

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Казанский колледж технологии и дизайна»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО
«Бизнес-Консультант».



Е.В.Кайнова

« 28 » август 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Казанский
колледж технологии и дизайна»



И.Ф. Даутов

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества товаров

(базовой подготовки)

2021 г.

Согласовано

Заместитель директора по НМР

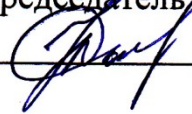
 /И. И. Исхакова/
«31» 08 2021 г.

Рассмотрено

на заседании МЦК

Протокол № 1
от «27» августа 2021 г.

Председатель МЦК

 Дьяконова Н. А.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества товаров (базовой подготовки)**.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Казанский колледж технологии и дизайна»

Разработчик: Преподаватель Носова Аида Геннадьевна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**(базовой подготовки)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности;
- организовывать и проводить оценку качества товаров;
- выполнять задания эксперта более высокой квалификации при

проведении товароведной экспертизы.

в соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности;
- организовывать и проводить оценку качества товаров;
- выполнять задания эксперта более высокой квалификации при

проведении товароведной экспертизы.

1.2. Цели и задачи дисциплины «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

дополнительные умения:

- овладеть навыками документального оформления экспертной оценки товаров;

- организация и проведение экспертизы потребительских товаров;
- установление прав и обязанностей эксперта.

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.

дополнительные знания:

- классификация экспертной деятельности;

- определение области применения экспертизы товаров, а так же принципов и основания для проведения;

- правильный выбор свойств , показателей ассортимента и качества товара с учетом цели экспертизы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 360 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 96 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

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 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	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Планируемые личностные результаты:

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 13 Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 14 Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 15 Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 занятия, вкл. семинары часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-2.3.	МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы	288	192	86	20	96	10	36	36
ПК 2.1.-2.3.	Раздел 1. Теоретические основы оценки качества товаров	54	36	12		18			
	Раздел 2. Экспертиза товаров	48	32	10		16			
	Раздел 3. Оценка качества продовольственных товаров	166	50	34	52				
	Раздел 4. Оценка качества промышленных товаров		54	30					
	УП 02 Учебная практика	36	36	-	-	-	-	36	-
	ПП 02 Производственная практика	36	36	-	-	-	-		36-
	Всего:	360	192	86	20	96	10	36	36

3.2. Содержание обучения по МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы			288	
Раздел 1 Теоретические основы оценки качества товаров			36	
Тема 1.1. Качество товаров	Содержание		6	
	1.	Формирование качества. Особенности требований рынка товаров. Влияние качества исходного сырья и материалов, качества проектирования, изготовления и обращения на конечное качество товаров.	2	1
	2.	Понятие дефекта. Классификация дефектов по происхождению, по возможности обнаружения и устранения, по степени влияния на качество.	2	1
	3.	Факторы, способствующие сохранению качества товаров: упаковка и маркировка; условия транспортирования, хранения, реализации и использования; техническая помощь в обслуживании.	2	1
	Практические работы		2 (n/n)	
	1.	<i>Выявление дефектов и их классификация.</i>	2	2

Тема 1.2. Показатели качества товаров	Содержание		4	
	1.	Потребительские и основные свойства товаров. Классификация свойств товара.	2	1
	2.	Понятие показателей качества товаров. Единичные и комплексные показатели. Классификация показателей качества.	2	1
	Практические работы		2(n/n)	
	1.	<i>Установление комплексных и единичных показателей качества товаров.</i>	2	2
Тема 1.3. Методы оценки качества товаров	Содержание		6	
	1.	Понятие и методы оценки качества товаров. Оценка качества и уровень качества.	2	1
	2.	Классификация методов определения показателей качества. Объективные методы (измерительный, регистрационный, расчётный, метод опытной эксплуатации). Области применения, достоинства и недостатки каждого метода.	2	1
	3.	Эвристические методы (органолептический, экспертный, социологический). Статистические методы. Области применения, достоинства и недостатки каждого метода.	2	1
	Практические работы		2(n/n)	
	1.	<i>Применение различных методов для оценки качества товаров.</i>	2	2
Тема 1.4. Контроль качества товаров	Содержание		4	
	1.	Понятие и порядок осуществления контроля качества товаров. Виды контроля качества.	2	1
	2.	Количественные характеристики товаров: единица продукции (упаковочная единица продукции), партия и выборка (проба). Правила отбора проб (выборок) для контроля.	2	2
	Практические работы		2(n/n)	
	1.	<i>Отбор проб(выборок) для контроля качества.</i>	2	2
Тема 1.5. Информация о товаре	Содержание		4	
	1.	Общие требования к информации о товарах. Содержание	2	1

		информации о непродовольственных товарах. Содержание информации о продовольственных товарах. Особенности требований к наименованию. Информация о противопоказаниях, об условиях хранения и сроках годности продовольственных товаров.		
	2.	Маркировка товаров. Содержание и способы нанесения. Штриховое кодирование. Виды знаков и условия их применения. Понятие товарного знака. Патентно-правовая, коммерческая и рекламная функции товарного знака.	2	2
	Лабораторные работы		4(n/n)	
	1.	<i>Оценка качества маркирования продовольственных товаров.</i>	2	2
	2.	<i>Оценка качества маркирования непродовольственных товаров.</i>	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК 02.01.:			18	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).			2	3
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			2	3
Самостоятельное изучение требований нормативно-технической документации (ГОСТов, ТУ).			2	3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
1.Классификация требований: текущие и перспективные; общие, частные и специфические; требования к безопасности и качеству.			2	3
2.Виды испытаний.			2	3
3. Объективные методы определения показателей качества: измерительный, регистрационный, расчётный методы и метод опытной эксплуатации.			2	3
4. Области применения, достоинства и недостатки каждого метода.			2	3
5.Эвристические методы оценки качества товаров: органолептический, экспертный, социологический. Области применения каждого метода.			2	3
6. Штриховой код, назначение, условия применения.			2	3
Раздел 2 Экспертиза товаров			32	

Тема 2.1. Понятие экспертизы, её виды и особенности	Содержание		6
	1.	Понятие, цели ,задачи экспертизы. Виды экспертизы. Объекты экспертизы. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, судебно-правовая, таможенная, метрологическая, медицинская, товароведная и т.п. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.	1
	2.	Классификация товарной экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая.	1
	3.	Классификация товароведной экспертизы.: количественная, качественная, идентификационная, документальная и комплексная .	2
Тема 2.2. Основные элементы товарной экспертизы	Содержание		6
	1.	Объекты и субъекты товарной экспертизы. Классификация средств товарной экспертизы	2
	2.	Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы.	2
	3.	Классификация методов товарной экспертизы. Процедуры проведения экспертизы.	2
Тема 2.3. Организация проведения товарной экспертизы	Содержание		6
	1.	Порядок назначения экспертизы. Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.	2
	2.	Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при её проведении. Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы.	2
	3.	Заключения экспертов. Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству, экспертиз условий хранения и транспортирования. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчика с результатом экспертизы.	2

	Практические работы		8(n/n)	
	1.	Составление акта экспертизы.	2	2
	2.	Составление акта экспертизы.	2	2
	3.	Порядок оформления результатов экспертизы.	2	2
	4.	Порядок составления заключения эксперта.	2	2
Тема 2.4. Субъекты товарной экспертизы	Содержание		4	
	1.	Субъекты экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта. Основания для отвода экспертов.	2	1
	2.	Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ (РТ) и её комитеты. Правовая основа в экспертной деятельности РФ.	2	2
	Практические работы		2(n/n)	
	1.	Изучение законодательно-нормативных документов, регулирующих процедуры экспертизы.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК 02.01.:			16	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).			2	3
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			2	3
Самостоятельное изучение требований нормативно-технической документации (ГОСТов, ТУ).			2	3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
1. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории. Критерии и порядок аккредитации экспертных лабораторий.			2	3
2. Консультации экспертов: порядок проведения.			2	3
3. Подготовительный этап проведения экспертизы: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.			2	3
4. Основные этапы экспертизы.			2	3
5. Международная система независимой экспертизы качества и количества товаров.			2	3
Раздел 3. Оценка качества			50	

продовольственных товаров			
Тема 3.1. Зерно и продукты его переработки	Содержание		2
	1.	Требования к качеству семян бобовых и круп, муки и макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты. Условия и сроки хранения.	2
	Лабораторные работы		6(n/n)
	1.	Оценка качества макаронных изделий.	2
	2.	Оценка качества муки.	2
	3.	Оценка качества ржаного и пшеничного хлеба.	2
Тема 3.2. Сахар, крахмал и кондитерские изделия	Содержание		2
	1.	Требования к качеству сахара, крахмала, конфет, карамели, шоколада и какао-порошка, халвы, мучных и фруктово-ягодных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения.. Требования к качеству меда. Дефекты. Условия и сроки хранения..	2
	Лабораторные работы		4(n/n)
	1.	Оценка качества кондитерских изделий .	2
	2.	Оценка качества меда.	2
Тема 3.3. Вкусовые товары	Содержание		2
	1.	Требования к качеству чая и кофе, безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Дефекты, условия и сроки хранения	2
	Лабораторные работы		6(n/n)
	1.	Оценка качества чая.	2
	2.	Оценка качества кофе и кофейных напитков.	2
	3.	Оценка качества безалкогольных напитков.	2
Тема 3.4. Молоко и молочные товары	Содержание		2
	1.	Требования к качеству молока, кисломолочных товаров, сыра.. Дефекты, условия и сроки хранения.	2
	Лабораторные работы		4(n/n)
	1.	Оценка качества питьевого молока.	2
	2.	Оценка качества сыра.	2
Тема 3.5. Пищевые жиры	Содержание		2
	1.	Требования к качеству растительных масел , майонеза ,.	2

		Маргарина, кулинарных и кондитерских жиров. Дефекты, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные работы		4(n/n)	
	1.	Оценка качества растительных масел.	2	2
	2.	Оценка качества майонеза.	2	2
Тема 3.6. Мясо, мясопродукты, яичные товары	Содержание		2	
	1.	Требования к качеству мяса. Органолептические признаки мяса однократно и повторно замороженного, размороженного и парного. Мясные продукты (солёно-копчёные, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты).. Дефекты. Условия и сроки хранения. Требования к качеству яиц куриных и яйцепродуктов. Дефекты. Сроки и условия хранения.	2	2
	Лабораторные работы		4(n/n)	
	1.	Оценка качества колбасных изделий.	2	2
	2.	Оценка качества куриных яиц.	2	2
Тема 3.7. Рыба и рыбные продукты	Содержание		2	
	1.	Требования к качеству рыбы, рыбных товаров (солёные, копчёные, вяленые, сушёные и балычные изделия). Дефекты и условия хранения. Требования к качеству рыбных консервов и пресервов. Дефекты. Сроки и условия хранения.	2	2
	Лабораторные работы		2(n/n)	
	1.	Оценка качества рыбных консервов.	2	2
Тема 3.8. Фрукты, овощи и продукты их переработки	Содержание		2	
	1.	Требования к качеству клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых , томатных и тыквенных овощей. Требования к качеству продуктов переработки плодов и овощей: квашеные, маринованные, сушёные, замороженные. Требования к качеству овощных, плодовых и грибных консервов. Дефекты. Сроки и условия хранения.	2	2
	Лабораторные работы		4(n/n)	
	1.	Оценка качества клубнеплодов и корнеплодов.		
	2.	Оценка качества овощных и плодовых консервов.	2	2

Раздел 4. Оценка качества промышленных товаров		54	
Тема 4.1. Стекланные и керамические товары	Содержание		2
	1.	Требования к качеству изделий из стекла и керамических товаров. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение .	2
	Лабораторные работы		2(n/n)
	1.	<i>Определение качества стекланных изделий по внешним признакам.</i>	2
Тема 4.2. Металлохозяйственные товары	Содержание		2
	1.	Требования к качеству металлохозяйственных изделий. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров.	2
	Лабораторные работы		2(n/n)
	1.	<i>Оценка качества металлохозяйственных товаров.</i>	2
Тема 4.3. Товары из пластических масс	Содержание		2
	1.	Требования к качеству изделий из пластмасс . Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий из пластмасс.	2
Тема 4.4. Товары бытовой химии	Содержание		2
	1.	Требования к качеству товаров бытовой химии. Требования к безопасности, транспортирования, реализации и использования. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров.	1
	Лабораторные работы		4(n/n)
	1.	<i>Оценка качества синтетических моющих средств .</i>	2
	2.	<i>Оценка качества хозяйственного и туалетного мыла.</i>	2
Тема 4.5. Парфюмерно-косметические товары	Содержание		2
	1.	Оценка качества парфюмерных и косметических товаров. Требования к безопасности , показатели качества товаров. Приемка, маркировка, транспортирование и хранение. Специфические виды упаковки парфюмерных и косметических товаров.	1

	Лабораторные работы		4(n/n)	
	1.	Оценка качества косметических кремов.	2	2
	2.	Оценка качества парфюмерной товаров.	2	2
Тема 4.6. Мебельные товары	Содержание		2	
	1.	Требования к качеству мебели. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.	2	2
Тема 4.7. Культтовары	Содержание		2	
	1.	Требования к качеству школьно-письменные и канцелярских товары. Требования к качеству игрушек. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров.	2	2
	Лабораторные работы		2(n/n)	
	1.	Оценка качества игрушек.	2	2
Тема 4.8. Ювелирные товары	Содержание		2	
	1.	Требования к качеству ювелирных изделий. Приемка, маркировка, упаковка, особенности транспортирования и хранения.	2	2
Тема 4.9. Текстильные товары	Содержание		2	
	1.	Требования к качеству текстильных товаров различных групп. Показатели качества текстильных товаров. Оценка качества текстильных товаров. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильных товаров.	2	2
	Практические работы		2(n/n)	
	1.	Определение сортности текстильных товаров.	2	2
Тема 4.10. Швейно-трикотажные товары	Содержание		2	
	1.	Потребительские свойства, показатели качества и оценка качества швейных и трикотажных товаров. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение .	2	2
	Лабораторные работы		8(n/n)	
	1.	Оценка качества швейных изделий.	2	2
	2.	Оценка качества швейных изделий.	2	2
	3.	Оценка качества трикотажных изделий.	2	2
	4.	Оценка качества чулочно-носочных изделий.	2	2

Тема 4.11. Кожевенно-обувные товары	Содержание		2	
	1.	Потребительские свойства, показатели качества и оценка качества обувных материалов, кожаной, резиновой, валяной обуви. Правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обуви.	2	2
	Практические работы		2(n/n)	
	1.	Изучение приемов органолептической проверки обуви.	2	2
Тема 4.12. Пушно-меховые товары	Содержание		2	
	1.	Потребительские свойства, показатели качества и оценка качества пушных, меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов, изделий. Правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	2	1
	Лабораторные работы		4(n/n)	
	1.	Оценка качества пушного- мехового полуфабриката по внешнему виду.	2	2
	2.	Оценка качества пушного - меховых изделий по внешнему виду.	2	2
Самостоятельная работа при изучении разделов 3 и 4 МДК 02.01.:			52	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).			2	3 2
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			2	3
Самостоятельное изучение требований нормативно-технической документации (ГОСТов, ТУ).			8	3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
1. Хранение муки, крупы и макаронных изделий. Характеристика вредителей и меры борьбы с ними.			2	3
2. Роль вкусовых товаров в питании человека.				3
3. Химический состав мяса. Соотношение основных тканей в туше.			2	3
4. Основные промысловые семейства рыб.			2	3
5. Биохимические и физико-химические изменения в охлажденной и мороженной рыбе.			2	3
6. Рыбные товары: классификация и особенности данной группы товаров, требования к качеству, условия и сроки хранения.			2 2	3
7. Овощи салатно-шпинатные, пряные и десертные: их значение в питании, требования к				3

качеству.	2	
8. Санитарно-гигиенические аспекты использования химических товаров.		3
9. Проба драгоценных металлов.	2	3
10. Ювелирные камни, декоративные и поделочные материалы.	2	3
11. Специфические виды упаковки парфюмерных и косметических товаров.	2	3
12. Характеристика отдельных групп одежды и трикотажных изделий	2	3
13. Пряности. Поваренная соль. Источники получения. Виды, требования к качеству, хранение.	2	3
14. Требования к качеству, дефекты и условия хранения алкогольных напитков.	2	3
15. Икра. Характеристика икры различных видов рыбы. Ассортимент икорных товаров. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
16. Условия и сроки хранения свежих плодов и овощей на базах и предприятиях розничной торговли.	2	3
17. Семечковые плоды. Их использование, товарная сортировка.	2	3
18. Кофейные напитки. Виды, сырье.	2	3
19. Швейные изделия. Методы оценки качества.	2	3
20. Изделия из пластмасс. Применение, хранение, утилизация.	2	3
Учебная практика	36	
Виды работ:		
Инструктаж по технике безопасности и охране труда.	2	
Идентификация товаров однородных групп определенного класса..	2	
Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества.	2	
Определение действительных значений качества и их соответствие с установленными требованиями.	2	
Определение градации качества.	4	
Проведение оценки качества товаров.	4	
Выявления соответствия или несоответствия установленным требованиям.	2	
Оценка качества органолептическим методом.	6	
Расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков.	2	
Оценка качества тары и упаковки.	2	
Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам.	4	
Определение причины возникновения дефектов.	4	

Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: Инструктаж по технике безопасности и охране труда; Отбирать пробы и выборки из товарных партий; Проводить оценку качества различными методами (органолептическими и инструментально); Оценивать качество тары и упаковки; Диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; Определять причины возникновения дефектов.	36 4 6 8 6 6 6	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе: Введение: цели, задачи, объект, предмет. Изучение теоретических основ и характеристик объекта изучения. Изучение нормативной документации: ГОСТы, ТУ, СанПин и др. Проведение оценки качества исследуемых товаров (лабораторным методом). Заключение о качестве. Оформление актов. Заключение и выводы.	20 2 2 4 8 2 2	3 3 3 3 3 3
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы: Изучение требований нормативно-технической документации (ГОСТов, ТУ). Самостоятельная проработка всех разделов курсовой работы. Оформление всех разделов курсовой работы, приложений, создание презентации.	20	
Примерная тематика курсовых работ: 1. Оценка качества молочных напитков (на примере кефира, йогурта, ряженки). 2. Оценка качества молока. 3. Оценка качества масла сливочного. 4. Оценка качества масла растительного. 5. Оценка качества молока цельного сгущенного с сахаром. 6. Оценка качества чая (черного, зеленого). 7. Оценка качества кофейных напитков. 8. Оценка качества кофе. 9. Оценка качества шоколада. 10. Оценка качества муки пшеничной. 11. Оценка качества макаронных изделий. 12. Оценка качества пшеничного хлеба. 13. Оценка качества кондитерских изделий. 14. Оценка качества крупы (на примере рисовой, гречневой, пшеничной). 15. Оценка качества майонеза.		

16. Оценка качества яиц куриных.		
17. Оценка качества мясных продуктов (на примере колбасы варенной).		
18. Оценка качества соленых рыбных товаров (на примере скумбрии копченной).		
19. Оценка качества рыбных товаров (на примере рыбных консервов).		
20. Оценка качества клубнеплодов (на примере картофеля).		
21. Оценка качества корнеплодов (на примере моркови).		
22. Оценка качества овощей (на примере капусты белокочанной).		
23. Оценка качества металлопродуктов (на примере столовых приборов).		
24. Оценка качества швейных изделий (на примере платья, юбки).		
25. Оценка качества швейных изделий (на примере брюк).		
26. Оценка качества мехового пальто (на примере пальто из шубной овчины).		
27. Оценка качества чулочно-носочных изделий (на примере носков).		
28. Оценка качества резиновой обуви (на примере сапог).		
29. Оценка качества валяной обуви (на примере женской бытовой).		
30. Оценка качества игрушек.		
31. Оценка качества стеклянной столовой посуды (на примере стеклянных стаканов).		
32. Оценка качества бытовой химии (на примере синтетического моющего средства).		
33. Оценка качества бытовой химии (на примере мыла).		
34. Оценка качества парфюмерных товаров (на примере духов).		
35. Оценка качества косметических товаров (на примере крема для лица).		
Всего	360	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», и лаборатории «Экспертиза качества».

Оборудование учебного кабинета «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и рабочих мест кабинета:

- Рабочие столы и стулья для обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Доска классная;
- Комплект учебно-методической документации;
- Наглядные пособия;
- Электронные видеоматериалы.

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Интерактивная доска
- Подключение к сети Интернет

Оборудование лаборатории «Экспертиза качества»:

- рабочие места (мебель - столы и стулья, шкафы);
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- вытяжной шкаф;
- спектрофотометр;
- титровальные установки;
- электронные весы разного класса точности;
- микроскопы;
- наборы лабораторной посуды и химических материалов;
- сушильный шкаф и термостат.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.:
2. Теоретические основы товароведения и экспертизы качества товаров : учебник: в 2 ч. ./ М.А.Николаева.. -М.-Норма : ИНФРА -М, 2019-192 с. Часть 2: Модуль II.

3. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник / Райкова Е.Ю. - М.: Дашков и К, 2017. - 412 с.

4. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник. 5-е изд. / Петрище Ф.А., - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 508 с.:

5. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с.:

6. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с.:

7. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары: Уч.пос. / Тыщенко Е.А., Позняковский В.М., Ермакова В.П. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016 - 393 с.:

8. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Заикина В.И., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с.:

9. 10. Товароведение, экспертиза и стандартизация / Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Волошко Н.И., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 660 с

Дополнительные источники:

1. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 136 с

2. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учеб./Т.Н.Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014-265 с

3. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 448 с.

4. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 240 с.:

5. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / Березина В.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 200 с.

6. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 174 с

7. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 374 с.:

8. Экспертиза качества молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум - И.А.Зачесова, - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 112 с

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

2. ГОСТ Р 51121-97 «Информация для потребителя. Товары непродовольственные. Общие требования».

3.ТР ТС 021 /2011 «О безопасности пищевой продукции».

4. ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».

Интернет -ресурсы.

<http://www.internet-law.ru/gosts/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) является освоение **МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы** , выполнение курсового проекта (работы) для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля **ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.**

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Дисциплины и профессиональные модули, сопутствующие освоению данного профессионального модуля:

МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров; ОП.02. Теоретические основы товароведения; ОП.08.Метрология и стандартизация.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Правильный выбор и идентификация товаров по ассортиментной принадлежности.	Текущий контроль в форме: защиты лабораторно-практических занятий. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет. Выполнение курсового проекта. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике. Экзамен квалификационный по ПМ.
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	Организовывать и проводить оценку качества товаров и сравнения полученных результатов с данными нормативно-технической документации	
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы, используя необходимые методы и данные нормативно-технической документации.	

5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии; стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями.	

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; -оценивание последствий принятых решений.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
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	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	-корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; -положительные отзывы с производственной практики	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - владение механизмом целеполагания, организации, анализа собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

Ответственный за ПМ 02:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Контактная информация (служебный адрес электронной почты, служебный телефон)	Подпись
Носова А.Г.	Преподаватель	ktlp1@yandex.ru	

Согласовано с работодателями:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Организация, предприятие	Контактная информация (служебный адрес электронной почты, служебный телефон)	Подпись