникновения. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы Лекция 12. Школьно-письменные товары. Виды дефектов, причины их возникновения. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы	<b>6</b> 2 2 2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 5. Оценка качества бумаги. Определение причин образования дефектов. Работа с нормативно-технической документацией.	<b>2</b> 2	2
<b>Тема 2.4. Оценка качества товаров бытовой химии</b>	<b>Содержание</b> Лекция 13. Синтетические моющие средства. Требования к качеству, показатели безопасности, условия хранения. Порядок проведения экспертизы Лекция 14. Лакокрасочные материалы. Виды дефектов, причины их возникновения. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы Лекция 15. Клеи. Виды дефектов, причины их возникновения. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы	<b>6</b> 2 2 2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 6. Оценка качества средств для стирки. Определение причин образования дефектов. Работа с нормативно-технической документацией.	2	2



<b>Тема 2.5. Оценка качества мебельных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 16. Товары для строительства, ремонта и отделки жилищ. Виды дефектов, причины их возникновения. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы Лекция 17. Показатели качества мебели. Оценка качества мебели. Требования к качеству и безопасности.	<b>4</b> 2  2	   1
<b>Тема 2.6. Оценка качества электробытовых и электронно-бытовых товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 18. Бытовые электроприборы. Показатели качества, пожаро- и электробезопасности. Методы определения качества Лекция 19. Бытовая электронная аппаратура. Виды дефектов, причины их возникновения. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы Лекция 20. Бытовая видеоаппаратура. Виды дефектов, причины их возникновения. Методы контроля. Порядок проведения экспертизы	<b>6</b> 2  2 2	   1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 7. Оценка качества электробытовых приборов. Определение причин образования дефектов. Работа с нормативно-технической документацией.	<b>2</b> 2	 2
<b>Тема 2.7. Оценка качества парфюмерно-косметических изделий</b>	<b>Содержание</b> Лекция 21. Изделия косметические: показатели качества, особенности информации для потребителя, состава, методы контроля качества Лекция 22. Изделия парфюмерные: показатели качества, особенности информации для потребителя, состава, методы контроля качества	<b>4</b> 2  2	   1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 8. Оценка качества парфюмерно-косметических изделий. Определение причин образования дефектов. Работа с нормативно-технической документацией.	<b>2</b> 2	 2
<b>Тема 2.8. Оценка качества ювелирных изделий и часов</b>	<b>Содержание</b> Лекция 23. Изделия ювелирные: требования к качеству, порядок проведения экспертизы. Методы определения составов сплавов драгоценных металлов Лекция 24. Часы. Виды дефектов, причины их возникновения. Порядок проведения экспертизы	<b>4</b> 2  2	   1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 9. Оценка качества ювелирных изделий	<b>2</b> 2	 2
<b>Самостоятельная работа</b> Используя стандарты на соответствующие товары, изучите основные показатели качества металлохозяйственных		<b>26</b>	



<p>изделий (металлической посуды, столовых приборов, ножевых изделий и кухонных принадлежностей) (конспект)</p> <p>Используя стандарты на соответствующие товары, изучите основные показатели качества меховых и овчинно-шубных изделий и требования к качеству данных товаров. (конспект)</p> <p>Используя стандарты на соответствующие товары, изучите основные показатели качества канцелярских и школьно-письменных товаров и требования к качеству данных товаров (конспект)</p> <p>Используя учебную литературу, изучите основные показатели качества лакокрасочных материалов и требования к качеству данных товаров. Результаты оформить в виде таблицы (конспект)</p> <p>Используя стандарты на соответствующие товары, изучите основные показатели качества игрушек и требования к качеству данных товаров. Изучите методы определения органолептических показателей качества данных товаров (конспект)</p> <p>Используя стандарты на соответствующие товары, изучите основные показатели качества зубных паст и требования к качеству данных товаров (конспект)</p> <p>Изучите требования к качеству часов и методы определения их качества. (конспект)</p>			
<b>Раздел 3. Основы экспертизы товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 3.1. Товарная экспертиза</b>	Лекция 25. Товарная экспертиза: виды, задачи, принципы. Требования к экспертам.	2	1
	Лекция 26. Методы проведения экспертизы. Порядок проведения экспертизы	2	
	Лекция 27. Идентификация и фальсификация товаров.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	2
	Практическая работа 10. Заключение эксперта: правила оформления документов.	2	
	Практическая работа 11. Составление заключения эксперта по результатам экспертизы предложенных образцов	2	
<b>Консультации по выполнению курсовой работы</b>		<b>20</b>	
<b>Примерная тематика курсовых работ</b>			
<p>1. Оценка качества одной из групп потребительских товаров.</p> <p>2. Применение инструментального метода для идентификации отдельных групп потребительских товаров.</p> <p>3. Идентификация продовольственных или непродовольственных товаров на примере конкретных видов.</p> <p>4. Сенсорная оценка качества продовольственных товаров.</p> <p>5. Методы обнаружения фальсификации потребительских товаров и меры её предупреждения (на примере отдельной группы товаров).</p> <p>6. Сравнительная оценка потребительских свойств товаров отечественного и зарубежного производства.</p> <p>7. Комплексная оценка качества потребительских товаров (на примере отдельной группы товаров).</p> <p>8. Товароведная характеристика и оценка качества товаров на примере отдельной группы продовольственных товаров.</p> <p>9. Товароведная характеристика и оценка качества товаров на примере отдельной группы непродовольственных</p>			



товаров. 10. Функциональные свойства непродовольственных товаров и их оценка (на примере отдельной группы товаров). 11. Исследование качества продовольственных товаров в розничной торговой организации (на примере отдельной группы товаров). 12. Исследование качества непродовольственных товаров в розничной торговой организации (на примере отдельной группы товаров). 13. Дефекты товаров: условия возникновения, влияние на качество, меры по предупреждению возникновения дефектов (на примере отдельной группы продовольственных товаров). 14. Экспертная оценка потребительских товаров (на примере отдельной группы товаров). 15. Исследование условий хранения, влияющих на качество товаров (на примере отдельных групп товаров).			
<b>Самостоятельная работа.</b> Выполнение курсовой работы <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление плана.</li> <li>2. Подбор литературы.</li> <li>3. Написание введения.</li> <li>4. Работа над первой главой.</li> <li>5. Проведение практического исследования по теме курсовой работы.</li> <li>6. Написание второй главы.</li> <li>7. Написание заключения по работе.</li> <li>8. Оформление работы.</li> </ol>		28	
<b>Консультации</b>		<b>16</b>	
<b>Дифференцированный зачет МДК 02.01</b>			
<b>МДК 02.02. Товароведение потребительских товаров</b>		<b>118</b>	
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>58</b>	
<b>Тема 1.1 Товароведение плодоовощных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 1. Свежие плоды и овощи. Факторы, формирующие качество (сорт, условия роста и сбора урожая)	2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 1. Переработанные плоды и овощи. Изучение методов консервирования и их влияния на качество (просмотр и обсуждение фильма)	2 2	2
<b>Тема 1.2. Товароведение зерномучных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 2. Крупы. Факторы, формирующие качество (сырьё, этапы производства)	2	1



	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 2. Факторы, формирующие качество муки, макаронных изделий и хлеба (просмотр и обсуждение фильма).	2 2	2
<b>Тема 1.3. Товароведение кондитерских товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 3. Шоколад и какао-порошок. Факторы, формирующие качество (сырьё, этапы производства) Лекция 4. Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие качество (сырьё, этапы производства)	2 2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 3. Сахар, мёд. Изучение этапов производства и их влияние на качество продукта (просмотр и обсуждение фильма). Практическая работа 4. Мармелад и пастильные изделия. Изучение этапов производства и их влияние на качество продукта (просмотр и обсуждение фильма). Практическая работа 5. Карамельные и конфетные изделия. Изучение этапов производства и их влияние на качество продукта (просмотр и обсуждение фильма).	6 2 2 2	2
	<b>Содержание</b> Лекция 5. Чай, кофе. Сорта, условия роста, переработка и их влияние на качество готового продукта	2	1
<b>Тема 1.4. Товароведение вкусовых товаров</b>	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 6. Виноградные вина и пиво. Изучение этапов производства и их влияние на качество продукта (просмотр и обсуждение фильма)	2 2	2
	<b>Содержание</b> Лекция 6. Мясо, субпродукты, мясо птицы. Факторы, формирующие качество (сырьё, охлаждение, замораживание и их влияние на качество) Лекция 7. Мясные консервы. Факторы, формирующие качество (сырьё, производство)	2 2	1
<b>Тема 1.5. Товароведение мясных товаров</b>	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 7. Колбасы и колбасные изделия. Изучение этапов производства и их влияния на качество готового продукта (просмотр и обсуждение фильма).	2 2	2



<b>Тема 1.6. Товароведение рыбных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 8. Солёная, копчёная, сушёная и вяленая рыба. Факторы, формирующие качество (сырьё, влияние процессов производства на качество) Лекция 9. Рыбные консервы и пресервы. Факторы, формирующие качество (сырьё, влияние процессов производства на качество)	2 2	1
	<b>Практические занятия</b>	-	
<b>Тема 1.7. Товароведение молочных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 10. Молочные консервы. Факторы, формирующие качество (сырьё, влияние процессов производства на качество)	2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 8. Молоко, сливки, кисломолочные товары. Факторы, формирующие качество (сырьё, производство) просмотр и обсуждение фильма. Практическая работа 9. Масло, сыры. Факторы, формирующие качество (сырьё, производство) просмотр и обсуждение фильма	4 2 2	2
<b>Тема 1.8. Товароведение пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 11. Маргарин. Майонез. Изучение процессов производства и их влияние на качество готового продукта	2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 10. Растительные масла. Изучение процессов производства и их влияние на качество готового продукта (просмотр и обсуждение фильма)	2 2	2
<b>Тема 1.9. Товароведение яиц и яичных товаров.</b>	<b>Содержание</b> Лекция 12. Яйца и яичные продукты. Изучение процессов производства и их влияние на качество готового продукта	2	1



<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Изучить факторы, формирующие качество бараночных и сухарных изделий. Результаты оформить в виде таблицы. Изучить производственные дефекты бараночных и сухарных изделий. Проанализировать причины возникновения дефектов. Результаты оформить в виде таблицы (конспект)</p> <p>Изучить факторы, формирующие качество мясокопченностей. Результаты оформить в виде таблицы. Изучить производственные дефекты мясокопченностей. Проанализировать причины возникновения дефектов. Результаты оформить в таблицу (конспект).</p> <p>Изучить факторы, формирующие качество живой, охлаждённой и мороженой рыбы (сырьё, охлаждение, замораживание и их влияние на качество) (конспект)</p> <p>Изучить факторы, формирующие качество икры осетровых и лососевых рыб. Результаты оформить в виде таблицы. Изучить производственные дефекты икры осетровых и лососевых рыб. Проанализировать причины возникновения дефектов. Результаты оформить в таблицу (конспект)</p> <p>Изучить факторы, формирующие качество переработанных сыров. Результаты оформить в виде таблицы. Изучить производственные дефекты переработанных сыров. Проанализировать причины возникновения дефектов. Результаты оформить в таблицу (конспект)</p>		<b>14</b>	
<b>Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров</b>		<b>58</b>	
<b>Тема 2.1. Товароведение посудохозяйственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Лекция 1. Стекланные товары. Факторы, формирующие качество.	2	1
	Керамические товары. Факторы, формирующие качество	2	
	Лекция 2. Металлохозяйственные товары. Факторы, формирующие качество	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа 1. Товароведная характеристика керамических товаров.	2	2
	Товароведная характеристика стекланных товаров.		
<b>Тема 2.2. Товароведение товаров бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Лекция 3. Синтетические моющие средства. Факторы, формирующие качество	2	1
<b>Тема 2.3. Товароведение парфюмерно-косметических товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Лекция 4. Косметические товары. Факторы, формирующие качество	2	1
	Лекция 5. Парфюмерные товары. Факторы, формирующие качество	2	



	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 2. Товароведная характеристика косметических средств по уходу за кожей Практическая работа 3. Товароведная характеристика парфюмерных изделий.	<b>4</b> 2 2	2
<b>Тема 2.4. Товароведение одежно-обувных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 6. Швейные изделия. Факторы, формирующие качество Лекция 7. Трикотажные изделия. Факторы, формирующие качество. Пушно-меховые изделия. Факторы, формирующие качество Лекция 8. Обувные изделия. Факторы, формирующие качество	<b>6</b> 2 2 2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 4. Товароведная характеристика тканей и трикотажных полотен Практическая работа 5. Товароведная характеристика швейных изделий Практическая работа 6. Товароведная характеристика обувных изделий	<b>6</b> 2 2 2	2
	<b>Содержание</b> Лекция 9. Мебельные товары. Факторы, формирующие качество	<b>2</b> 2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 7. Древесные материалы для производства мебели	<b>2</b> 2	2
<b>Тема 2.5. Товароведение мебельных товаров</b>	<b>Содержание</b> Лекция 10. Ювелирные изделия. Факторы, формирующие качество	<b>2</b> 2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 8. Товароведная характеристика ювелирных изделий	<b>2</b> 2	2
<b>Тема 2.6. Товароведение ювелирных изделий и часов</b>	<b>Содержание</b> Лекция 11. Телевизоры. Способы получения изображения. Фотоаппараты. Способы фиксации изображения Лекция 12. Холодильные приборы. Способы получения холода. Стиральные машины. Принцип стирки. Уборочные машины. Принцип уборки	<b>4</b> 2 2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическая работа 9. Потребительские свойства ЖК телевизоров и цифровых фотоаппаратов Практическая работа 10. Потребительские свойства компрессионных холодильников	<b>4</b> 2 2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучить факторы, формирующие качество изделий из пластмасс (конспект) Изучить факторы, формирующие качество клеящих веществ (конспект)	<b>14</b>	2



Изучить факторы, формирующие качество лакокрасочных веществ (конспект) Используя материал лекций и практических работ, подготовиться к контролю по теме 2.1. Выполнение творческой работы по теме «Формирование аромата парфюмерного изделия». Используя материал лекций и практических работ, подготовиться к контролю по теме 2.3. Изучить факторы, формирующие качество видов нетканых материалов. Изучить факторы, формирующие качество резиновой и валяной обуви. Изучить факторы, формирующие качество часов. Результаты оформить в таблицу (конспект).		
<b>Консультации</b>	<b>2</b>	
<b>Дифференцированный зачет МДК 02.02</b>		
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	1,2
<b>Виды работ</b>		
Ознакомление с торговым предприятием	12	
Структура торгового предприятия: основные группы помещений, планировка торгового зала	6	
Изучение профессиональной деятельности товароведа, его должностных обязанностей, материальной ответственности.	12	
Систематизирование данных и оформление отчета о прохождении практики.	6	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>		
Ознакомление с документами, регламентирующими приемку товара на предприятии (в зависимости от группы товара)	12	
Ознакомление с работой систем ЕГАИС и МЕРКУРИЙ	12	
Проведение приемки партии однородной группы товаров	18	
Проведение экспертизы двух однородных групп товаров	18	
Систематизация отчета и подведение итогов	12	
<b>Всего</b>	<b>506</b>	



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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

- наглядные пособия;
- каталоги и ассортиментные карты;
- образцы товаров;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийное оборудование;
- нормативно-техническая документация (национальные стандарты, технические регламенты, санитарные правила и нормы).

Оборудование лабораторий Товароведения и экспертизы продовольственных товаров и Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- химическая посуда: предметные стекла, мерные цилиндры, колбы, чашки Петри и др.;
- лабораторное и измерительное оборудование: рефрактометр, фотоэлектроколориметр, сахариметр, устройство для определения пористости хлеба, люминоскоп, анализатор качества молока, белизномер, центрифуга, шкаф сушильный, прибор для определения свежести яиц (овоскоп), ареометры, весы электронные и аналитические, рН-метр, разрывная машина, прибор на определение устойчивости к многократным изгибам кож, прибор на определение истирания материалов, метрические линейки, толщиномер, лупы, микроскоп, секундомер, термометр, мультиметр, микрометр, сравнительные шкалы цветности, шумомер и др.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **I. Нормативно-правовые акты:**

1. ФЗ РФ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ (в действующей редакции).
2. ФЗ РФ «О стандартизации в РФ» от 29.06.2015 N 162-ФЗ.
3. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (в действующей редакции).
4. ФЗ РФ «О драгоценных металлах и драгоценных камнях» от 26.03.1998 N 41-ФЗ (в действующей редакции).
5. ФЗ РФ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности» от 23.11.2009 N 261-ФЗ (в действующей редакции).
6. ФЗ РФ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» от 22.11.1995 N 171-ФЗ (в действующей редакции).
7. ФЗ РФ «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 N 102-ФЗ (в действующей редакции).
8. ФЗ РФ «О государственной судебно-экспертной деятельности в Российской Федерации» от 31.05.2001 г. N 73-ФЗ (в ред. от 08.03.2015).
9. Закон РФ «О защите прав потребителей» РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (в действующей редакции).



10. Постановление Правительства Российской Федерации от 11.08.2016 №787 «О реализации пилотного проекта по введению маркировки товаров контрольными (идентификационными) знаками по товарной позиции «Предметы одежды, принадлежности к одежде и прочие изделия, из натурального меха»

11. ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования.
12. ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.
13. ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.
14. ТР ТС 008/2011 О безопасности игрушек.
15. ТР ТС 009/2011 О безопасности парфюмерно-косметической продукции.
16. ТР ТС 017/2011 О безопасности продукции легкой промышленности.
17. ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна.
18. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
19. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части её маркировки.
20. ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
21. ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.
22. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
23. ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции
24. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
25. ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.
26. ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.
27. ТР ТС 035/2014 Технический регламент на табачную продукцию.
28. ТР ЕАЭС 040/2016 О безопасности рыбы и рыбной продукции.
29. ТР ЕАЭС 044/2017 О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду.
30. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
31. Национальные стандарты по изучаемым товарным группам.
32. Международные стандарты по изучаемым товарным группам.

## **II. Основная литература:**

1. Минько Э.В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 221 с. — 978-5-4488-0157-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70616.html> ЭБС «IPRbooks».
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/446752>
3. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М. : Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010517>
4. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (для СПО). Учебно-практическое пособие : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. Москва : КноРус, 2019. — 209 с. — ISBN 978-5-406-06867-0.

## **III. Дополнительная литература:**



1. Товарный менеджмент Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/427042>
2. Управление качеством : учеб. пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов, А.Ю. Сизикин ; под ред. Б.И. Герасимова - 4-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 217 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com>]. — (Среднее профессиональное образование). — [www.dx.doi.org/10.12737/23589](http://www.dx.doi.org/10.12737/23589). - Текст : электронный. - URL: <http://znaniyum.com/catalog/product/1009308>
3. Управление качеством продукции / Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е. М.: Дашков и К, 2018. - 336 с.: ISBN 978-5-394-01715-5 - Режим доступа: <http://znaniyum.com/catalog/product/415054>
4. Ким, И. Н. Технология производства копченой продукции из водных биоресурсов: экологические аспекты : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, С. А. Бредихин, Г. Н. Ким ; под редакцией И. Н. Кима. 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10480-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/430571>
5. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znaniyum.com/catalog/product/1021058>
6. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО)+eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова - Москва : КноРус, 2018. — 246 с. — ISBN 978-5-406-06328-6.
7. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. Москва : КноРус, 2018. — 225 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-06178-7.
8. Мезенцева, Г.В. Контроль качества продовольственных товаров : [16+] / Г.В. Мезенцева ; науч. ред. Е.В. Асмолова ; Министерство науки и высшего образования РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ».- Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 145 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561763>
9. Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения : учебник / О.А. Косарева. Москва : Университет «Синергия», 2017. - 177 с. : ил., табл. - (Серия «Легкий учебник»). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4257-0252-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426>
10. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. — ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
11. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013.
12. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие / Под ред. А.Д. Покусаевой и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 384 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0359-9, 3000 экз. (Электронный ресурс)
13. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие/О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Г.С. Носова – М.: Альфа-М.: НИЦ Инфра – М, 2013.



14. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учеб./Санкт-Петербургский торгово-экономический институт, рук.авт.колл. В.В. Шевченко – 2 изд., перераб. и доп. – М.:ИНФРА – М, 2012.

#### **IV. Перечень электронных образовательных ресурсов**

1. Сайт института конъюнктуры аграрного рынка (рынок мясных товаров) [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.ikar.ru](http://www.ikar.ru) .
2. Мясная промышленность России [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.meat-industry.ru](http://www.meat-industry.ru) .
3. Сайт журнала «Мясо» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.myasocom.ru> .
4. Рынки продукции АПК [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.apkmarket.ru](http://www.apkmarket.ru) .
5. Новости мясной промышленности [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.meatinfo.ru](http://www.meatinfo.ru) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.fao.org> - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
6. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru) .
7. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.spros.ru](http://www.spros.ru) .
8. Портал «Знай товар» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/> .
9. Сайт о фальсификации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.falshivkam.net/>.
10. Сайт производителей химических продуктов, полупродуктов и полуфабрикатов. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.chemrus.com/> .
11. Сайт объединения переработчиков пластмасс [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://partniorstvo.narod.ru/> ю
12. Сайт производителей пластмасс и журнала «Пластические массы» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.plastmassy.webzone.ru> .
13. Портал «Металлургическая отрасль России». Информация [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.rusmet.ru> .
14. Электронный журнал о рынке посуды. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.posudka.ru/> .
15. Официальный сайт журнала «Посуда инфо». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.posudainfo.ru/>.
16. Портал индустрии переработки пластмасс. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.plastics.ru/>.
17. Информационно-новостной портал о бытовой химии. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.ruhim.ru/> .
18. Отраслевой портал об упаковке. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.unipack.ru/>.

#### **V. Перечень профессиональных баз данных**

1. РОСКАЧЕСТВО: новый портал для умного покупателя - <https://roskachestvo.gov.ru>
2. Мир Знаний - <https://mirznanii.com/>
3. Инфопедия – сайт для углубления теоретических и практических знаний - <https://infopedia.su/>
4. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.stq.ru](http://www.stq.ru) .
5. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Документы. Актуальные темы. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru>



6. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gost.ru/>.
7. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru/>.
8. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.ozpp.ru/>.
9. Федеральная служба государственной статистики. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gks.ru/>.
10. Ростест-Москва. Единый перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации, обязательному декларированию. Информация о продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rostest.ru.certification-all/>.

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

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» реализуется в течение 3-х семестров первого и второго курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

В процессе обучения обучающихся основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Рабочая программа ПМ.02 оснащена методическими указаниями по выполнению практических работ, по выполнению самостоятельных работ, курсовому проектированию, программы учебной практики.

Для успешного освоения профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе и курсовой работе).

Лекции формируют у обучающихся системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, проведение исследований по курсовой работе, отработку практических умений и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических знаний и практических умений обучающихся осуществляется с помощью текущего тестового контроля, проверки правильности решения ситуационных задач и других форм.



Учебная практика и производственная (по профилю специальности) проводится концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Базами практики являются торговые предприятия и организации, с которыми образовательная организация заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными критериями выбора базы - практики являются:

- крупный или средний розничный магазин, реализующий товары смешанного или специализированного ассортимента,
- наличие квалифицированного персонала (товароведов, менеджеров по качеству),
- оснащенность современным технологическим оборудованием,
- базой практики может являться экспертное учреждение.

Содержание модуля ПМ.02 имеет межпредметные связи с дисциплинами гуманитарного, социально-экономического, математического и профессионального цикла: Русский язык и культура речи, Математика, Информатика, Теоретические основы товароведения, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология и стандартизация, Основы управления ассортиментом товаров, Микробиология, санитария и гигиена потребительских товаров.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю. К экзамену допускаются обучающиеся, успешно освоившие МДК и прошедшие практики по профессиональному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по управлению ассортиментом товаров и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	знание общей классификации продовольственных товаров; знание классификации внутри товарных групп; определение характеристик товара, по которым его можно отнести к определённой товарной группе; знание ассортимента товаров, реализуемых в предприятиях торговли.	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Выполнение заданий на экзамене по ПМ
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	отнесение товара к конкретной товарной группе; выбор соответствующего нормативного документа; определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества; выбор методов оценки качества; определение качества и диагностика дефектов; определение градации качества.	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Выполнение заданий на экзамене по ПМ
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества в зависимости от вида экспертизы; составление выборки и отбор проб из товарной партии; проведение экспертизы товара; заполнение необходимой документации; составление заключения по результатам экспертизы.	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Выполнение заданий на экзамене по ПМ
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта; проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров; стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы товаров оценка эффективности и качества	Экзамен по профессиональному модулю.




профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выполнения;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; оценивание последствий принятых решений;	Экзамен по профессиональному модулю.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы; использование локальной сети для получения информации от преподавателя.	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационные технологии	корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	умение работать в группе при решении поставленных задач; знание психологии и умение решать конфликты; умение принимать компромиссные решения.	Результаты учебной и производственной практики (по профилю специальности)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Способность сделать общий вывод по результатам работы в группах; Выделение главного по результатам работы; Способность доказать правильность своего решения, от которого зависит общая оценка работы группы	Результаты учебной и производственной практики (по профилю специальности)
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; владение способами физического,	Экзамен по профессиональному модулю.




повышение квалификации	духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	знание основных методик оценки качества товаров и применение их при работе с более современным оборудованием; знание основных обязанностей продавца, товароведа и выполнение их с использованием нового оборудования	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

**Разработчики:**

- Пирогова Марина Михайловна, преподаватель высшей категории техникума ПИ (ф) РЭУ им.Г.В.Плеханова

 / Пирогова М.М.

- Барабанова Анастасия Викторовна, преподаватель первой категории техникума ПИ (ф) РЭУ им.Г.В.Плеханова

 / Барабанова А.В.