

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

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

О.Г.Жукова

« 24 » март 2019 г.



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

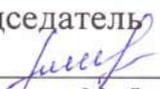
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

## **РАССМОТРЕНА:**

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

Председатель

 Н.В. Ремезова

Протокол № 5

25 марта 2019 г.

Составители:

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

Эксперты:

### **Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

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

Содержательная экспертиза:

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

### **Внешняя экспертиза**

Кулакова М.А., директор магазина «Пятерочка» ООО «Агроторг»

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

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

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

## СОДЕРДАНИЕ

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).....	37

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

## **1.1. Область применения программы**

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

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

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

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

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

всего – **744** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **544** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 400 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – **158** часов;

учебной практики – 108 часа;

производственной практики – 36 часов.

**консультации - 42 часа**

Формы аттестации:

МДК. 02.01 – 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 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  
ПМ. 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.2	Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.	390	208	96	32	110	45	72	-
ПК 2.1-2.2	Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров	292	176	94	-	80	-	36	-
ПК 2.3	Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	16	16	5	-	10	-	-	-
ПК 2.1–2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>744</b>	<b>400</b>	195	32	<b>200</b>	45	<b>108</b>	<b>36</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.		390		
МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы		208		
Тема 1.1. Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы продовольственных товаров. Основные понятия.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>		
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
<b>Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	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
<b>Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	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
	<b>Курсовая работа</b>		<b>4</b>	
	25	Организация проведения курсовой работы. Виды и структура построения курсовой работы	2	1
	26	Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	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
<b>Тема 1.4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	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
	<b>Курсовая работа</b>		<b>2</b>	
	35.	Характеристика свойств и показателей ассортимента	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	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)		
<b>Тема 1.5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	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
	<b>Курсовая работа</b>		<b>6</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	
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
<b>Тема 1.6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	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

	<b>Курсовая работа</b>	<b>6</b>	
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
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
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
<b>Тема 1.7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
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 топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Оценка и показатели качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции.	2	1
71	Факторы, формирующие качество майонеза. Оценка и показатели качества майонеза. Требования к качеству. Особенности маркировки.	2	1

	Идентификация и фальсификация майонеза.			
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>		
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	
<b>Тема1.8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>		
	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 копченых изделий. Оценка и показатели качества копченых изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация копченых 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
	<b>Курсовая работа</b>		<b>4</b>	
	80	Оценка качества товаров органолептическими и инструментальными методами	4	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	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 копченостей. Оценка качества мясных копченостей 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
<b>Тема 1.9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	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
	<b>Курсовая работа</b>		<b>4</b>	
	87	Порядок оформления таблиц и списка используемых источников	2	2
	88	Порядок оформления иллюстраций и приложений	2	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	

	89	Порядок и методы проведения оценки качества куриных яиц. Оценка качества куриных яиц органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №40)	2	2
<b>Тема 1.10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	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
<b>Курсовая работа</b>			<b>4</b>	
	95	Защита курсовой работы	2	3
	96	Защита курсовой работы	2	3
<b>Лабораторные занятия</b>			<i>не предусмотрены</i>	
<b>Практические занятия</b>			<b>10</b>	
	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
<b>Тема 1.11. Оценка качества и основы экспертизы пищевых концентратов</b>	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	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
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.</b>			<b>65</b>	
1. Подготовить реферат на тему «Методы сертификации, применяемые в торговле: методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты, декларации о соответствии».			4	
2. Подготовить конспект на тему Особенности проведения добровольной сертификации услуг розничной торговли. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов.			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	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при выполнении курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</b>	<b>45</b>	
1. Выбор темы курсовой работы, определение её значимости. Составление плана курсовой работы.	2	

2. Подбор литературы и нормативной документации для выполнения курсовой работы		4	
3. Написание раздела обзор литературы		8	
4. Написание раздела собственные исследования. Проведение оценки качества отобранных образцов.		10	
5. Анализ маркировочных данных исследуемых образцов в соответствии с темой курсовой работы		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	
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>			
1	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте	2	
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	12	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	8	2,3
10	Оформление отчета-дневника	2	2,3
<b>Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.</b>		299	
<b>МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		176	
<b>Тема 2.1 Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы непродовольственных товаров. Основные понятия.</b>		<b>10</b>	
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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	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
<b>Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	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
<b>Тема 2.3. Оценка</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	

<b>качества и основы экспертизы швейно – трикотажные товаров</b>	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	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
	<b>Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы силикатных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
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
<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>		
<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>		
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
<b>Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	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
<b>Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	146	Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров : сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	1
	147	Требования, предъявляемые к качеству металлохозяйственных товаров. Дефекты.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	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

<b>Тема 2.7 Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	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
<b>Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерно – косметических товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	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	
<b>Тема 2.9. Оценка качества и основы экспертизы кожевенно – обувных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	169	Порядок и методы проведения оценки качества кожаной обуви (ПЗ № 84)	2	2
	170	Оценка качества обуви (ПЗ № 85)	2	2
<b>Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	171	Факторы, формирующие качество галантерейных товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	1
	172	Требования, предъявляемые к качеству галантерейных товаров. Дефекты.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	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
<b>Тема2.11. Оценка качества и основы экспертизы школьно – письменных и канцелярских товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	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
<b>Тема 2.12. Оценка качества и основы экспертизы пушно – меховых товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	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
<b>Тема 2.13. Оценка качества и основы экспертизы игрушек</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	191	Порядок и методы проведения оценки качества детских игрушек. Оценка качества детских игрушек. (ПЗ№ 95)	2	2
<b>Тема 2.14. Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	192	Факторы, формирующие качество мебельных товаров: сырье, процесс производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству мебели. Особенности маркировки.	2	1

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.</b>	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	

<b>Учебная практика</b>		36	
<b>Виды работ</b>			
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
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		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	
<b>Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</b>		26	
<b>Тема 3.1 Экспертиза подлинности товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	193 Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров.	2	1
	194 Процедура проведения экспертизы подлинности. Характеристика экспертизы подлинности ряда товаров.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>	

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

<p>изготовителями.</p> <p>3. Сравнительная оценка качества макаронных изделий, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>4. Сравнительная оценка качества хлеба (пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный), вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>5. Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков</p> <p>6. Сравнительная оценка качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>7. Сравнительная оценка качества быстрорастворимых круп, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>8. Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия)</p> <p>9. Влияние режимов и способов хранения на сохраняемость яблок.</p> <p>10. Экспертиза и оценка качества свежих овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, тыквенные, томаты), реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>11. Экспертиза и оценка качества свежих плодов (семечковые, косточковые, цитрусовые, тропические, экзотические, субтропические), реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>12. Сравнительная оценка качества переработанных плодов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>13. Сравнительная оценка качества переработанных овощей, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>14. Экспертиза и оценка качества водок, реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>15. Экспертиза и оценка качества коньяков, реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>16. Экспертиза и оценка качества ликероводочных товаров, реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>17. Характеристика ассортимента и оценка качества натуральных виноградных вин, реализуемых в магазине (наименование предприятия).</p> <p>18. Сравнительная оценка качества тихих вин, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>19. Сравнительная оценка качества игристых вин, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>20. Сравнительная оценка качества шипучих, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>21. Сравнительная оценка качества соков плодово-ягодных, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>22. Сравнительная оценка качества минеральных вод, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>23. Сравнительная оценка качества газированных безалкогольных напитков, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>24. Сравнительная оценка качества чая (разных видов), вырабатываемого различными предприятиями-</p>		
---	--	--

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 одеколona, 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.		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>	<b>32</b>	
<b>ВСЕГО (часов):</b>	<b>744</b>	

## 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. Арустамов Э. А. Техническое оснащение торговых организаций [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Э. А. Арустамов - Москва: Издательский центр "Академия", 2014 - 208 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81583>.

Дополнительные источники:

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

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

3. Ремезова, Н.В. МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы : методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка [Текст] : / Н.В. Ремезова, А.А. Синтюшкина. – Троицк; ФГБОУ ВО Южно –Уральский ГАУ, 2019. – 24 с.

4. Ремезова, Н.В. Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная/ Н.В. Ремезова, А.А. Синтюшкина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 245 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.

4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.

## 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

ОП. 02. Теоретические основы товароведения

ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП. 08. Метрология и стандартизация

ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности

МДК.01.01. «Основы управления ассортиментом товаров»

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

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

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

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее профессиональное образование, соответствующего профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы деятельности обязателен. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная расшифровка маркировки товаров по информационным знакам;</li> <li>- грамотное определение значения и соответствия товаров установленным требованиям.</li> </ul>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>- правильный отбор проб и выборки из товарной партии;</li> <li>- точная оценки качества товара органолептическим и инструментальными методами.</li> </ul>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точное и грамотное выполнения заданий по проведению товароведческой экспертизе;</li> <li>- правильное диагностирование дефектов по внешним признакам;</li> <li>- грамотное определение причины возникновения дефектов.</li> </ul>	<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