


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

 О.Г.Жукова

«18» мая 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ**  
**КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

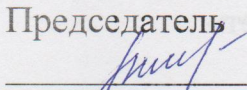
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров  
базовая подготовка  
форма обучения заочная

Троицк  
2018

## **РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией по специальности Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Председатель

 Н.В. Ремезова

Протокол № 8

11 мая 2018 г.

Составители:

Ремезова Н.В., преподаватель 1 категории ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ  
Синтюшкина А.А., к.т.н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Эксперты:

### **Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Ремезова Н.В., преподаватель 1 категории ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ  
Синтюшкина А.А., к.т.н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ  
Кривошекова М.А., методист ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Содержательная экспертиза:

Ремезова Н.В., преподаватель 1 категории ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ  
Синтюшкина А.А., к.т.н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

### **Внешняя экспертиза**

Хибатуллина Н.А. индивидуальный предприниматель кулинарии «Сладкая жизнь»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «28» июля 2014 г № 835.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕКССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	29

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована: в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий торговли.

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

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

### **знать:**

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;

- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения.

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

всего – 744 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 600 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 532 часа.

учебной практики – 108 часа;

производственной практики – 36 часов.

Формы аттестации:

МДК. 02.01 – курсовая работа, зачет;

УП. 02.01 – зачет;

ПП. 02.01 –зачет;

ПМ. 02 – экзамен (квалификационный).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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 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.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

**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			Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, Часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.2	<b>Раздел 1.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.	<b>267</b>	<b>40</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>191</b>	<b>50</b>	<b>36</b>	-
ПК 2.1-2.2	<b>Раздел 2.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров	<b>249</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	-	<b>191</b>	-	<b>36</b>	-
ПК 2.3	<b>Раздел 3.</b> Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	<b>192</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	-	<b>150</b>	-	<b>36</b>	-
ПК 2.1–2.3	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	-							<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>744</b>	<b>68</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>532</b>	<b>50</b>		

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.		231	
МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы		40	
Тема 1.1. Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы продовольственных товаров. Основные понятия.	<b>Содержание</b>	4	
	1 Товарная информация. Основные понятия. Виды, формы, средства. Правила маркировки продовольственных товаров.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	2 Идентификация товаров по маркировке. (ПЗ №1)	2	2
Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.	<b>Содержание</b>	8	
	3 Факторы, формирующие качество муки и макаронных изделий. Оценка и показатели качества муки и макаронных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация крупы и муки и макаронных изделий.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	4 Порядок и методы проведения оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №2)	2	2
	<b>Курсовая работа</b>	4	
5 Организация проведения курсовой работы. Виды и структура построения курсовой работы	2	1	



	6	Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	2	1
<b>Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	7	Факторы, формирующие качество чая и кофе. Оценка и показатели качества чая и кофе. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация чая и кофе	2	1
	<b>Курсовая работа</b>		<b>8</b>	
	8	Характеристика свойств и показателей ассортимента	2	1
	9	Порядок отбора проб и составление среднего образца.	2	
	10	Методы оценки и контроля качества товаров. Дефекты.	2	
	11	Анализ органолептических показателей качества однородных товаров разных производителей	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	12	Порядок и методы проведения оценки качества. Оценка качества чая органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №3)	2	2
<b>Тема 1.4. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	13	Факторы, формирующие качество фруктово-ягодных кондитерских товаров. Оценка и показатели качества фруктово-ягодных кондитерских товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация фруктово-ягодных кондитерских товаров	2	1
	<b>Курсовая работа</b>		<b>8</b>	
	14	Идентификация товаров по маркировочным данным	2	1
	15	Оценка качества товаров органолептическими и инструментальными методами	2	
	16	Порядок оформления таблиц и списка используемых источников	2	
	17	Защита курсовой работы	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	18	Порядок и методы проведения оценки качества кондитерских изделий. Оценка качества кондитерских изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №4)	2	2
<b>Тема 1.5. Оценка качества и основы экспертизы молока,</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	

<b>молочных товаров</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	19	Порядок и методы проведения оценки качества молока и сливок. Оценка качества молока и сливок органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №5)	2	2
<b>Тема 1.6. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b>		2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>			
	20	Порядок и методы проведения оценки качества растительных масел. Оценка качества растительных масел органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №6)	2	2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.</b>			<b>141</b>	
1. Подготовить реферат на тему «Методы сертификации, применяемые в торговле: методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты, декларации о соответствии».			4	
2. Подготовить конспект на тему Особенности проведения добровольной сертификации услуг розничной торговли. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов.			6	
3. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество круп быстрого приготовления. Технология производства крупы быстрого приготовления. Требования к качеству крупы быстрого приготовления.			5	
4. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество макаронных изделий с добавками. Требования к качеству макаронных изделий с добавками.			6	
5. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество грибов. Требования, предъявляемые к качеству свежих грибов.			4	
6. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество быстрозамороженных плодов и овощей. Требования, предъявляемые к качеству быстрозамороженных плодов и овощей. Дефекты причины их возникновения и способы устранения быстрозамороженных плодов и овощей.			6	
7. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество плодово-ягодных вин. Требования предъявляемые к качеству плодово-ягодных вин. Дефекты плодово – ягодных вин, причины их возникновения и способы их устранения.			6	
8. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество бульонных кубиков. Требования, предъявляемые к качеству бульонных кубиков			4	
9. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество кондитерских изделий специального назначения. Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий специального назначения. Дефекты причины их возникновения и способы устранения кондитерских изделий специального назначения.			6	

10. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий специального назначения. Дефекты причины их возникновения и способы устранения кондитерских изделий специального назначения.	6	
11. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Оценка и показатели качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции.	6	
12. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество майонеза. Оценка и показатели качества майонеза. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация майонеза	6	
13. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество мяса убойных животных. Оценка и показатели качества мяса убойных животных. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса убойных животных	4	
14. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество колбасных изделий. Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.	6	
15. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество мясных баночных консервов. Оценка и показатели качества мясных баночных консервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных баночных консервов.	6	
16. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество яиц, яичных продуктов. Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.	4	
17. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество топленого масла. Требования, предъявляемые к топленому маслу.	6	
18. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество мороженого. Требования, предъявляемые к качеству мороженого. Дефекты причины их возникновения и способы их устранения мороженого	6	
19. Подготовить реферат на тему «Способы разделки соленой и копченой рыбы. Дефекты, причины их возникновения и способы их устранения»	6	
20. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество нерыбных водных продуктов моря. Требования, предъявляемые к качеству нерыбных водных продуктов моря. Фальсификация нерыбных водных продуктов моря.	4	
21. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество живой, охлажденной, мороженой рыбы. Оценка и показатели качества живой, охлажденной, мороженой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация живой, охлажденной, мороженой рыбы.	6	
22. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество соленой, маринованной рыбы. Оценка и показатели качества соленой, маринованной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация соленой, маринованной рыбы.	6	

23. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество икорных товаров. Оценка и показатели качества икорных товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация икорных товаров		4	
24. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество первых обеденных блюд. Оценка и показатели качества первых обеденных блюд. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация первых обеденных блюд.		6	
25. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество вторых обеденных блюд. Оценка и показатели качества вторых обеденных блюд. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация вторых обеденных блюд.		6	
26. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество сухих завтраков. Оценка и показатели качества с сухих завтраков. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сухих завтраков		6	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при выполнении курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</b>		<b>50</b>	
1.Выбор темы курсовой работы, определение её значимости. Составление плана курсовой работы.		2	
2.Подбор литературы и нормативной документации для выполнения курсовой работы		4	
3.Написание раздела обзор литературы		8	
4. Написание раздела собственные исследования. Проведение оценки качества отобранных образцов.		10	
5.Анализ маркировочных данных исследуемых образцов в соответствии с темой курсовой работы		6	
6.Анализ органолептических и измерительных данных исследуемых образцов в соответствии с темой курсовой работы		6	
7. Заполнение актов отбора проб и протоколов испытаний по результатам выполненных исследований		4	
8. Оформление приложений курсовой работы. Анализ написанной работы с точки зрения соответствия требованиям к оформлению и к содержанию курсовой работы		6	
9. Подготовка доклада и презентации по выполненной курсовой работе для защиты		4	
<b>Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.</b>		<b>213</b>	
<b>МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1. Оценка качества и основы экспертизы силикатных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1 Факторы, формирующие качество стеклянных товаров. Оценка и показатели качества бытовых стеклянных товаров. Особенности	2	1

		маркировки. Дефекты		
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	2	Порядок и методы проведения оценки качества стеклянных товаров. (ПЗ № 1)	2	2
<b>Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	3	Виды, формы, средства информации о товарах бытовой химии. Факторы, формирующие качество товаров бытовой химии: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	4	Порядок и методы проведения оценки качества синтетических моющих средств. Оценка качества синтетических моющих средств. (ПЗ № 2)	2	2
<b>Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	5	Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров : сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	6	Порядок и методы проведения оценки качества металлохозяйственных товаров (ПЗ № 3)	2	2
<b>Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерно – косметических товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	7	Факторы, формирующие качество парфюмерно – косметических товаров: сырье, процесс производства. Дефекты.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	8	Порядок и методы проведения оценки качества парфюмерных товаров (ПЗ № 4)	2	2
	9	Порядок и методы проведения оценки качества косметических товаров (ПЗ № 5)	2	2
<b>Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы кожевенно – обувных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	10	Факторы, формирующие качество кожевенно - обувных товаров: сырье, процесс производства. Маркировка кожевенно - обувных товаров.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	11	Порядок и методы проведения оценки качества кожаной обуви (ПЗ № 6)	2	2

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.</b>	191	
1. Подготовить конспект на тему: Идентификация и фальсификация текстильных волокон. Порядок проведения оценки качества текстильных волокон.	6	
2. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество текстильных волокон. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству текстильных волокон.	6	
3. Подготовить конспект на тему : Факторы, формирующие качество пряжи и нитей: сырье, процесс производства. Дефекты.	6	
4. Подготовить конспект на тему : Факторы, формирующие качество тканей. Особенности маркировки. Дефекты тканей.	6	
5. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество швейных изделий: сырье, процесс производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству швейных изделий.	6	
6. Подготовить конспект на тему : Факторы, формирующие качество трикотажных изделий: сырье, процесс производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству трикотажных изделий.	6	
7. Подготовить конспект на тему : Факторы, формирующие качество керамических товаров. Оценка и показатели качества бытовых керамических товаров. Особенности маркировки.	6	
8. Подготовить конспект на тему : Требования, предъявляемые к качеству синтетически моющих средств. Дефекты.	4	
9. Подготовить конспект на тему : Факторы, формирующие качество: сырье, процесс производства бытовой хозяйственной посуды.	4	
10. Подготовить конспект на тему: Правила маркировки изделий из пластмасс, особенности информационных обеспечений. Органолептические и инструментальные методы оценки качества.	6	
11. Подготовить конспект на тему : Требования, предъявляемые к качеству кожевенно - обувных товаров. Дефекты кожевенно - обувных товаров	4	
12. Подготовить конспект на тему : Факторы, формирующие качество галантерейных товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	4	
13. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество чулочно-носочных товаров. Особенности маркировки.	4	
14. Подготовить реферат на тему: Выявление контрафактной продукции (на примере швейных и трикотажных изделий)».	6	
15. Подготовить реферат на тему: Украшения керамических и стеклянных изделий»	6	
16. Подготовить конспект на тему: Расшифровка маркировки изделий из пластмасс, их информационные обозначения	6	

17. Подготовить конспект на тему: Требования, предъявляемые к качеству электробытовых товаров, источников света и бытовых светильников. Особенности маркировки	4	
18. Подготовить реферат на тему : Характеристика ассортиментной и информационной фальсификации кожаной обуви»	6	
19. Подготовить конспект на тему: Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей, состояние современного рынка и перспективы его развития	4	
20. Подготовить конспект на тему: Галантерейные изделия из пластмасс. Щеточные изделия. Зеркала. Маркировка, упаковка и хранение галантерейных товаров. Особенности маркировки	6	
21. Подготовить реферат на тему: Признаки фальсификации товаросопроводительных документов на галантерейные товары, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков.	6	
22. Подготовить реферат на тему: «Признаки фальсифицированных и контрафактных товаров пушно-меховых изделий, особенности товаров – суррогатов (имитаций)»	6	
23. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество часов: сырье, процесс производства. Дефекты. Особенности маркировки.	4	
24. Подготовить конспект на тему: Требования, предъявляемые к качеству часов. Порядок проведения оценки качества часов.	6	
25. Подготовить конспект на тему: Оценить качество маркировки и провести расшифровку маркировочных данных лакокрасочных и клеящих материалов.	4	
26. Подготовить конспект на тему: Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей оценки качества строительных материалов.	6	
27. Подготовить конспект на тему: Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества (соответствие их техническим параметрам) требования, установленные стандартами, предъявляемые к электробытовым товарам.	6	
28. Подготовить конспект на тему: Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства. Правила маркировки непродовольственных товаров.	6	
29. Подготовить конспект на тему: Правила отбора проб и выборок из товарных партий. Контроль качества товарных партий.	6	
30. Подготовить конспект на тему: Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса. Градации качества непродовольственных товаров. Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.	6	
31. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество игрушек: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	6	
32. Подготовить конспект на тему: Требования, предъявляемые к качеству игрушек. Дефекты. Идентификация и фальсификация игрушек.	6	
33. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество мебельных товаров: сырье, процесс производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству мебели. Особенности маркировки.	6	

34. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество пушно - меховых товаров: сырье, процесс производства. Дефекты пушно – мехового сырья. Требования, предъявляемые к качеству пушно – мехового сырья и полуфабриката.		6	
35. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество пушно – меховых изделий: сырье, процесс производства. Дефекты скорняжно – пошивочных работ. Требования, предъявляемые к качеству готовых меховых изделий. Особенности маркировки.		6	
36. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество канцелярских товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки. Требования, предъявляемые к качеству канцелярских товаров. Дефекты.		6	
37. Подготовить конспект на тему : Факторы, формирующие качество школьно – письменных товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки. Требования, предъявляемые к качеству школьно – письменных товаров. Дефекты.		6	
38. Подготовить конспект на тему: Порядок и методы проведения оценки качества туалетного и хозяйственного мыла.		6	
39. Подготовить конспект на тему: Порядок и методы проведения оценки качества синтетических порошкообразных моющих средств.		6	
40. Подготовить конспект на тему :Порядок и методы проведения оценки качества керамических товаров		6	
41. Подготовить конспект на тему :Факторы, формирующие качество ковровых изделий: сырье, процесс производства. Дефекты.		5	
<b>Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</b>			
<b>Тема 3.1 Основные понятия и структура экспертной деятельности</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1 Классификация экспертиз на группы: товарная, технологическая,, судебная, медицинская, аудиторская, экологическая, сертификационная. Признаки классификации товарной экспертизы. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>	
<b>Тема 3.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	2 Критерии выбора потребительских свойств и показателей при	2	1



		проведении экспертизы. Особенности товара, как объекта товарной экспертизы. Субъекты экспертизы: их классификация. Требования, предъявляемые к экспертам. Прав и обязанности экспертов. Основания для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.		
	<b>Практические занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
<b>Тема 3.3 Средства товарной экспертизы</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	3	Классификация средств товарной экспертизы: признаки, группы. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний. Виды, формы и средства информации о товарах. Маркировка: структура, виды, правила маркировки товаров. Товарные знаки. Требования, предъявляемые к маркировке: достоверность, доступность, достаточность.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	4	Изучение средств измерений, применяемых для экспертной оценки качества в торговле. (ПЗ №1)	2	2
	5	Идентификация товара по маркировке. Расшифровка маркировки товаров и входящих в её состав информационных знаков. (ПЗ №2)	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</b>			<b>150</b>	
1. Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров.			2	
2. Процедура проведения экспертизы подлинности. Характеристика экспертизы подлинности ряда товаров.			2	
3. Качественная экспертиза партий товара. Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации. Экспертиза качества новых товаров.			2	
4. Количественная экспертиза партий товара. Определение массы брутто, массы нетто.			2	
5. Определение цены товаров новых, бывших в употреблении, конфискованных, перенесших стихийные бедствия, пожары			2	
6. Выбор и применение средств и методов экспертизы.			2	
7. Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная политика. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Особенность и отличия экспертиза от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия.			2	
8. Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.			2	

9. Технические документы, используемые при товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов.	2	
10 Общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов, типичные ошибки при проведении экспертизы.	2	
11. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз.	2	
12. Порядок составления заключения. Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы. Консультации экспертов: порядок проведения	2	
13. Виды товароведной экспертизы: количественная, квалитетическая (качества), идентификационная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов.	2	
14. Экспертиза товаров по количеству. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности.	2	
15. Идентификационная экспертиза: понятие, назначение, разновидности (групповая и видовая, экспертиза подлинности торговой марки и страны происхождения)	2	
16. Методы сертификации, применяемые в торговле: методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты, декларации о соответствии. Особенности проведения добровольной сертификации услуг розничной торговли.	2	
17. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов.	2	
18. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: понятие, цель и задачи, основание для проведения, объекты. Нормативно-правовая база проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз. Перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе.	2	
19. Органы и службы санитарно-эпидемиологического надзора, их функции.	2	
20. Анализ санитарно-эпидемиологических требований в организациях розничной торговли совместно с Роспотребнадзором.	2	
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза: понятие, объекты, сфера применения. Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база. Федеральная ветеринарно-санитарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы.	2	
22. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор: понятие, цели и задачи	2	
23. Основные понятия: идентификация, фальсификация. История вопроса.	2	
Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. Назначение в управлении качеством и установлении ассортиментной принадлежности.		
24. Виды идентификации. Средства и методы. Конечные результаты.	2	

25. Фальсификация товаров. Виды. Средства фальсификации и меры по её предупреждению.	2	
<b>Курсовая работа (проект)</b> <b>Примерная тематика курсовых работ (проекту) по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сравнительная оценка качества круп (разных видов), вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>2. Сравнительная оценка качества муки (разных видов и типов) вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>3. Сравнительная оценка качества макаронных изделий, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>4. Сравнительная оценка качества хлеба (пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный), вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>5. Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков</li> <li>6. Сравнительная оценка качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>7. Сравнительная оценка качества быстрорастворимых круп, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>8. Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия)</li> <li>9. Влияние режимов и способов хранения на сохраняемость яблок.</li> <li>10. Экспертиза и оценка качества свежих овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, тыквенные, томаты), реализуемых в розничной торговой сети.</li> <li>11. Экспертиза и оценка качества свежих плодов (семечковые, косточковые, цитрусовые, тропические, экзотические, субтропические), реализуемых в розничной торговой сети.</li> <li>12. Сравнительная оценка качества переработанных плодов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>13. Сравнительная оценка качества переработанных овощей, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>14. Экспертиза и оценка качества водок, реализуемых в розничной торговой сети.</li> <li>15. Экспертиза и оценка качества коньяков, реализуемых в розничной торговой сети.</li> <li>16. Экспертиза и оценка качества ликероводочных товаров, реализуемых в розничной торговой сети.</li> <li>17. Характеристика ассортимента и оценка качества натуральных виноградных вин, реализуемых в магазине (наименование предприятия).</li> <li>18. Сравнительная оценка качества тихих вин, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>19. Сравнительная оценка качества игристых вин, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>20. Сравнительная оценка качества шипучих, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> </ol>		

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>21. Сравнительная оценка качества соков плодово-ягодных, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li><li>22. Сравнительная оценка качества минеральных вод, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li><li>23. Сравнительная оценка качества газированных безалкогольных напитков, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li><li>24. Сравнительная оценка качества чая (разных видов), вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>25. Сравнительная оценка качества кофе, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>26. Экспертиза и оценка качества кофейных напитков, реализуемых в розничной торговой сети.</li><li>27. Экспертиза и оценка качества пряностей, реализуемых в розничной торговой сети.</li><li>28. Экспертиза и оценка качества приправ, реализуемых в розничной торговой сети.</li><li>29. Экспертиза и оценка качества сахара-песка, реализуемого в розничной торговой сети.</li><li>30. Экспертиза и оценка качества тростникового сахара, реализуемого в розничной торговой сети.</li><li>31. Сравнительная оценка качества сахара-рафинада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>32. Сравнительная оценка качества меда цветочного, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>33. Экспертиза и оценка качества меда гречишного, реализуемого в розничной торговой сети.</li><li>34. Идентификация натурального пчелиного меда с целью обнаружения его фальсификации.</li><li>35. Сравнительная оценка качества повидла, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>36. Сравнительная оценка качества джема, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>37. Сравнительная оценка качества мармелада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>38. Сравнительная оценка качества зефира, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>39. Сравнительная оценка качества карамели, вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями.</li><li>40. Сравнительная оценка качества конфет, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li><li>41. Сравнительная оценка качества шоколада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>42. Сравнительная оценка качества печенья, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>43. Сравнительная оценка качества пирожных, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li><li>44. Сравнительная оценка качества кексов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li><li>45. Сравнительная оценка качества рулетов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li><li>46. Сравнительная оценка качества халвы, вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями.</li><li>47. Экспертиза и оценка качества ириса, реализуемого в розничной торговой сети.</li><li>48. Экспертиза и оценка качества восточных сладостей, реализуемого в розничной торговой сети.</li><li>49. Сравнительная товароведная оценка качества питьевых сливок в зависимости от вида упаковки и сроков хранения.</li></ol> |  |  |
|--|--|--|

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>50. Сравнительная товароведная оценка качества топленого молока, выпускаемого различными предприятиями.</li><li>51. Экспертиза и оценка качества мяса убойных животных, реализуемого в розничной торговой сети.</li><li>52. Экспертиза и оценка качества мяса домашней птицы, реализуемого в розничной торговой сети.</li><li>53. Экспертиза и оценка качества мясных субпродуктов, реализуемых в розничной торговой сети.</li><li>54. Сравнительная оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов в тесте, выпускаемых различными предприятиями-изготовителями.</li><li>55. Сравнительная оценка качества вареных колбас, выпускаемых различными предприятиями-изготовителями.</li><li>56. Экспертиза и оценка качества сырокопченых колбас, реализуемых в розничной торговой сети.</li><li>57. Экспертиза и оценка качества мясных копченостей, реализуемых в розничной торговой сети.</li><li>58. Сравнительная оценка качества мясных баночных консервов, выпускаемых различными предприятиями.</li><li>59. Экспертиза и оценка качества яиц куриных, реализуемых в розничной торговой сети.</li><li>60. Экспертиза и оценка качества рыбных товаров (свежей и переработанной), реализуемых в розничной торговой сети.</li><li>61. Формирование ассортимента и оценка качества рыбы холодного копчения в магазине (наименование предприятия).</li><li>62. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сливочного масла отечественного и зарубежного производства, поступающего на реализацию в (наименование предприятия).</li><li>63. Экспертиза и оценка качества молочных товаров (молоко и молочные продукты), реализуемых в розничной торговой сети.</li><li>64. Экспертиза и оценка качества пива, реализуемого в розничной торговой сети.</li><li>65. Сравнительная оценка качества сухих завтраков, выпускаемых различными предприятиями изготовителями.</li><li>66. Сравнительная оценка качества пива, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li><li>67. Товароведная характеристика и оценка качества фарфоровых изделий.</li><li>68. Сравнительная оценка качества товаров средств, для мытья посуды.</li><li>69. Экспертиза и оценка качества чистящих средств.</li><li>70. Товароведная характеристика и оценка качества детской обуви.</li><li>71. Товароведная характеристика и экспертиза качества теней для глаз.</li><li>72. Сравнительная оценка качества туши для глаз.</li><li>73. Товароведная характеристика и экспертиза качества обоев.</li><li>74. Товароведная характеристика и оценка качества фиксирующих средств, для волос (лаки, муссы).</li><li>75. Товароведная характеристика и экспертиза качества женской обуви.</li><li>76. Товароведная характеристика и экспертиза качества швейных изделий.</li><li>77. Товароведная характеристика и экспертиза качества посуды из пластмассы.</li><li>78. Товароведная характеристика и экспертиза качества элементов питания</li><li>79. Сравнительная характеристика и оценка качества дезодорантов</li><li>80. Сравнительная характеристика и оценка качества кремов для рук</li></ol> |  |  |
|--|--|--|

<p>81. Сравнительная характеристика и оценка качества декоративной косметики</p> <p>82. Сравнительная характеристика и оценка качества губной помады</p> <p>83. Товароведная характеристика и экспертиза качества отделочных материалов для стен.</p> <p>84. Товароведная характеристика и экспертиза качества игрушек для детей ясельного возраста.</p> <p>85. Товароведная характеристика и экспертиза качества игрушек для детей младшего школьного возраста.</p> <p>86. Товароведная характеристика и экспертиза качества жидкого мыла для рук.</p> <p>87. Сравнительная оценка качества средств по уходу за обувью.</p> <p>88. Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров и экспертиза качества.</p> <p>89. Экспертиза качества и организация приёмки, хранения и реализации металло-хозяйственных товаров (гвозди, трубы, хозяйственный инвентарь)</p> <p>90. Сравнительная оценка качества бытовой химии, выпускаемой различными предприятиями изготовителями.</p> <p>91. Сравнительная оценка качества туалетной воды, выпускаемой различными предприятиями изготовителями.</p> <p>92. Товароведная характеристика и оценка качества обоевых клеев.</p> <p>93. Сравнительная оценка качества одеколона, выпускаемого различными производителями.</p> <p>94. Товароведная характеристика и оценка качества туалетного мыла.</p> <p>95. Товароведная характеристика и оценка качества хозяйственного мыла.</p> <p>96. Товароведная характеристика и оценка качества зубных паст.</p> <p>97. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для ухода за волосами (шампунь, бальзам).</p> <p>98. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для окраски волос.</p> <p>99. Товароведная характеристика и экспертиза качества лосьонов</p> <p>100. Товароведная характеристика и оценка качества косметических кремов</p> <p>101. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для фиксации волос и химической завивки</p> <p>102. Товароведная характеристика и экспертиза качества декоративной косметики для ногтей.</p> <p>103. Товароведная характеристика и экспертиза качества синтетических моющих средств.</p> <p>104. Товароведная характеристика и экспертиза качества чистящих и полирующих средств.</p> <p>105. Товароведная характеристика и экспертиза качества галантерейных товаров</p> <p>106. Товароведная характеристика и экспертиза качества изделий из кожи.</p> <p>107. Товароведная характеристика и экспертиза качества стиральных порошков.</p> <p>108. Товароведная характеристика и оценка качества канцелярских товаров</p> <p>109. Товароведная характеристика и экспертиза качества изделий из бумаги и картона</p> <p>110. Товароведная характеристика и экспертиза качества текстильных товаров</p> <p>111. Товароведная характеристика и экспертиза качества швейных изделий</p> <p>112. Товароведная характеристика и экспертиза качества трикотажных изделий</p> <p>113. Сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества керамических изделий.</p>		
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b></p>	<p>20</p>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров», а также наличие учебного магазина и учебного склада.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.

Мультимедийная установка:

- ноутбук;
- проектор;
- экран

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1, микроскоп Микмед 1, плитка электрическая, КП – 101 Аналог прибора Журавлева, овоскоп, рефрактометр, термометр, ареометр – лактоденсиметр

Комплект столовых принадлежностей, ножи столовые, сервиз столовый.

Пробирки биологические стеклянные общего назначения, мерные

Воронки лабораторные с различной длиной стебля

Цилиндр с носиком - 100, 250, 500, 1000 мл (объемная шкала)

Предметные и покровные стекла

Стакан со шкалой и без шкалы

Фарфоровые ступки с пестиком для помола

Стаканы и колбы химические термостойкие

Короткометражные видеоролики по товароведению продовольственных товаров

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»:

Компьютер в сборе:

- системный блок;
- монитор.

Микроскоп Биомед-2

Микроскоп Микмед-1

МФУ hp125

Лупы ЛПИ 464 3.5

Ножницы прямые

Пинцеты

Пробирки П1-16-150

Цилиндры с носиком стеклянные

Образцы непродовольственных товаров

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

#### Основная литература

1. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.

#### Дополнительная литература

1. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли [Электронный ресурс]: учебник / О.В. Памбухчиянц - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016 - 288 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453918>.

2. Чернухина Г. Н. Организация торговли [Электронный ресурс]: учебник / Г.Н. Чернухина - Москва: Университет «Синергия», 2016 - 193 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455417>.

#### Учебно-методические разработки

1. ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Электронный ресурс]: метод. рекомендации по выполнению внеаудиторной (самостоятельной) работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, очной формы обучения / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2019 - 25 с. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0218.pdf>.

2. ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Электронный ресурс]: метод. указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2019 - 28 с. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0220.pdf>.

3. ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс]: метод. указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум.



Разд. 1 : Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров - 245 с. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0223.pdf>.

4. ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс]: метод. указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум. Разд. 2 : Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров ; Разд. 3 : Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы - 137 с. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0219.pdf>.

5. УП. 02.01 Выполнять работы по оценке качества товаров. ПМ. 02 Организация и проведение оценки качества товаров [Электронный ресурс]: метод. указания по выполнению заданий и оформлению дневника о прохождении учебной практики по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Базовая подготовка. Форма обучения: очная / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - 34 с. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0221.pdf>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
4. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.

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

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 15 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос. Промежуточный контроль в форме защиты курсовой работы и дифференцированного зачета. Аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Самостоятельная работа, проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

ОП. 02. Теоретические основы товароведения

ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП. 08. Метрология и стандартизация

ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности

МДК.01.01. «Основы управления ассортиментом товаров»

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

#### **4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю:**

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Работа в малых группах	4	-	4
Анализ конкретных ситуаций	4	-	4
Учебные дискуссии	4	-	2

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее профессиональное образование, соответствующего профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы деятельности обязателен. 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)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности</p>	<p>-правильная расшифровка маркировки товаров по информационным знакам; - грамотное определение значения и соответствия товаров установленным требованиям.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении дифференцированных зачётов по производственной практике и по МДК; квалификационного экзамена по модулю</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров</p>	<p>- обоснованный выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества; - правильный отбор проб и выборки из товарной партии; - точная оценки качества товара органолептическим и инструментальными методами.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении дифференцированных зачётов по производственной практике и по МДК; квалификационного экзамена по модулю</p>
<p>ПК 2.3. Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</p>	<p>- точное и грамотное выполнения заданий по проведению товароведческой экспертизе; - правильное диагностирование дефектов по внешним признакам; - грамотное определение причины возникновения дефектов.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении дифференцированных зачётов по производственной практике и по МДК; квалификационного экзамена по модулю</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров, выполнением заданий эксперта – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; Использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация умения анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий при выполнении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

руководством, потребителями	ходе обучения.	освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет