

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 01.07.2021 09:57:40

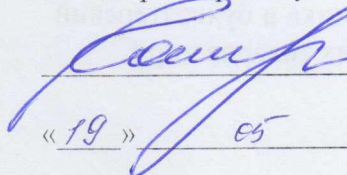
Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)


Вахмянина С.А.
«19» 05 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины


Кабатов С.В.
«19» 05 2021г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессионального учебного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

базовая подготовка

форма обучения очная

Троицк
2021

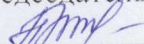
Рабочая программа профессионального учебного модуля ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и качества товаров разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «28» июля 2014г № 835.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» и «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» при кафедре Педагогика и социально – экономических дисциплин

Председатель

 И.Ю. Посесерова

Протокол № 6 от 26.04. 2021 г.

Составитель:

Минашина И.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Минашина И.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Минашина И.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ


Посесерова И.Ю. председатель ПЦМК ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

А.Г. Стротечук., товаровед ООО ТС «Монетка» ООО «Элемент-Трейд»

Директор Научной библиотеки:



 И.В.Шатрова

Рабочая программа профессионального учебного модуля ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и качества товаров разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «28» июля 2014г № 835.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» и «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров «при кафедре Педагогики и социально – экономических дисциплин

Председатель

И.Ю. Посесерова

Протокол № _____ от _____ 2021 г.

Составитель:

Минашина И.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Минашина И.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Минашина И.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Посесерова И.Ю. председатель ПЦМК ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

А.Г. Стротечук., товаровед ООО ТС «Монетка» ООО «Элемент-Трейд»

Директор Научной библиотеки:

И.В.Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	38

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 – 821 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 677 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 451 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 178 часов;

консультации -48 часа;

учебной практики – 108 часа;

производственной практики – 36 часов.

Формы аттестации:

МДК. 02.01 – курсовая работа., дифференцированный зачет;

УП. 02.01 – зачет;

ПП. 02.01 – дифференцированный 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 ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Общий объем учебной нагрузки, акад. ч.	Объем профессионального модуля в академических часах							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							самостоятельная работа
			Всего	в том числе						
		в форме практической. подготовки		лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)	консультации	Учебная практика	Производственная практика		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 2.1-2.2	Раздел 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров	343	208	96		32	24	36		65
ПК 2.1-2.2	Раздел 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров	292	201	94			18	36		80
ПК 2.3	Раздел 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли	42	42	4			6	36		10
ПК 2.1–2.3	УП.01.01 Учебная практика	108								
ПК 2.1–2.3	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36								
	Промежуточная аттестация									
	ИТОГО:	821	451	194			48	108	36	178

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

МДК. 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.		343		
МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы		208		
Тема 1.1. Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы продовольственных товаров. Основные понятия.	Содержание	12		
	1	Товарная информация. Основные понятия. Виды, формы, средства. Правила маркировки продовольственных товаров.	2	1
	2	Правила отбора проб и выборки из товарных партий. Контроль качества товарных партий.	2	1
	3	Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Методы оценки качества: органолептические и инструментальные.	2	1
	4	Градации качества. Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.	2	1
	5	Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса. Требования к таре и упаковке.	2	1
	6	Информационные знаки. Штриховое кодирование: понятие и назначение. Классификация штриховых кодов.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		10	
	7	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям (решение ситуационных задач). (ПЗ №1)	2	2

	8	Проведение отбора проб и выборок из товарных партий (решение ситуационных задач) (ПЗ №2)	2	2
	9	Идентификация товаров по маркировке. (ПЗ №3)	2	2
	10	Расшифровка маркировки товаров и входящих в её состав информационных знаков. (ПЗ №4)	2	2
	11	Определение подлинности товара по штриховым кодам (ПЗ №5)	2	2
Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.	Содержание		18	
	12	Факторы, формирующие качество зерна и крупы. Оценка и показатели качества зерна и крупы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация зерна и крупы.	2	1
	13	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
	14	Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка и показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий	2	1
	15	Факторы, формирующие качество сухарных и бараночных изделий. Оценка и показатели качества сухарных и бараночных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сухарных и бараночных изделий	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		10	
	16	Порядок и методы проведения оценки качества зерна и крупы. Оценка качества зерна и крупы органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №6)	2	2
	17	Порядок и методы проведения оценки качества муки и макаронных изделий. Оценка качества муки и макаронных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №7)	2	2
	18	Порядок и методы проведения оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №8)	2	2
	19	Порядок и методы проведения оценки качества сухарных и бараночных	2	2

		изделий. Оценка качества сухарных и бараночных изделий органолептическими и инструментальными методами (ПЗ №9)		
	20	Идентификация и оценка качества зерномучных товаров, решение ситуационных задач (ПЗ №10)	2	2
Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	Содержание		8	
	21	Факторы, формирующие качество свежих плодов. Оценка и показатели качества свежих плодов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация свежих плодов	2	1
	22	Факторы, формирующие качество свежих овощей. Оценка и показатели качества свежих овощей. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация свежих овощей	2	1
	23	Факторы, формирующие качество переработанных плодов. Оценка и показатели качества переработанных плодов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация переработанных плодов.	2	1
	24	Факторы, формирующие качество переработанных овощей. Оценка и показатели качества переработанных овощей. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация переработанных овощей.	2	1
	Курсовая работа		4	
	25	Организация проведения курсовой работы. Виды и структура построения курсовой работы	2	1
	26	Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		8	
	27	Порядок и методы проведения оценки качества свежих плодов. Оценка качества свежих плодов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №11)	2	2
	28	Порядок и методы проведения оценки качества свежих овощей. Оценка качества свежих овощей органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №12)	2	2
	29	Порядок и методы проведения оценки качества переработанных плодов. Оценка качества переработанных плодов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №13)	2	2

	30	Порядок и методы проведения оценки качества переработанных овощей. Оценка качества переработанных овощей органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №14)	2	2
Тема 1.4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.	Содержание		8	
	31	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
	32	Факторы, формирующие качество алкогольных напитков. Оценка и показатели качества алкогольных напитков. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация алкогольных напитков	2	1
	33	Факторы, формирующие качество безалкогольных напитков. Оценка и показатели качества безалкогольных напитков. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков	2	1
	34	Факторы, формирующие качество пряностей и приправ. Оценка и показатели качества пряностей и приправ. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация пряностей и приправ	2	1
	Курсовая работа		2	
	35.	Характеристика свойств и показателей ассортимента	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		10	
	36	Порядок и методы проведения оценки качества. Оценка качества чая органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №15)	2	2
	37	Порядок и методы проведения оценки качества кофе. Оценка качества кофе органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №16)	2	2
	38	Порядок и методы проведения оценки качества слабоалкогольных напитков. Оценка качества слабоалкогольных напитков органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №17)	2	2
	39	Порядок и методы проведения оценки качества безалкогольных напитков. Оценка качества безалкогольных напитков органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №18)	2	2
40	Порядок и методы проведения оценки качества пряностей и приправ. Оценка качества пряностей и приправ органолептическими и	2	2	

		инструментальными методами. (ПЗ №19)		
Тема 1.5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.	Содержание		12	
	41	Факторы, формирующие качество сахара и крахмала. Оценка и показатели качества сахара и крахмала. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сахара и крахмала	2	1
	42	Факторы, формирующие качество мёда. Оценка и показатели качества мёда. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мёда	2	1
	43	Факторы, формирующие качество сахаристых кондитерских товаров. Оценка и показатели качества сахаристых кондитерских товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сахаристых кондитерских товаров	2	1
	44	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
	45	Факторы, формирующие качество мучных кондитерских товаров. Оценка и показатели качества мучных кондитерских товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мучных кондитерских товаров	2	1
	46	Факторы, формирующие качество восточных сладостей. Оценка и показатели качества восточных сладостей. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация восточных сладостей	2	1
	Курсовая работа		6	
	47	Порядок отбора проб и составление среднего образца.	2	1
	48	Определение приемочного и браковочного чисел.	2	1
	49	Методы оценки и контроля качества товаров. Дефекты.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		14	
50	Порядок и методы проведения оценки качества сахара и крахмала. Оценка качества сахара и крахмала органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №20)	2	2	

	51	Порядок и методы проведения оценки качества мёда. Оценка качества мёда органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №21)	2	2
	52	Порядок и методы проведения оценки качества сахаристых кондитерских изделий. Оценка качества сахаристых кондитерских изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №22)	2	2
	53	Порядок и методы проведения оценки качества конфетных изделий. Оценка качества конфетных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №23)	2	2
	54	Порядок и методы проведения оценки качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №24)	2	2
	55	Порядок и методы проведения оценки качества мучных кондитерских изделий. Оценка качества мучных кондитерских изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №25)	2	2
	56	Порядок и методы проведения оценки качества восточных сладостей. Оценка качества восточных сладостей органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №26)	2	2
Тема 1.6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.	Содержание		8	
	57	Факторы, формирующие качество молока и сливок. Оценка и показатели качества молока и сливок. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация молока и сливок	2	1
	58	Факторы, формирующие качество кисломолочных продуктов. Оценка и показатели качества кисломолочных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов.	2	1
	59	Факторы, формирующие качество коровьего масла и сыров. Оценка и показатели качества коровьего масла и сыров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация коровьего масла и сыров	2	1
	60	Факторы, формирующие качество молочных консервов. Оценка и показатели качества молочных консервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация молочных консервов	2	1

	Курсовая работа	6	
61	Анализ органолептических показателей качества однородных товаров разных производителей	2	1
62	Средства информации о товарах	2	1
63	Идентификация товаров по маркировочным данным	2	1
	Лабораторные занятия	<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия	10	
64	Порядок и методы проведения оценки качества молока и сливок. Оценка качества молока и сливок органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №27)	2	2
65	Порядок и методы проведения оценки качества кисломолочных напитков. Оценка качества кисломолочных напитков органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №28)	2	2
66	Порядок и методы проведения оценки качества кисломолочных продуктов. Оценка качества кисломолочных продуктов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №29)	2	2
67	Порядок и методы проведения оценки качества масла коровьего и сыра. Оценка качества масла коровьего и сыра органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №30)	2	2
68	Порядок и методы проведения оценки качества молочных консервов. Оценка качества молочных консервов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №31)	2	2
Тема 1.7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.	Содержание	6	
69	Факторы, формирующие качество растительных масел. Оценка и показатели качества растительного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация растительного масла.	2	1
70	Факторы, формирующие качество топлёных животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Оценка и показатели качества топлёных животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация топлёных животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции.	2	1
71	Факторы, формирующие качество майонеза. Оценка и показатели качества майонеза. Требования к качеству. Особенности маркировки.	2	1

	Идентификация и фальсификация майонеза.			
	Лабораторные занятия	<i>не предусмотрены</i>		
	Практические занятия	6		
72	Порядок и методы проведения оценки качества растительных масел. Оценка качества растительных масел органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №32)	2	2	
73	Порядок и методы проведения оценки качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Оценка качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №33)	2	2	
74	Порядок и методы проведения оценки качества майонеза. Оценка качества майонеза органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №34)	2	2	
Тема1.8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.	Содержание	10		
	75	Факторы, формирующие качество мяса убойных животных. Оценка и показатели качества мяса убойных животных. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса убойных животных	2	1
	76	Факторы, формирующие качество колбасных изделий. Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.	2	1
	77	Факторы, формирующие качество мясных баночных консервов. Оценка и показатели качества мясных баночных консервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных баночных консервов.	2	1
	78	Факторы, формирующие качество копчёных изделий. Оценка и показатели качества копчёных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация копчёных изделий.	2	1

	79	Факторы, формирующие качество мясных полуфабрикатов. Оценка и показатели качества мясных полуфабрикатов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных полуфабрикатов.	2	1
	Курсовая работа		4	
	80	Оценка качества товаров органолептическими и инструментальными методами	4	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		10	
	81	Порядок и методы проведения оценки качества мяса убойных животных. Оценка качества мяса убойных животных органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №35)	2	2
	82	Порядок и методы проведения оценки качества колбасных изделий. Оценка качества колбасных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №36)	2	2
	83	Порядок и методы проведения оценки качества мясных баночных консервов. Оценка качества мясных баночных консервов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №37)	2	2
	84	Порядок и методы проведения оценки качества мясных копчёностей. Оценка качества мясных копчёностей органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №38)	2	2
	85	Порядок и методы проведения оценки качества мясных полуфабрикатов. Оценка качества мясных полуфабрикатов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №39)	2	2
Тема 1.9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.	Содержание		2	
	86	Факторы, формирующие качество яиц, яичных продуктов. Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.	2	1
	Курсовая работа		4	
	87	Порядок оформления таблиц и списка используемых источников	2	2
	88	Порядок оформления иллюстраций и приложений	2	2
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		2	

	89	Порядок и методы проведения оценки качества куриных яиц. Оценка качества куриных яиц органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №40)	2	2
Тема 1.10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.	Содержание		10	
	90	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.	2	1
	91	Факторы, формирующие качество соленой, маринованной рыбы. Оценка и показатели качества соленой, маринованной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация соленой, маринованной рыбы.	2	1
	92	Факторы, формирующие качество сушеной, вяленой, копченой рыбы. Оценка и показатели качества сушеной, вяленой, копченой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сушеной, вяленой, копченой рыбы.	2	1
	93	Факторы, формирующие качество рыбных консервов и пресервов. Оценка и показатели качества рыбных консервов, пресервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация рыбных консервов, пресервов.	2	1
	94	Порядок оформления докладов и презентаций по выполненной курсовой работе (курсовая работа)	2	1
	Курсовая работа		4	
	95	Защита курсовой работы	2	3
	96	Защита курсовой работы	2	3
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		10	
	97	Порядок и методы проведения оценки качества охлажденной и мороженой рыбы. Оценка качества охлажденной и мороженой рыбы. органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №41)	2	2
	98	Порядок и методы проведения оценки качества соленой, маринованной рыбы. Оценка качества соленой, маринованной рыбы органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №42)	2	2
	99	Порядок и методы проведения оценки качества сушеной, вяленой,	2	2

		копченой рыбы. Оценка качества сушеной, вяленой, копченой рыбы органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №43)		
	100	Порядок и методы проведения оценки качества рыбных консервов, пресервов. Оценка качества рыбных консервов, пресервов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №44)	2	2
	101	Порядок и методы проведения оценки качества нерыбных водных продуктов. Оценка качества нерыбных водных продуктов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №45)	2	2
Тема 1.11. Оценка качества и основы экспертизы пищевых концентратов	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		6	
	102	Порядок и методы проведения оценки качества первых и вторых обеденных блюд. Оценка качества первых обеденных блюд органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №46)	2	2
	103	Порядок и методы проведения оценки качества вторых обеденных блюд. Оценка качества вторых обеденных блюд органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №47)	2	2
	104	Порядок и методы проведения оценки качества сухих завтраков. Оценка качества сухих завтраков органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ № 48)	2	2
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.			65	
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.			4	
3. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество круп быстрого приготовления. Технология производства крупы быстрого приготовления. Требования к качеству крупы быстрого приготовления.			4	
4. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество макаронных изделий с добавками. Требования к качеству макаронных изделий с добавками.			2	
5. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество грибов. Требования, предъявляемые к качеству свежих грибов.			2	
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.			4	

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.	4	
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.	4	
10. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий специального назначения. Дефекты причины их возникновения и способы устранения кондитерских изделий специального назначения.	4	
11. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество топленого масла. Требования, предъявляемые к топленому маслу.	4	
12. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество мороженого. Требования, предъявляемые к качеству мороженого. Дефекты причины их возникновения и способы их устранения мороженого	2	
13. Подготовить реферат на тему «Способы разделки соленой и копченой рыбы. Дефекты, причины их возникновения и способы их устранения»	4	
14. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество нерыбных водных продуктов моря. Требования, предъявляемые к качеству нерыбных водных продуктов моря. Фальсификация нерыбных водных продуктов моря.	3	
15. 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	
16. 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.	4	
17. 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.	4	
18. 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	4	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при выполнении курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	45	
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		4	
6.Анализ органолептических и измерительных данных исследуемых образцов в соответствии с темой курсовой работы		4	
7. Заполнение актов отбора проб и протоколов испытаний по результатам выполненных исследований		3	
8. Оформление приложений курсовой работы. Анализ написанной работы с точки зрения соответствия требованиям к оформлению и к содержанию курсовой работы		4	
9. Подготовка доклада и презентации по выполненной курсовой работе для защиты		6	
Учебная практика		72	
Виды работ			
1	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте	8	
2	Товарная информация	8	2,3
3	Требования стандартов к качеству продукции	8	2,3
4	Контроль качества товарных партий	8	2,3
5	Методы оценки качества: органолептические и инструментальные	8	2,3
6	Градация качества	8	2,3
7	Требования к таре и упаковке	8	2,3
8	Дефекты товаров	8	2,3
9	Транспортирование и хранение товаров	6	2,3
10	Оформление отчета-дневника	2	2,3
Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.		292	
МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы		176	
Тема 2.1 Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы непродовольственных товаров. Основные понятия.		10	
105	Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства.	2	1
106	Правила маркировки непродовольственных товаров.	2	1
107	Правила отбора проб и выборок из товарных партий. Контроль качества товарных партий.	2	1
108	Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных	2	1

		групп определенного класса		
	109	Градации качества непродовольственных товаров. Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		8	
	110	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям (решение ситуационных задач). (ПЗ №49)	2	2
	111	Проведение отбора проб и выборок из товарных партий (решение ситуационных задач) (ПЗ №50)	2	2
	112	Идентификация непродовольственных товаров по маркировке. (ПЗ №51)	2	2
	113	Расшифровка маркировки товаров и входящих в её состав информационных знаков. (ПЗ №52)	2	2
Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров	Содержание		10	
	114	Факторы, формирующие качество текстильных волокон. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству текстильных волокон.	2	1
	115	Факторы, формирующие качество пряжи и нитей: сырье, процесс производства. Дефекты.	2	1
	116	Требования, предъявляемые к качеству пряжи и нитей	2	1
	117	Факторы, формирующие качество тканей. Особенности маркировки. Дефекты тканей.	2	1
	118	Факторы, формирующие качество ковровых изделий: сырье, процесс производства. Дефекты.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		10	
	119	Оценка качества текстильных волокон. (ПЗ №53)	2	2
	120	Порядок и методы проведения оценки качества пряжи и нитей (ПЗ № 54)	2	2
	121	Оценка качества пряжи и нитей (ПЗ № 55)	2	2
	122	Порядок и методы проведения качества оценки качества ткани. (ПЗ№56)	2	2
	123	Оценка качества тканей (ПЗ № 57)	2	2
Тема 2.3. Оценка	Содержание		4	

качества и основы экспертизы швейно – трикотажные товаров	124	Факторы, формирующие качество швейных изделий: сырье, процесс производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству швейных изделий.	2	1
	125	Факторы, формирующие качество трикотажных изделий: сырье, процесс производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству трикотажных изделий.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		10	
	126	Порядок и методы проведения оценки качества швейных изделий (ПЗ №58)	2	2
	127	Оценка качества швейных изделий (ПЗ № 59)	2	2
	128	Порядок и методы проведения оценки качества трикотажных изделий (ПЗ №60)	2	2
	129	Оценка качества трикотажных изделий (ПЗ № 61)	2	2
	130	Оценка качества швейно-трикотажных изделий, решение ситуационных задач (ПЗ № 62)	2	2
	Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы силикатных товаров	Содержание		8
131		Факторы, формирующие качество стеклянных товаров. Оценка и показатели качества бытовых стеклянных товаров. Особенности маркировки.	2	1
132		Требования, предъявляемые к качеству стеклянных товаров. Дефекты.	2	1
133		Факторы, формирующие качество керамических товаров. Оценка и показатели качества бытовых керамических товаров. Особенности маркировки.	2	1
134		Требования, предъявляемые к качеству керамических товаров. Дефекты.	2	1
Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>		
Практические занятия		10		
135		Порядок и методы проведения оценки качества стеклянных товаров. (ПЗ №63)	2	2
136		Оценка качества стеклянных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №64)	2	2
137		Оценка качества изделий из хрусталя (ПЗ №65)	2	2
138	Порядок и методы проведения оценки качества керамических товаров (ПЗ №66)	2	2	

	139	Оценка качества керамических изделий. (ПЗ №67)	2	2
Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии	Содержание		4	
	140	Виды, формы, средства информации о товарах бытовой химии. Факторы, формирующие качество товаров бытовой химии: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	1
	141	Требования, предъявляемые к качеству синтетически моющих средств. Дефекты.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		8	
	142	Порядок и методы проведения оценки качества синтетических моющих средств. Оценка качества синтетических моющих средств. (ПЗ №68)	2	2
	143	Порядок и методы проведения оценки качества синтетических порошкообразных моющих средств. Оценка качества синтетических порошкообразных моющих средств. (ПЗ №69)	2	2
	144	Порядок и методы проведения оценки качества туалетного и хозяйственного мыла средств. Оценка качества представленных образцов хозяйственного и туалетного мыла органолептическими и инструментальными методами(ПЗ.№70)	2	2
	145	Оценка качества товаров бытовой химии, решение ситуационных задач (ПЗ №71)	2	2
Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров	Содержание		4	
	146	Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров : сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	1
	147	Требования, предъявляемые к качеству металлохозяйственных товаров. Дефекты.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		8	
	148	Порядок и методы проведения оценки качества металлохозяйственных товаров (ПЗ №72)	2	2
	149	Оценка качества металлической посуды (ПЗ № 73)	2	2
	150	Оценка качества представленных образцов из группы столовых приборов (ПЗ № 74)	2	2
151	Оценка качества представленных образцов из группы ножевых товаров (ПЗ №75)	2	2	

Тема 2.7 Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс	Содержание		6	
	152	Факторы, формирующие качество: сырье, процесс производства бытовой хозяйственной посуды.	2	1
	153	Правила маркировки изделий из пластмасс, особенности информационных обеспечений. Органолептические и инструментальные методы оценки качества.	2	1
	154	Требования, предъявляемые к качеству товаров из пластмасс. Дефекты изделий из пластмасс.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		6	
	155	Порядок и методы проведения экспертизы из пластмасс (ПЗ№76)	2	2
	156	Оценка качества предложенных изделий из пластических масс (ПЗ№ 77)	2	2
	157	Идентификация предложенных изделий из пластмасс (ПЗ № 78)	2	2
Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерно – косметических товаров	Содержание		8	
	158	Факторы, формирующие качество парфюмерных товаров: сырье, процесс производства. Дефекты.	2	1
	159	Особенности маркировки. Требования, предъявляемые к качеству парфюмерных товаров.	2	1
	160	Факторы, формирующие качество косметических товаров: сырье, процесс производства. Дефекты.	2	1
	161	Особенности маркировки. Требования, предъявляемые к качеству косметических товаров.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		10	
	162	Порядок и методы проведения оценки качества парфюмерных товаров (ПЗ № 79)	2	2
	163	Оценка качества парфюмерных товаров. (ПЗ №80)	2	2
	164	Порядок и методы проведения оценки качества косметических товаров (ПЗ № 81)	2	2
	165	Оценка качества косметических кремов. (ПЗ № 82)	2	2
166	Оценка качества средств по уходу за волосами. (ПЗ №83)	2	2	
Тема 2.9. Оценка качества и основы экспертизы кожевенно – обувных товаров	Содержание		4	
	167	Факторы, формирующие качество кожевенно - обувных товаров: сырье, процесс производства. Маркировка кожевенно - обувных товаров.	2	1

		Идентификационные признаки коженно - обувных товаров.		
	168	Требования, предъявляемые к качеству коженно - обувных товаров. Дефекты коженно - обувных товаров	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		4	
	169	Порядок и методы проведения оценки качества кожаной обуви (ПЗ № 84)	2	2
	170	Оценка качества обуви (ПЗ № 85)	2	2
Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров	Содержание		2	
	171	Факторы, формирующие качество галантерейных товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	1
	172	Требования, предъявляемые к качеству галантерейных товаров. Дефекты.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		6	
	173	Выбор номенклатуры показателей необходимых для оценки качества галантерейных товаров, определить их действительные значения и соответствующим установленным требованиям стандартов.(ПЗ №86)	2	2
	174	Оценка качества металлической галантереи (ПЗ№ 87)	2	2
	175	Оценка качества кожаной галантереи. (ПЗ №88)	2	2
	Содержание		8	
Тема2.11. Оценка качества и основы экспертизы школьно – письменных и канцелярских товаров	176	Факторы, формирующие качество школьно – письменных товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	1
	177	Требования, предъявляемые к качеству школьно – письменных товаров. Дефекты.	2	1
	178	Факторы, формирующие качество канцелярских товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки	2	1
	179	Требования, предъявляемые к качеству канцелярских товаров. Дефекты.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		8	
	180	Порядок и методы проведения оценки качества школьно-письменных товаров (ПЗ №89)	2	2
	181	Оценка качества представленных образцов школьно – письменных изделий из бумаги (ПЗ№ 90)	2	2

	182	Порядок и методы проведения оценки качества канцелярских товаров (ПЗ№ 91)	2	2
	183	Оценка качества представленных образцов канцелярских товаров (ПЗ№ 92)	2	2
Тема 2.12. Оценка качества и основы экспертизы пушно – меховых товаров	Содержание		6	
	184	Факторы, формирующие качество пушно - меховых товаров: сырье, процесс производства. Дефекты пушно – мехового сырья.	2	1
	185	Требования, предъявляемые к качеству пушно – мехового сырья и полуфабриката.	2	1
	186	Факторы, формирующие качество пушно – меховых изделий: сырье, процесс производства. Дефекты скорняжно – пошивочных работ. Требования, предъявляемые к качеству готовых меховых изделий. Особенности маркировки.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		4	
	187	Порядок и методы проведения оценки качества пушно – мехового сырья. Оценка качества пушно мехового сырья и пушно – мехового полуфабриката. (ПЗ№ 93)	2	2
	188	Порядок и методы проведения оценки качества пушно – меховых изделий. Решение ситуационных задач. (ПЗ№94)	2	2
Тема 2.13. Оценка качества и основы экспертизы игрушек	Содержание		4	
	189	Факторы, формирующие качество игрушек: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	1
	190	Требования, предъявляемые к качеству игрушек. Дефекты. Идентификация и фальсификация игрушек.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		2	
	191	Порядок и методы проведения оценки качества детских игрушек. Оценка качества детских игрушек. (ПЗ№ 95)	2	2
Тема 2.14. Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров.	Содержание		2	
	192	Факторы, формирующие качество мебельных товаров: сырье, процесс производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству мебели. Особенности маркировки.	2	1

Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.	80	
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 чулочно-носочных товаров. Особенности маркировки.	4	
3. Подготовить реферат на тему «Выявление контрафактной продукции (на примере швейных и трикотажных изделий)».	6	
4. Подготовить реферат на тему «Украшения керамических и стеклянных изделий»	6	
5. Подготовить конспект на тему Расшифровка маркировки изделий из пластмасс, их информационные обозначения	6	
6. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству электробытовых товаров, источников света и бытовых светильников. Особенности маркировки	4	
7. Подготовить реферат на тему «Характеристика ассортиментной и информационной фальсификации кожаной обуви»	6	
8. Подготовить конспект на тему Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей, состояние современного рынка и перспективы его развития	4	
9. Подготовить конспект на тему Галантерейные изделия из пластмасс. Щеточные изделия. Зеркала. Маркировка, упаковка и хранение галантерейных товаров. Особенности маркировки	6	
10. Подготовить реферат на тему «Признаки фальсификации товаросопроводительных документов на галантерейные товары, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков».	6	
11. Подготовить реферат на тему «Признаки фальсифицированных и контрафактных товаров пушно-меховых изделий, особенности товаров – суррогатов (имитаций)»	6	
12. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество часов: сырье, процесс производства. Дефекты. Особенности маркировки.	4	
13. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству часов. Порядок проведения оценки качества часов.	4	
14. Оценить качество маркировки и провести расшифровку маркировочных данных лакокрасочных и клеящих материалов.	4	
15. Подготовить конспект на тему Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей оценки качества строительных материалов.	4	
16. Подготовить конспект на тему Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества (соответствие их техническим параметрам) требования, установленные стандартами, предъявляемые к электробытовым товарам.	4	

Учебная практика		36		
Виды работ				
1. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.		2		
2. Участие в отборе проб непродовольственных товаров.		6	2,3	
3. Диагностирование (распознавание) дефектов непродовольственных товаров и установление причины их возникновения.		6	2,3	
4. Определение дефектов и проверка доброкачественности изделий из пластмасс. Расшифровка маркировки.		6	2,3	
5. Определение дефектов, оценка качества, оценка и расшифровка маркировки товаров бытовой химии		4	2,3	
6. Определение дефектов стеклянных изделий, керамических бытовых изделий и оценка качества изделий в соответствии с ГОСТ.		6	2,3	
7. Составление товароведной характеристики кожаной обуви, диагностирование дефектов, оценка качества и потребительские свойства.		4	2,3	
8. Оформление отчета-дневника		2	2,3	
Производственная практика (по профилю специальности)		36		
Техника безопасной и охрана труда		2		
1. Правила отбора проб и выборок из товарных партий при проведении экспертизы конкретных товаров. Оформление акта отбора проб.		6	2,3	
2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности		6	2,3	
3. Оценка качества товара по натуральным образцам в соответствии с ГОСТ органолептическими и инструментальными методами. Оформление протокола испытаний.		6	2,3	
4. Определение градаций качества товаров		6	2,3	
5. Диагностика дефектов товаров по внешним признакам (по натуральным образцам). Определение причин возникновения дефектов.		6	2,3	
Оформление отчета и дневника		4		
Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы		26		
Тема 3.1 Экспертиза подлинности товаров	Содержание	4		
	193	Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров.	2	1
	194	Процедура проведения экспертизы подлинности. Характеристика экспертизы подлинности ряда товаров.	2	1
	Практические занятия		<i>не предусмотрены</i>	

Тема 3.2 Экспертиза качественных характеристик товаров	Содержание		2	
	195	Качественная экспертиза партий товара. Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации. Экспертиза качества новых товаров.	2	1
	Практические занятия		<i>не предусмотрены</i>	
Тема 3.3 Экспертиза количественных характеристик товаров	Содержание		2	
	196	Количественная экспертиза партий товара. Определение массы брутто, массы нетто.	2	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		2	
	197	Определение массы брутто, массы нетто по предложенным образцам, решение ситуационных задач (ПЗ № 96)	2	2
Тема 3.4 Оценочная экспертиза товаров	Содержание		2	
	198	Определение цены товаров новых, бывших в употреблении, конфискованных, перенесших стихийные бедствия, пожары	2	1
Тема 3.5 Документальная экспертиза товаров	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		2	
	199	Оценка товароведной характеристики товаров на основе сертификатов, технических условий и иных документов (ПЗ № 97)	2	2
Тема 3.6 Санитарно – эпидемиологическая экспертиза	Содержание		1	
	200	Выбор и применение средств и методов экспертизы.	1	1
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		1	
200	Проведение санитарно – эпидемиологических исследований оценки объектов СЭС (ПЗ № 98)	1	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы			10	
1. Работа с конспектом лекций, подготовка к защите практических работ; изучение профессиональной терминологии; работа с нормативными документами			10	1,2
Курсовая работа (проект)				
Примерная тематика курсовых работ (проекту) по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров				
1. Сравнительная оценка качества круп (разных видов), вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.				
2. Сравнительная оценка качества муки (разных видов и типов) вырабатываемой различными предприятиями-				

изготовителями.

3. Сравнительная оценка качества макаронных изделий, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

4. Сравнительная оценка качества хлеба (пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный), вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

5. Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков

6. Сравнительная оценка качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

7. Сравнительная оценка качества быстрорастваривающихся круп, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

8. Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия)

9. Влияние режимов и способов хранения на сохраняемость яблок.

10. Экспертиза и оценка качества свежих овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, тыквенные, томаты), реализуемых в розничной торговой сети.

11. Экспертиза и оценка качества свежих плодов (семечковые, косточковые, цитрусовые, тропические, экзотические, субтропические), реализуемых в розничной торговой сети.

12. Сравнительная оценка качества переработанных плодов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

13. Сравнительная оценка качества переработанных овощей, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

14. Экспертиза и оценка качества водок, реализуемых в розничной торговой сети.

15. Экспертиза и оценка качества коньяков, реализуемых в розничной торговой сети.

16. Экспертиза и оценка качества ликероводочных товаров, реализуемых в розничной торговой сети.

17. Характеристика ассортимента и оценка качества натуральных виноградных вин, реализуемых в магазине (наименование предприятия).

18. Сравнительная оценка качества тихих вин, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

19. Сравнительная оценка качества игристых вин, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

20. Сравнительная оценка качества шипучих, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

21. Сравнительная оценка качества соков плодово-ягодных, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

22. Сравнительная оценка качества минеральных вод, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

23. Сравнительная оценка качества газированных безалкогольных напитков, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

24. Сравнительная оценка качества чая (разных видов), вырабатываемого различными предприятиями-

изготовителями.

25. Сравнительная оценка качества кофе, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
26. Экспертиза и оценка качества кофейных напитков, реализуемых в розничной торговой сети.
27. Экспертиза и оценка качества пряностей, реализуемых в розничной торговой сети.
28. Экспертиза и оценка качества приправ, реализуемых в розничной торговой сети.
29. Экспертиза и оценка качества сахара-песка, реализуемого в розничной торговой сети.
30. Экспертиза и оценка качества тростникового сахара, реализуемого в розничной торговой сети.
31. Сравнительная оценка качества сахара-рафинада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
32. Сравнительная оценка качества меда цветочного, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
33. Экспертиза и оценка качества меда гречишного, реализуемого в розничной торговой сети.
34. Идентификация натурального пчелиного меда с целью обнаружения его фальсификации.
35. Сравнительная оценка качества повидла, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
36. Сравнительная оценка качества джема, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
37. Сравнительная оценка качества мармелада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
38. Сравнительная оценка качества зефира, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
39. Сравнительная оценка качества карамели, вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями.
40. Сравнительная оценка качества конфет, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.
41. Сравнительная оценка качества шоколада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
42. Сравнительная оценка качества печенья, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
43. Сравнительная оценка качества пирожных, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.
44. Сравнительная оценка качества кексов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.
45. Сравнительная оценка качества рулетов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.
46. Сравнительная оценка качества халвы, вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями.
47. Экспертиза и оценка качества ириса, реализуемого в розничной торговой сети.
48. Экспертиза и оценка качества восточных сладостей, реализуемого в розничной торговой сети.
49. Сравнительная товароведная оценка качества питьевых сливок в зависимости от вида упаковки и сроков хранения.
50. Сравнительная товароведная оценка качества топленого молока, выпускаемого различными предприятиями.
51. Экспертиза и оценка качества мяса убойных животных, реализуемого в розничной торговой сети.
52. Экспертиза и оценка качества мяса домашней птицы, реализуемого в розничной торговой сети.
53. Экспертиза и оценка качества мясных субпродуктов, реализуемых в розничной торговой сети.
54. Сравнительная оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов в тесте, выпускаемых различными предприятиями-изготовителями.
55. Сравнительная оценка качества вареных колбас, выпускаемых различными предприятиями-изготовителями.

<p>56. Экспертиза и оценка качества сырокопченых колбас, реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>57. Экспертиза и оценка качества мясных копченостей, реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>58. Сравнительная оценка качества мясных баночных консервов, выпускаемых различными предприятиями.</p> <p>59. Экспертиза и оценка качества яиц куриных, реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>60. Экспертиза и оценка качества рыбных товаров (свежей и переработанной), реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>61. Формирование ассортимента и оценка качества рыбы холодного копчения в магазине (наименование предприятия).</p> <p>62. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сливочного масла отечественного и зарубежного производства, поступающего на реализацию в (наименование предприятия).</p> <p>63. Экспертиза и оценка качества молочных товаров (молоко и молочные продукты), реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>64. Экспертиза и оценка качества пива, реализуемого в розничной торговой сети.</p> <p>65. Сравнительная оценка качества сухих завтраков, выпускаемых различными предприятиями изготовителями.</p> <p>66. Сравнительная оценка качества пива, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>67. Товароведная характеристика и оценка качества фарфоровых изделий.</p> <p>68. Сравнительная оценка качества товаров средств, для мытья посуды.</p> <p>69. Экспертиза и оценка качества чистящих средств.</p> <p>70. Товароведная характеристика и оценка качества детской обуви.</p> <p>71. Товароведная характеристика и экспертиза качества теней для глаз.</p> <p>72. Сравнительная оценка качества туши для глаз.</p> <p>73. Товароведная характеристика и экспертиза качества обоев.</p> <p>74. Товароведная характеристика и оценка качества фиксирующих средств, для волос (лаки, муссы).</p> <p>75. Товароведная характеристика и экспертиза качества женской обуви.</p> <p>76. Товароведная характеристика и экспертиза качества швейных изделий.</p> <p>77. Товароведная характеристика и экспертиза качества посуды из пластмассы.</p> <p>78. Товароведная характеристика и экспертиза качества элементов питания</p> <p>79. Сравнительная характеристика и оценка качества дезодорантов</p> <p>80. Сравнительная характеристика и оценка качества кремов для рук</p> <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>		
---	--	--

88. Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров и экспертиза качества.		
89. Экспертиза качества и организация приёмки, хранения и реализации металло-хозяйственных товаров (гвозди, трубы, хозяйственный инвентарь)		
90. Сравнительная оценка качества бытовой химии, выпускаемой различными предприятиями изготовителями.		
91. Сравнительная оценка качества туалетной воды, выпускаемой различными предприятиями изготовителями.		
92. Товароведная характеристика и оценка качества обоевых клеев.		
93. Сравнительная оценка качества одеколона, выпускаемого различными производителями.		
94. Товароведная характеристика и оценка качества туалетного мыла.		
95. Товароведная характеристика и оценка качества хозяйственного мыла.		
96. Товароведная характеристика и оценка качества зубных паст.		
97. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для ухода за волосами (шампунь, бальзам).		
98. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для окраски волос.		
99. Товароведная характеристика и экспертиза качества лосьонов		
100. Товароведная характеристика и оценка качества косметических кремов		
101. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для фиксации волос и химической завивки		
102. Товароведная характеристика и экспертиза качества декоративной косметики для ногтей.		
103. Товароведная характеристика и экспертиза качества синтетических моющих средств.		
104. Товароведная характеристика и экспертиза качества чистящих и полирующих средств.		
105. Товароведная характеристика и экспертиза качества галантерейных товаров		
106. Товароведная характеристика и экспертиза качества изделий из кожи.		
107. Товароведная характеристика и экспертиза качества стиральных порошков.		
108. Товароведная характеристика и оценка качества канцелярских товаров		
109. Товароведная характеристика и экспертиза качества изделий из бумаги и картона		
110. Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества принадлежностей для письма, черчения и рисования		
111. Товароведная характеристика и экспертиза качества текстильных товаров		
112. Товароведная характеристика и экспертиза качества швейных изделий		
113. Товароведная характеристика и экспертиза качества трикотажных изделий		
114. Сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества керамических изделий.		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	32	
ВСЕГО (часов):	744	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий: Товароведения и экспертиза продовольственных товаров, Товароведения и экспертиза непродовольственных товаров, учебный магазин и учебный склад

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1

Микроскоп Микмед 1

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

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

Микроскоп Биомед-2

Микроскоп Микмед-1

МФУ hp125

Лупы ЛПИ 464 3.5

Ножницы прямые

Пинцеты

Пробирки П1-16-150

Цилиндры с носиком стеклянные

Плакаты, раздаточный материал.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Реализация программы модуля предусматривает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров: учебное пособие / Г. В. Мезенцева - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018 - 144 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/88427.html>.
2. Степанова Н. Ю. Товароведение продукции растениеводства: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: методические указания / Н.Ю. Степанова; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет; Колледж СПО - Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2018 - 37 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496898>.

Дополнительные источники:

1. Владимиров, Н. П. Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства: учебное пособие для СПО / Н. П. Владимиров, С. С. Тарасенко - Саратов: Профобразование, 2020 - 118 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/92151.html>.

2. Тарасенко, С. С. Процессный подход в обеспечении качества продукции крупяного производства. В 2 частях. Часть 1. Теоретические основы качества крупы: учебное пособие для СПО / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров - Саратов: Профобразование, 2020 - 105 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/92152.html>.

Учебно-методические разработки

3. 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>.

4. 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>.

5. 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>.

6. 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>.

Периодические издания:

1. АПК России: научный журнал / Южно-Уральский государственный аграрный университет - Челябинск: ЮУрГАУ, - <https://rusapk.sursau.ru/ru/about/>. АПК России: научный журнал / Южно-Уральский государственный аграрный университет - Челябинск: ЮУрГАУ, - <https://rusapk.sursau.ru/ru/about/>.
2. Пищевая промышленность: ежемесячный научно-технический журнал - Москва: Б.и., - <http://www.foodprom.ru/>.

Интернет-ресурсы:

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

Периодические издания 1. Физкультура и спорт: ежемесячный иллюстрированный журнал - Москва: Б.и., - <http://fis1922.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.

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 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