

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.08.2017 16:11:28

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство образования и науки Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

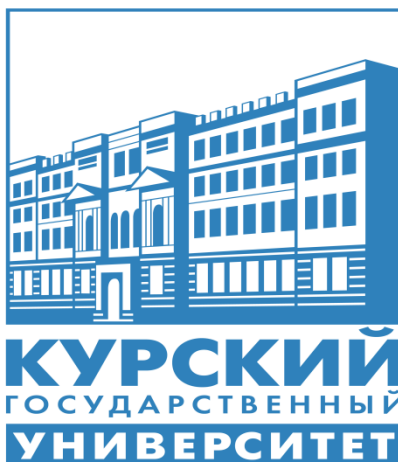
УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 30.08.2017 г., № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Организация и проведение экспертизы и
оценки качества товаров**



Курск 2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.05 **Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчики:

Зайцева Н.А. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»;

Лукьянчикова Л.М. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессиям **продавец продовольственных товаров и продавец непродовольственных товаров** в рамках специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 (органолептическим и инструментальным);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

знать:

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

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

всего – 555 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 447 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 298 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 119 часов, 26 – консультаций;
 учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и проведению экспертизы и оценки качества товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, час	Учебная, час	Производственная, час
			Всего, час	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, час	в том числе курсовая работа, час			
ПК 2.1- 2.3	Раздел 1. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	225	150	52	20	75		
ПК 2.1-2.3	Раздел 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	222	148	52	20	74		
ПК 2.1-2.3	Учебная практика	36					36	
ПК 2.1-2.3	Производственная практика	72						72
	Всего:	555	298	104	40	149*	36	72

149* , в том числе 26 часов консультаций

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1 ПМ 02 Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров		225		
МДК 02. 01 Оценка качества товаров и основы экспертизы		555		
Тема 1.1 Методологические основы оценки качества и проведения экспертизы непродовольственных товаров	Содержание		14	
	1	Теоретические основы экспертизы Предмет, цели и задачи экспертизы товаров. Изучение принципов экспертизы непродовольственных товаров. Виды и разновидности товарной экспертизы. Нормативно-техническая документация при проведении экспертизы.	10	1
	2	Объекты и субъекты товарной экспертизы Объекты товарной экспертизы. Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества товара. Субъекты экспертизы. Требования к профессиональной подготовке экспертов, их права и обязанности.		1
	3	Методы товарной экспертизы Классификация методов товарной экспертизы, их характеристика, преимущества и недостатки различных методов. Классификация методов экспертной оценки, область их применения, преимущества и недостатки различных методов.		1
	4	Последовательность проведения экспертизы Определение основных этапов проведения экспертизы, их характеристика. Оформление результатов экспертизы, составление заключительного акта.		2
	5	Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров Понятие фальсификация и идентификация. Значение в управлении качеством товаров и установлении ассортиментной принадлежности. Виды фальсификации и идентификации, средства и методы обнаружения, их характеристика		1

		Практические работы	4	
	1	Определение номенклатуры потребительских свойств и показателей для различных групп непродовольственных товаров		
	2	Распознавание градаций качества товаров по маркировочным обозначениям на упаковке, в соответствии с нормативной документацией		
Тема 1.2 Товароведение и экспертиза текстильных товаров		Содержание	8	
	1	Факторы, формирующие качество текстильных товаров Диагностирование дефектов сырья, ткачества и отделки тканей. Оценка влияния сырьевых компонентов на качество готовых тканей. Оценка влияния ткацких переплетений на качество тканей. Формулирование требований к качеству тканей в соответствии с нормативно-технической документацией. Определение номенклатуры показателей потребительских свойств.	4	2
	2	Проведение экспертизы текстильных товаров Идентификация ассортимента текстильных товаров. Определение этапов и последовательности проведения экспертизы текстильных товаров с использованием различных методов		2
		Практические работы	4	
	1	Идентификация дефектов текстильных товаров. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества тканей. Определение градаций качества текстильных товаров		
	2	Оформление документации при проведении экспертизы тканей		
Тема 1.3 Товароведение и экспертиза швейных товаров		Содержание	8	
	1	Факторы, формирующие качество швейных товаров Диагностирование дефектов производства швейных товаров. Оценка степени их влияния на качество готовых изделий. Формулирование требований к качеству швейных изделий	4	2
	2	Проведение экспертизы швейных товаров Идентификация ассортимента швейных товаров. Определение этапов и последовательности проведения экспертизы швейных товаров с использованием различных методов		3
		Практические работы	4	

	1	Идентификация дефектов швейных товаров. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества швейных изделий. Определение градаций качества швейных товаров		
	2	Оформление документации при проведении экспертизы швейных товаров.		
Тема 1.4 Товароведение и экспертиза трикотажных товаров	Содержание		8	
	1	Факторы, формирующие качество трикотажных товаров Диагностирование дефектов производства трикотажных изделий. Оценка степени их влияния на качество готовых изделий. Формулирование требований к качеству трикотажных изделий	4	2
	2	Проведение экспертизы трикотажных товаров Идентификация ассортимента трикотажных товаров. Определение этапов и последовательности проведения экспертизы трикотажных товаров с использованием различных методов		3
	Практические работы		4	
	1	Идентификация дефектов трикотажных товаров. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества трикотажных изделий. Определение градаций качества трикотажных товаров		
	2	Оформление документации при проведении экспертизы трикотажных товаров		
Тема 1.5 Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров	Содержание		6	
	1	Факторы, формирующие качество пушно-меховых товаров Диагностирование дефектов производства изделий из пушно-мехового полуфабриката. Оценка степени их влияния на качество готовых изделий. Формулирование требований к качеству изделий из пушно-мехового полуфабриката	4	2
	2	Проведение экспертизы пушно-меховых товаров Идентификация ассортимента пушно-меховых товаров. Определение этапов и последовательности проведения экспертизы пушно-меховых товаров различными методами		3
	Практические работы		2	
	1	Идентификация дефектов пушно-меховых товаров. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества. Определение градаций качества пушно-меховых товаров. Оформление документации		
Тема 1.6 Товароведение	Содержание		8	

и экспертиза обуви	1	Факторы, формирующие качество кожаной обуви Диагностирование дефектов производства и определение номенклатуры показателей качества кожаной обуви. Оценка степени их влияния на качество обуви. Формулирование требований к качеству кожаной обуви	6	2	
	2	Факторы, формирующие качество резиново-полимерной и валяной обуви Диагностирование дефектов производства и определение номенклатуры показателей качества резиново-полимерной и валяной обуви. Оценка степени их влияния на качество обуви. Формулирование требований к качеству обуви			2
	3	Проведение экспертизы обуви Идентификация ассортимента обувных товаров. Определение этапов и последовательности проведения экспертизы обувных товаров различными методами			3
	Практические работы		2		
	1	Идентификация дефектов обуви. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества обуви . Оформление документации при проведении экспертизы обувных товаров.			
Тема 1.7 Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров	Содержание		6		
	1	Факторы, формирующие качество парфюмерных и косметических товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества парфюмерно-косметических товаров. Формулирование требований к качеству парфюмерно-косметических товаров	4	2	
	2	Проведение экспертизы парфюмерно-косметических товаров Идентификация ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Определение этапов и последовательности проведения экспертизы парфюмерно-косметических товаров органолептическим методом		3	
	Практические работы		2		
1	Идентификация дефектов парфюмерно-косметических товаров. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества парфюмерно-косметических товаров. Оформление документации				
Тема 1.8 Товароведение и экспертиза галантерейных товаров	Содержание		6		
	1	Факторы, формирующие качество галантерейных товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества галантерейных товаров. Формулирование требований к качеству галантерейных товаров	4	2	
				3	

	2	Проведение экспертизы галантерейных товаров Идентификация ассортимента галантерейных товаров. Определение этапов и последовательности проведения экспертизы галантерейных товаров различными методами.		
	Практические работы		2	
	1	Идентификация дефектов галантерейных товаров. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества. Оформление документации		
Тема 1.9 Товароведение и экспертиза товаров из пластмасс и товаров бытовой химии	Содержание		6	
	1	Факторы, формирующие качество товаров из пластических масс и товаров бытовой химии Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества товаров из пластических масс и товаров бытовой химии. Формулирование требований к качеству товаров	4	2
	2	Проведение экспертизы товаров из пластических масс и товаров бытовой химии Идентификация ассортимента товаров из пластических масс и товаров бытовой химии, маркировочных обозначений. Определение этапов и последовательности проведения экспертизы с использованием различных методов.		3
	Практические работы		2	
	1	Распознавание природы пластмасс по различным признакам. Диагностика дефектов изделий из пластмасс, товаров бытовой химии. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества. Оформление документации при проведении экспертизы		
Тема 1.10 Товароведение и экспертиза силикатных товаров	Содержание		10	
	1	Факторы, формирующие качество стеклянных товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества стеклянных изделий. Формулирование требований к качеству стеклянных товаров. Диагностирование дефектов по природе происхождения.	6	2
	2	Факторы, формирующие качество керамических товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества керамических товаров. Формулирование требований к качеству керамических товаров.		2
	3	Проведение экспертизы силикатных товаров		3

		Идентификация ассортимента силикатных товаров, распознавание маркировочных обозначений. Определение этапов и последовательности проведения экспертизы с использованием различных методов.		
	Практические работы		4	
	1	Идентификация дефектов стеклянных товаров. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества.		
	2	Идентификация дефектов керамических товаров. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы		
Тема 1.11 Товароведение и экспертиза металлохозяйственных товаров	Содержание		6	
	1	Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества металлохозяйственных товаров. Формулирование требований к качеству товаров. Идентификация ассортимента металлохозяйственных товаров.	2	2
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация дефектов металлохозяйственных товаров. Определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества.		
	2	Определение этапов и последовательности проведения экспертизы с использованием различных методов. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы металлохозяйственных товаров		
Тема 1.12 Товароведение и экспертиза электробытовых товаров	Содержание		4	
	1	Факторы, формирующие качество электробытовых товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества электробытовых товаров. Формулирование требований к качеству товаров. Сертификация электробытовых товаров. Идентификация ассортимента электробытовых товаров.	2	2
	Практические работы		2	
	1	Оценка качества электробытовых товаров в соответствии с нормативно-технической документацией. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы электробытовых товаров		
Тема 1.13 Товароведение	Содержание		12	

ние и экспертиза мебельных и строительных товаров	1	Факторы, формирующие качество мебели товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества мебельных товаров. Формулирование требований к качеству мебели. Идентификация ассортимента мебели	8	2
	2	Факторы, формирующие качество строительных товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества строительных товаров. Формулирование требований к качеству. Идентификация ассортимента строительных товаров.		2
	3	Проведение экспертизы мебельных товаров Определение этапов и последовательности проведения экспертизы мебельных с использованием различных методов.		2
	4	Проведение экспертизы строительных товаров Определение этапов и последовательности проведения экспертизы строительных товаров с использованием различных методов.		
	Практические работы		4	
	1	Идентификация дефектов мебели, определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы мебельных товаров		
	2	Идентификация дефектов строительных материалов, определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы строительных товаров		
Тема 1.14 Товароведение и экспертиза школьно-письменных и канцелярских товаров	Содержание		6	
	1	Проведение экспертизы школьно-письменных и канцелярских товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Формулирование требований к качеству. Идентификация ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров.	4	3
	2	Определение этапов и последовательности проведения экспертизы школьно-письменных и канцелярских товаров с использованием различных методов.		
	Практические работы		2	
	1	Идентификация дефектов школьно-письменных и канцелярских товаров, определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы		

Тема 1.15 Товароведение и экспертиза музыкальных товаров	Содержание		4	
	1	Факторы, формирующие качество музыкальных товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества музыкальных товаров. Формулирование требований к качеству. Идентификация ассортимента музыкальных товаров и проведение экспертизы	2	2
	Практические занятия		2	
Тема 1.16 Товароведение и экспертиза радиоэлектронных товаров	1	Идентификация дефектов музыкальных товаров, определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы		
	Содержание		4	
	1	Факторы, формирующие качество радиоэлектронных товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества радиоэлектронных товаров. Формулирование требований к качеству. Идентификация ассортимента радиоэлектронных товаров.		2
Тема 1.17 Товароведение и экспертиза фототоваров	Практические работы		2	
	1	Проведение экспертизы радиоэлектронных товаров с использованием органолептического метода. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы		
	Содержание		4	
Тема 1.18 Товароведение и экспертиза игрушек, спортивных, рыболовных и охотничьих товаров	1	Факторы, формирующие качество фотоаппаратов и светочувствительных материалов Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества фотоаппаратов и светочувствительных материалов. Формулирование требований к качеству. Идентификация ассортимента фотоаппаратов и светочувствительных материалов.		2
	Практические работы		2	
	1	Проведение экспертизы фотоаппаратов и светочувствительных материалов с использованием органолептического метода. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы		
Содержание		6		
1	Факторы, формирующие качество игрушек Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества игрушек. Формулирование требований к качеству. Идентификация ассортимента игрушек.	2	2	

	2	Факторы, формирующие качество спортивных, рыболовных и охотничьих товаров Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества спортивных, рыболовных и охотничьих товаров. Формулирование требований к качеству. Идентификация ассортимента спортивных, рыболовных и охотничьих товаров.		
	Практические работы		2	
	1	Идентификация дефектов игрушек, определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы		
Тема 1.19 Товароведение и экспертиза ювелирных изделий и часов	Содержание		6	
	1	Факторы, формирующие качество ювелирных изделий Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества ювелирных изделий. Формулирование требований к качеству. Идентификация ассортимента ювелирных изделий.		2
	2	Факторы, формирующие качество часов Распознавание потребительских свойств и определение номенклатуры показателей качества часов. Формулирование требований к качеству. Идентификация ассортимента часов.		
	Практическая работа		2	
	1	Идентификация дефектов ювелирных изделий, определение допустимых значений в соответствии с НТД, оценка качества. Оформление документации по результатам проведенной экспертизы		
		Итого:	130	
Примерные темы курсовых работ: 1. Сравнительная товароведная характеристика ассортимента бытовых стиральных машин. 2. Сравнительная оценка качества одежды из пушно-мехового полуфабриката 3. Сравнительная товароведная характеристика ассортимента посуды из стекла. 4. Оценка потребительских свойств посуды из керамики. 5. Оценка потребительских свойств и качества посуды из стекла. 6. Оценка потребительских свойств и качества посуды из керамики. 7. Оценка потребительских свойств электробытовых товаров. 8. Анализ структуры ассортимента телевизоров в розничном торговом предприятии. 9. Анализ структуры ассортимента мебели, как показатель сбалансированности спроса и предложения. 10. Состояние и перспективы развития рынка мебели на региональном рынке.			20	

<p>11. Сравнительная оценка свойств функционального и социального назначения мебельных товаров.</p> <p>12. Сравнительная оценка свойств функционального назначения отделочных и облицовочных материалов.</p> <p>13. Тенденции формирования ассортимента посудохозяйственных товаров в розничном предприятии.</p> <p>14. Тенденции формирования ассортимента мебельных товаров в розничном предприятии.</p> <p>15. Сравнительная характеристика ассортимента синтетических моющих средств.</p> <p>16. Тенденции формирования ассортимента бытовых холодильников в розничном торговом предприятии.</p> <p>17. Тенденции формирования ассортимента фотоаппаратов в розничном торговом предприятии.</p> <p>18. Тенденции формирования ассортимента посуды из металлов и сплавов в розничном торговом предприятии.</p> <p>19. Анализ структуры ассортимента посуды из металлов и сплавов, как показатель сбалансированности спроса и предложения.</p> <p>20. Оценка потребительских свойств и качества кожаной обуви.</p> <p>21. Анализ структуры ассортимента корпусной мебели по основным признакам.</p> <p>22. Оценка потребительских свойств бытовых стиральных машин.</p> <p>23. Оценка потребительских свойств бытовых холодильников отечественного и зарубежного производства.</p> <p>24. Влияние технологии производства на формирование качества посуды из стекла.</p> <p>25. Влияние технологии производства на формирование качества посуды из керамики.</p> <p>26. Анализ структуры ассортимента трикотажной одежды в розничном торговом предприятии.</p> <p>27. Влияние технологии производства на формирование качества мебели.</p> <p>28. Влияние технологии производства на формирование качества посуды из стекла.</p> <p>29. Анализ структуры ассортимента ювелирных товаров в розничном предприятии.</p> <p>30. Анализ структуры ассортимента игрушек розничном торговом предприятии.</p> <p>Домашнее задание: систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем)</p> <p>Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельная работа - работа над рефератами и докладами, исследования в предприятиях торговли, экспертных организациях и предприятиях производящих товары на темы:</p> <p>Современное состояние рынка потребительских товаров (по группам однородных товаров);</p> <p>Современные технологии производства потребительских товаров (по группам однородных товаров);</p> <p>Современные материалы в производстве товаров;</p> <p>Анализ потребительского рынка товаров народного потребления в городе Курске;</p> <p>Анализ ассортимента товаров Курских предприятий;</p> <p>Анализ результатов деятельности Курской торгово-промышленной палаты по оценке качества непродовольственных товаров;</p> <p>Анализ результатов деятельности независимой экспертизы в городе Курске.</p>	<p>75¹</p>	
---	-----------------------	--

Раздел 2. ПМ 02 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров		222	
МДК 02.01. Оценка качества товаров и ос- новы экспертизы		555	
Тема 2.1 Товароведе- ние и экспертиза зер- номучных товаров		12	
Содержание			
1	Зерно, крупы, мука Факторы, формирующие качество, оценка качества: общие, специфические. Государственный контроль за качеством зерна и продуктов его переработки. Принципы деления круп, муки на виды и товарные сорта. Дефекты, причины возникновения, меры по их предупреждению. Условия хранения, влияние на качество, сохранность, безопасность.		2
2	Хлебобулочные, бараночные, сухарные изделия Общие и специфические показатели качества. Дефекты, причины их возникновения, меры по их предупреждению.		2
3	Макаронные изделия, оценка качества и экспертиза Факторы, влияющие на формирование качества. Принципы деления на группы, классы. Общность и различие дефектов: причины их возникновения, меры по предупреждению. Использование или уничтожение дефектной продукции. Виды упаковки, условия хранения.		2
Практические занятия		2	
1	Идентификация видов макаронных изделий. Оценка уровня качества комплексным методом, расчет единичных показателей качества.		
2	Оценка качества и экспертиза круп. Идентификация видов круп, порядок отбора проб для экспертизы, оценка качества по органолептическим показателям, порядок определения товарного сорта и дефектов.		

	3	Идентификация видов хлебобулочных изделий, оценка качества хлеба по органолептическим показателям, определение дефектов, работа с НТД по физико-химическим показателям качества.		
Тема 2.2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Содержание		14	
	1	Оценка качества плодоовощных товаров в условиях торговли Свежие овощи. Номенклатура показателей, характеризующих товарное качество овощей. Определяющие и специфичные показатели, их связь с названием, сохраняемостью, эстетическими свойствами и безопасностью. Градации качества: стандартная, нестандартная и отход.		2
	2	Свежие плоды Номенклатура показателей, характеризующих товарное качество плодов. Определяющие и специфичные показатели, их связь с назначением, сохраняемостью, эстетическими свойствами и безопасностью. Градации качества: стандартная, нестандартная и отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта: принципы и признаки деления.		2
	3	Дефекты и болезни плодов и овощей, общие и специфические Значение качества для создания потребительских предпочтений. Упаковка: виды, назначение, требования к упаковке и укладке продукции в тару.		2
	Практические занятия		6	
	1	Товарная экспертиза свежих овощей (плодов). Деловая игра (отбор проб, оценка качества по стандартам, определение градации качества: стандартная, нестандартная, отход). Распознавание дефектов и болезней.		
	2	Продукты переработки плодов и овощей. Номенклатура показателей, характеризующих товарное качество отдельных групп переработанных плодов и овощей. Нормативно-технические документы по качеству переработанных плодов и овощей. Дефекты: общие и специфические, причины возникновения, меры по их предупреждению.		
3	Идентификация видов переработанных плодов и овощей. Порядок отбора проб и подготовка их к оценке, оценка качества по стандартам, распознавание дефектов, определение градации качества.			
Тема 2.3 Товароведение и экспертиза сахара, меда, кондитерских	Содержание		14	

изделий.	1	Сахар, мед и заменители сахара Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Общие и специфические показатели качества. Дефекты, фальсификация меда, методы обнаружения.		2	
	2	Сахаристые кондитерские изделия Оценка качества: общие и специфичные показатели для подгрупп. Градация качества. Общие и специфические дефекты разных групп. Упаковка: назначение, виды, потребительская и транспортная упаковка для разных подгрупп и видов кондитерских товаров, требования к упаковке..		2	
	3	Мучные кондитерские изделия. Оценка качества: общие и специфичные показатели для подгрупп. Градация качества. Общие и специфические дефекты разных групп. Упаковка: назначение, виды, потребительская и транспортная упаковка для разных подгрупп и видов мучных кондитерских товаров, требования к упаковке.		2	
	4	Хранение кондитерских товаров Деление по срокам годности (хранение, режимы, способы размещения, критерии окончания сроков годности, процессы происходящие при хранении, влияние на качество, безопасность, потери.		2	
	Практические занятия		6		
	1	Идентификация видов мучных кондитерских изделий. Оценка качества по органолептическим показателям по стандарту. Определение уровня качества комплексным методом оценки.			
	2	Идентификация сахара (меда). Оценка качества по органолептическим показателям на соответствие требованиям НД, определение дефектов. Решение ситуационных задач по физико-химическим показателям качества.			
	3	Идентификация видов сахаристых кондитерских изделий. Оценка качества по органолептическим показателям. Определения приемочного и браковочного числа на отдельные виды кондитерских изделий.			
	Тема 2.4 Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	Содержание		18	
		1	Вкусовые товары и пряности Оценка качества и экспертиза вкусовых товаров пряности и приправы, пищевые добавки и натуральные улучшители крахмала и крахмалопродуктов.		2

	2	Чай, кофе Номенклатура общих и специфических показателей, определяющих качество, градации качества. Товарные сорта: принципы деления на них. Упаковка: виды, составные элементы, требования к упаковке. Хранение условия хранения и сроки. Влияние на качество и сохраняемость.		2
	3	Безалкогольные напитки Номенклатура общих и специфических показателей, определяющих качество, градации качества. Товарные сорта: принципы деления на них. Упаковка: виды, составные элементы, требования к упаковке. Хранение: условия хранения и сроки		2
	4	Слабоалкогольные напитки Номенклатура общих и специфических показателей, определяющих качество, градации качества. Товарные сорта: принципы деления на них. Упаковка: виды, составные элементы, требования к упаковке. Хранение: условия хранения и сроки		2
	5	Алкогoльные напитки Номенклатура общих и специфических показателей, определяющих качество, градации качества. Товарные сорта: принципы деления на них. Упаковка: виды, составные элементы, требования к упаковке. Хранение: условия хранения и сроки		2
	Практические занятия			8
	1	Идентификация слабоалкогольных и алкогольных напитков по образцам, этикеткам, упаковкам. Способы фальсифицирования напитков, методы обнаружения фальсифицированных напитков		
	2	Идентификация пряностей, крахмала. Оценка качества отдельных видов пряностей, крахмала. Решения ситуационных задач по определению товарного сорта крахмала.		
	3	Идентификация и определение товарного сорта чая (кофе) по органолептическим показателям. Отбор проб чая, подготовка образца к анализу		
	4	Идентификация безалкогольных напитков оценка качества по органолептическим показателям.		
	Тема 2.5. Товароведение и экспертиза пищевых жиров	Содержание		10
1		Растительные масла, животные топленые жиры Оценка качества, номенклатура общих и специфических показателей их взаимосвязь с потребительскими свойствами, и в том числе функционального назначения, сохраняемости и безопасности. Градации качества.		2

	2	Яйцо и продукты его переработки Оценка качества. Специфичные показатели, их взаимосвязь с потребительскими свойствами, сохраняемостью и безопасностью, принципы деления на виды и категории. Хранение: условие и сроки, процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.		2
	3	Маргариновая продукция Спреды и смеси топленые. Майонезная продукция, оценка и показатели качества, градации качества. Товарные сорта, признаки; принципы деления для разных групп. Упаковка, хранение; условия и сроки, процессы происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.		2
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация видов и оценка качества пищевых жиров по органолептическим и физико-химическим показателям (решение ситуационных задач).		
	2	Идентификация видов и категории яиц , оценка качества по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта		
Тема 2.6. Товароведение и экспертиза молочных товаров	Содержание		18	
	1	Оценка качества и экспертиза молочных товаров Молоко, сливки, кисломолочные продукты, показатели и оценка качества, дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности и хранения, влияние на качество, безопасность.		2
	2	Молочные консервы, мороженое Оценка качества: номенклатура общих и специфичных показателей, их взаимосвязь с потребительскими свойствами, в том числе функционального назначения, сохраняемостью и безопасностью. Хранение: условия и сроки, процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.		2
	3	Масло коровье Оценка качества: номенклатура общих и специфичных показателей, их взаимосвязь с потребительскими свойствами, в том числе функционального назначения, сохраняемостью и безопасностью. Хранение: условия и сроки, процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.		2

	4	Масло коровье Идентификация видов масла коровьего. Оценка качества, отбор проб, экспертиза по органолептическим показателям по 20 балльной системе. Способы фальсификации масла коровьего, методы обнаружения фальсификации.		2
	5	Сыры Оценка качества, общие и специфические показатели качества. Градации качества. Дефекты, причины возникновения, меры по предупреждению. Упаковка, хранение: показатели режима хранения, способы размещения, уход при хранении, сроки хранения.		2
	Практические занятия		10	
	1	Идентификация видов сыра и оценка качества. Отбор проб, определение качества органолептическим методом по 100 балльной системе.		
	2	Определение уровня качества комплексным методом при экспертизе, определение коэффициента на примере любой группы молочных товаров (молоко, кисломолочные продукты, масло коровье, сыры) разных товаропроизводителей.		
	3	Идентификация молока (кисломолочных продуктов). Оценка качества, порядок отбора проб и подготовка их к экспертизе, определение органолептических показателей. Решение ситуационных задач по физико-химическим показателям		
	4	Масло коровье. Идентификация видов масла коровьего. Оценка качества, отбор проб, экспертиза по органолептическим показателям по 20 балльной системе. Способы фальсификации масла коровьего, методы обнаружения фальсификации		
5	Идентификация видов молочных консервов. Оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям (решение ситуационных задач)			
Тема 2.7. Товароведение и экспертиза мясных товаров	Содержание		14	
	1	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия Оценка качества, специфические показатели, взаимосвязь с потребительскими свойствами. Упаковка, укладка в тару. Хранение охлажденных и замороженных, условия и сроки.		2

	2	Колбасные изделия. Продукты из мяса. Оценка качества, общие и специфические показатели для колбасных изделий вареных, полукопченых и копченых, градации качества, товарные сорта, признаки и принципы деления разных подгрупп и видов. Упаковка, хранение. способы удлинения сроков хранения колбасных изделий.		2
	3	Мясные консервы. Оценка качества, общие и специфические показатели для мясных консервов, хранение.		2
	Практические занятия		8	
	1	Идентификация колбасных изделий разных групп и мясных консервов. Оценка качества, отбор проб, определение качества органолептическим методом, решение ситуационных задач по физико-химическим показателям.		
	2	Ветеринарная экспертиза мяса, порядок её организации и проведения на мясо-контрольных станциях рынков.		
	3	Оценка качества мяса по органолептическим показателям. Определение свежести мяса и установление признаков идентификации		
	4	Оценка качества и экспертиза мясных товаров в условиях торговли. Мясо убойных животных, мясо птицы, субпродукты.		
Тема 2.8. Товароведение и экспертиза рыбных товаров	Содержание		16	
	1	Оценка качества и экспертиза рыбы и рыбных товаров в условиях торговли Живая, охлажденная, мороженая товарная рыба. Оценка качества, общие и специфические показатели, паразитарные показатели качества рыбы. Градации качества. Дефекты. Упаковка, хранение.		2
	2	Оценка качества свежей рыбы (живой, охлажденной или мороженой) Отбор проб, подготовка их к анализу, определение градации качества по нормативным документам.		2
	3	Нерыбные пищевые продукты моря, полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и объектов нерыбного промысла. Оценка качества, общие и специфические показатели качества. Градации качества. Упаковка, хранение. меры по обеспечению сохранности и сокращения потерь.		2
	4	Соленые и маринованные рыбные товары Оценка качества: общие и специфические показатели. Градации качества. Общие и специфические дефекты. Использование соленых рыбных товаров с допус-		2

		тимыми дефектами, уничтожение опасной продукции.		
	5	Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары Икра, аналоги икры. Оценка качества: общие и специфические показатели. Градации качества. Общие и специфические дефекты. Использование вяленых и копченых товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции.		2
	6	Рыбные консервы и пресервы Оценка качества: общие и специфические показатели. Градации качества. Общие и специфические дефекты.		2
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация рыбных консервов или пресервов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям нормативных документов. Распознавание дефектов.		
	2	Идентификация рыб разных промысловых семейств по внешним признакам, установление отличительных признаков (работа с образцами, каталогами, нормативными документами).		
Тема 2.9. Товароведение и экспертиза концентратов и ПДП	Содержание		8	
	1	Оценка качества и экспертиза пищевых концентратов Общие и специфические показатели отдельных групп, показатели безопасности. Дефекты, причины возникновения. Упаковка, хранение, влияние на качество и сохраняемость.		2
	2	ПДП на зерномучной, плодоовощной основе Оценка качества, факторы формирующие качество, показатели качества общие и специфические, градации качества. Дефекты: виды, причины возникновения.		2
	3	ПДП на мясной, молочной, рыбной основе Оценка качества, факторы формирующие качество. Показатели качества: общие и специфические. Группы показателей: органолептические, физико-химические, микробиологические, безопасность. Дефекты: виды, причины возникновения.		2
	Практические занятия		2	
	1	Идентификация ПДП. Оценка качества, определение органолептических показателей, установление показателей, назначения, безопасности, сохраняемости.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2ПМ 02			74²	
Примерная тематика домашних заданий Составление конспекта по теме «Идентификация новых видов зерномучных товаров»; Подготовка презентации «Идентификация экзотических видов плодов» с использованием Интернет-ресурсов;				

<p>Составление схемы для систематизации учебного материала по теме: «Порядок проведения исследования качества свежих плодоовощных товаров»;</p> <p>Подготовка к деловой игре «Приемка свежих овощей и плодов по качеству»;</p> <p>Составление таблицы для систематизации учебного материала по теме «Идентификация и фальсификация видов мёда, реализуемых в розничной торговой сети»;</p> <p>Реферат на тему «Способы и виды фальсификации кофе»;</p> <p>Составление тематического кроссворда по теме «Идентификация кондитерских изделий»;</p> <p>Решение ситуационных задач по теме «оценка качества сыров, масла сливочного по балльной системе»;</p> <p>Подготовка сообщения на тему «Идентификация новых видов колбасных изделий разных групп»;</p> <p>Составление таблицы по теме: «Характеристика дефектов рыбных товаров»;</p> <p>Сообщение «Идентификация видов нерыбных продуктов моря, реализуемых в розничной торговой сети»;</p> <p>Работа с конспектом лекций, повторная работа над учебным материалом, составление тематических кроссвордов по группам товаров.</p>		
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</p> <p>Примерная тематика курсовых работ (проектов):</p> <p>Изучение качества хлебобулочных изделий социологическим и органолептическим методами.</p> <p>Анализ качества кондитерских изделий социологическим и органолептическим методом.</p> <p>Анализ качества макаронных изделий социологическим и органолептическим методом.</p> <p>Анализ качества колбасных изделий социологическим и органолептическим методом.</p> <p>Сравнительная товарная характеристика и анализ ассортимента свежих плодов и овощей, реализуемых розничной торговой сети.</p> <p>Анализ ассортимента и качества сахаристых кондитерских товаров.</p> <p>Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных товаров, реализуемых в торговых предприятиях.</p> <p>Исследование потребительских свойств в и анализ ассортимента виноградных вин, реализуемых в торговых предприятиях.</p> <p>Сравнительная товарная характеристика и анализ кофе, реализуемых в торговых предприятиях.</p> <p>Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров.</p> <p>Анализ ассортимента чая, разных видов.</p> <p>Идентификация и фальсификация кондитерских товаров.</p> <p>Идентификация и фальсификация зерномучных товаров.</p>	20	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализ маркировки и выявление информации: основополагающей, коммерческой и потребительской (на примере 2-3 образцов). - Сопоставление информации продовольственных (непродовольственных) товаров отечественного и импортного производства на достаточность, достоверность, доступность (на примере 2-3 образцов). 	36	

<ul style="list-style-type: none"> - Изучение маркировки на отдельные группы товаров: примеры маркировки 2-3 образцов, проверка соответствия маркировки требованиям нормативных документов. - Сравнение маркировки 2-3 конкретных разновидностей продовольственных (непродовольственных) товаров отечественного производства с аналогичными изделиями иностранных фирм (в ответе должно быть затронуты вопросы влияния маркировки на удобство эксплуатации или потребления, привлекательность для потребителей). - Идентификация видового ассортимента продовольственных товаров по внешним признакам. - Идентификация видового ассортимента непродовольственных товаров по внешним признакам. 		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Расшифровка информационных знаков на упаковке товаров, расшифровка штриховых кодов и определение контрольных чисел. 2.Освоение методов товарной экспертизы, применяемых в торговых предприятиях, определение показателей качества, применяемых при органолептической оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров. 3. Идентификация дефектов непродовольственных товаров в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров; 4. Идентификация дефектов продовольственных товаров в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров; 5. Оценка качества непродовольственных товаров по органолептическим показателям с использованием НТД; 6. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям и стандарту (работа с нормативными документами). 7. Исследование непродовольственных товаров по категориям качества, определение требований к качеству и условия сохранения качества. 8. Исследование продовольственных товаров по категориям качества, определение требований к качеству и условия сохранения качества. 9. Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации. 10. Участие в проведение товароведческой экспертизы однородных групп продовольственных товаров. 11.Участие в проведение товароведческой экспертизы однородных групп непродовольственных товаров. 12. Участие в определение фальсифицированных продовольственных и непродовольственных товаров. 	72	

1- В том числе 14 часов консультаций;

2- В том числе 12 часов консультаций.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

Оборудование учебной лаборатории:

- стол преподавателя – 1 шт.
- стол компьютерный – 1 шт.
- стол аудиторный двухместный –12 шт.
- стулья аудиторные – 26 шт.
- шкаф-витрина -3 шт.
- шкаф угловой – 1 шт.
- шкаф для хранения – 1 шт.
- тумба угловая – 1 шт.
- стойка-кафедра – 1 шт.
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.
- персональный компьютер в сборе - 1 шт.
- экран проекционный с электроприводом Draper Varunet- 1 шт.
- проектор мультимедийный NEC v260 - 1 шт.
- оптические микроскопы, лупы
- метры, сантиметровые ленты,
- чаши, колбы, пробирки
- препаровальная игла, ножницы
- натуральные образцы непродовольственных товаров

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows XP Professional Open License: 47818817;
- Microsoft Office Professional Plus 2007 Open License:43219389;
- 7-Zip Свободная лицензия GNU LGPL;
- Adobe Acrobat Reader DC Бесплатное программное обеспечение;
- Mozilla Firefox Свободное программное обеспечение GNU GPL и GNU LGPL;
- Google Chrome Свободная лицензия BSD.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Оборудование учебной лаборатории:

- стол преподавателя – 1 шт.
- стол аудиторный двухместный –18 шт.
- стулья аудиторные – 31 шт.
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.
- оптические микроскопы, лупы
- аналитические весы с разновесами, товарные весы
- шупы, пробоотборники (мучной, сырный)
- психрометр Августа
- стеклянная посуда (колбы, мерные цилиндры, пробирки, бюретки)

- штативы
- термометры спиртовые, ареометры
- прибор Журавлева
- овоскоп
- чайники заварные для дегустации, чашки
- натуральные образцы продовольственных товаров;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

- 1.Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова ; под ред. С.А. Вилковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 498 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01377-5; Режим доступа : www.biblio-online.ru
- 2.Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров : учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С. Балаева, М.В. Блиева, Р.М. Алагирова ; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» ; под общ. ред. И.Ш. Дзахмишевой. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 345 с. : схем., ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02429-0 ; Режим доступа : www.biblio-online.ru.
- 3.Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / Кажаева О.И., Манихина Л.А.— О.: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. 211— с.
<http://www.iprbookshop.ru/24347>
- 4.Товарная экспертиза: учеб. пос./Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. – Минск: Вышэйшая школа,2013.- Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/35555.html>

Дополнительная литература:

- 1.Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В., Елисеев М.Н., Иванова Т.Н., Положишникова М.А., Коснырева Л.М., Гончаренко О.А.— М.: Дашков и К, 2017. 930— с. <http://www.iprbookshop.ru/60532>
- 2.Неверов А.Н., Чалых Т.И., и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учебник для средних проф. образования. – М.: «Академия», 2014. – 464 с.
- 3.Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы.- М.: Издательство Юрайт, 2017

Интернет ресурсы:

- 1.Нормативные и технические документы на конкретные виды продукции (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СанПин и др.)

2. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ)

3. <http://www.dashkov.ru/> Товароведение и экспертиза товаров

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Управление ассортиментом товаров» является освоение профессиональных компетенций по профессиональным модулям «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», а также освоение компетенций в рамках общепрофессиональных дисциплин: «Теоретические основы товароведения», «Микробиология, санитария и гигиена», «Метрология и стандартизация».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров» по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы коммерческой деятельности», «Метрология и стандар-

тизация», «Микробиология, санитария и гигиена», «Теоретические основы товароведения».

Мастера: дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> - точность расшифровки маркировочных обозначений; -идентификация товаров по ассортиментной принадлежности в соответствии с инструкционной картой. 	Наблюдение и оценка в ходе выполнения лабораторных работ и практических занятий
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность выбора номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров; - правильность определения действительных значений показателей качества и их соответствие установленным требованиям ГОСТ; - соблюдение последовательности отбора проб и выборок из товарных партий в соответствии с ГОСТ на отдельные группы товаров; - аргументированность выбора метода оценки качества товаров; - точность определения градаций качества товаров в соответствии с ГОСТ на отдельные виды товаров; - точность определения качества тары и упаковки товаров в соответствии с ГОСТ на отдельные виды товаров; - аргументированность диагностики дефектов товаров; - правильность определения причин возникновения дефектов в соответствии с ГОСТ на отдельные виды товаров. 	<p>Тестирование</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Диф. зачет по производственной практике</p> <p>Экзамен по МДК 02.01</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товарной экспертизы	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности проведения товарной экспертизы в соответствии с Инструкцией о порядке проведения экспертизы; -точность заполнения документации при проведении экспертизы в соответствии с образцами заполнения акта экспертизы, утвержденного Торгово-Промышленной Палатой РФ; 	

	- обоснованность отбора информации для заполнения акта экспертизы.	
--	--	--

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в олимпиадах по специальности, студенческих конференциях, профессиональных конкурсах; - положительная динамика успеваемости; - минимизация пропусков занятий.	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-рациональность планирования собственной деятельности; - осознанность выбора общепринятых способов решения профессиональных задач; - своевременность и полнота выполнения планируемых мероприятий; - адекватность оценки собственной деятельности.	Участие в конференциях, внеурочных мероприятиях.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- проявление инициативы в управлении стандартными и нестандартными ситуациями; - обоснованность выбора способов решения стандартных и нестандартных ситуаций; - готовность нести ответственность за собственные решения;	Экспертная оценка решений ситуационных задач. Защита рефератов.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- оперативность поиска и использования информации для выполнения профессиональной деятельности; - систематизация и обобщение необходимой информации для выполнения профессиональных задач; - эффективность применения информации для профессионального и личностного роста;	Анализ самостоятельной работы.

<p>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - успешность применения ИКТ в профессиональной деятельности. 	
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность общения и взаимодействия в коллективе и команде для достижения общих целей; - осознанность выполнения своих функций в коллективе и команде; - соблюдение принципов делового общения; -отсутствие конфликтов. 	
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление организации работы членов команды (подчиненных); - своевременность контроля над деятельностью членов команды (подчиненных); - самоанализ и коррекция результатов собственной работы. 	
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор целей профессионального и личностного роста; - организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - стремление к непрерывному профессиональному образованию и инновациям в профессиональной сфере. 	
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отслеживание изменений в ассортиментной политике торговых организаций; - коррекция собственной деятельности в условиях внедрения современных технологий; 	