

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией  
технологических дисциплин и МДК  
Председатель С.Д. Боровик  
Протокол №11 от «20» мая 2022г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КК АМТТ  
О.В. Петросян  
«30» мая 2022г.  
М.П.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 10 от 30.05.2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества/ 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 августа 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный №33769 от 25 августа 2014г.)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум» (ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:

М.С.  
подпись  
Конюшенко Виталий Александрович, преподаватель ГБПОУ КК АМТТ  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

Рецензенты:

Е.В. Никитина  
Е.В. Никитина - директор АО «Тандер», квалификация по диплому «Товаровед - эксперт» по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»

Кравченко В.В.  
Кравченко В.В. директор по развитию торговой сети ООО «Кредо», квалификация по диплому – менеджер, специальность «Менеджмент организации»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	26
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	29

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества/ 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** 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 по программам, связанным с коммерческой деятельностью и торговлей, а также при освоении профессии «Продавец продовольственных товаров». Опыт работы не требуется, требуемый уровень образования – среднее (полное) общее образование

## **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;
- участие в экспертизе товаров

**уметь:**

- расшифровывать маркировку товаров 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;
- *пользоваться новыми нормативными документами;*
- *проводить сравнительный анализ товаров в сети магазинов*

**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;
- *новое оборудование складских помещений;*
- *изменение требований и нормативно – технологической документации для контроля продукции поступающей на предприятие торговли*

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

всего – 1014 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 834 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 556 часов;

В форме практической подготовки 440 часа;

самостоятельной работы обучающегося–278 часов;

учебной практики-144 часов.

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ УСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.	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
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «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)	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Учебная практика	Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося				
				Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1-2.3	Раздел 1. Проведение экспертизы и оценки качества товаров	834	260	556	260	10	278	-	-	-
	Учебная практика	144	144						144	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36	36						-	36
	<b>Всего:</b>	<b>1014</b>	<b>440</b>	<b>556</b>	<b>260</b>	<b>10</b>	<b>278</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>36</b>

\*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Проведение экспертизы и оценки качества товаров			
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы		556	
Тема 1.1 Основы товарной экспертизы и оценки качества товаров	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>Понятие экспертизы, ее виды и особенности</b>  Понятие и сущность экспертизы. Отличие экспертизы товаров от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сортировки, оценки уровня качества, сертификации. Роль и задачи экспертизы на современном этапе.</p> <p>Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, судебно-правовая, таможенная, метрологическая, медицинская, товароведная и т.д. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы</p> <p>Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная и т.п. Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, гигиеническая, экологическая, стоимостная. Особенности их применения и используемых методов и средств.</p> <p>Эксперты и экспертные комиссии Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов.</p> <p>Экспертные комиссии. Порядок назначения и условия работы.</p>	90	2

	<p>Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты.</p> <p>Экспертные лаборатории. Критерии и порядок аккредитации экспертных лабораторий.</p> <p>Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса.</p>		
2	<p><b>Экспертиза товаров по количеству и качеству</b></p> <p>Экспертиза товаров по количеству и качеству. Нормативная основа экспертизы (регламенты, стандарты, инструкции и т.п.).</p> <p>Экспертиза товаров по количеству. Количественная экспертиза в закупочной деятельности. Работа по претензиям. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества</p> <p>Критерии и способы оценки товаров по количеству. Допустимый предел отклонения товаров по количеству.</p> <p>Экспертиза товаров по безопасности и качеству.</p> <p>Экспертиза по классам, группам и видам товаров.</p> <p>Экспертиза импортных товаров по количеству и качеству.</p> <p>Изменение требований и нормативно – технологической документации для контроля продукции поступающей на предприятие торговли</p> <p>Классификация показателей по применению (базовые, относительные, регламентированные, определяющие, номинальные, оптимальные, допустимые) и в зависимости от стадии их определения.</p>	16	2
3	<p><b>Порядок проведения экспертизы товаров</b></p> <p>Порядок назначения экспертизы. Процедура проведения экспертизы товаров.</p> <p>Основные этапы проведения экспертизы: подготовительный этап, этап работы эксперта, заключительный этап.</p> <p>Методы и техника получения суждений экспертов. Условия отвода суждений экспертов.</p> <p>Анализ результатов и подготовка решения по результатам экспертизы. Сроки проведения экспертизы.</p> <p>Обработка результатов экспертизы.</p> <p>Требования, предъявляемые к результатам экспертизы.</p>	18	2
	<p><b>Практические занятия</b></p>		
1	Составление заявки на проведение экспертизы и акта отбора проб	6	
2	Порядок оформления результатов экспертизы.		
3	Заполнение акта экспертизы		

	<p><b>4 Общие положения об идентификации товаров</b>  Характеристика термина «идентификация». Объекты и субъекты идентификации. Идентификационная экспертиза товара, экспертиза подлинности товара. Цели и задачи их проведения, порядок проведения.  Место идентификационной экспертизы в оценке степени соответствия товара со стороны производителя. Оценка (контроль) качества, экспертиза качества, цели их проведения.  Место идентификации в оценке степени соответствия товара со стороны покупателя</p>	6
5	<p><b>Виды, способы и методы идентификации</b>  Потребительская, товарно-партионная, ассортиментная, качественная, сортовая, специальная идентификация. Характеристика, цели проведения.  Микробиологические способы идентификации и показатели степени безопасности. Физико-химические способы и показатели идентификации. Типичность, объективность и сопоставимость, проверяемость, воспроизводимость.  Органолептические способы идентификации.  Классификация методов идентификации. Преимущества и недостатки органолептических, измерительных и тестовых методов идентификации.</p>	12
	<p><b>Практические занятия</b></p>	4
1	Проведение ассортиментной идентификации товаров.	
2	Проведение сортовой идентификации товаров	
6	<p><b>Виды, способы фальсификации и методы её обнаружения</b>  Подлинность товара, цели проведения экспертизы (исследования) подлинности товара. Возможные результаты установления подлинности. Классификация подделок.  Понятие «фальсификация». Объекты фальсификации. Виды фальсификации производственных товаров.  Ассортиментная фальсификация, её виды и разновидности: пересортица, замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки, подмена натурального продукта имитатором.  Качественная фальсификация, её возможные варианты.  Количественная фальсификация: недовес или обмер. Поддельные или неточные средства измерений.  Стоимостная фальсификация. Информационная фальсификация, способы защиты маркировки и упаковки от подделок. Фальсификация товарно-транспортных накладных, сертификатов.  Виды комплексной фальсификации: технологическая и предрезалиционная.</p>	22

	<p>Потери потребителей при приобретении фальсифицированных товаров. Фальсификация товаров и её влияние на общество в целом.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Выявление качественной фальсификации товаров.</p> <p>2 Выявление количественной фальсификации товаров</p> <p>3 Выявление стоимостной и информационной фальсификации</p>	<p>6</p>	
<p><b>Тема 1.2</b> <b>Оценка качества и экспертиза продовольственных товаров</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Зерномучные товары</b>  Оценка качества зерна. Органолептические и инструментальные методы оценки качества зерна, виды дефектов, причины их возникновения. Состояние и перспективы развития зерномучных товаров. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерна.  Оценка качества круп органолептически: определение цвета, запаха, вкуса. Оценка качества круп лабораторными методами: влажность, количества доброкачественного ядра, наличие посторонних примесей, крупность и степень выравненности крупы, наличие металломагнитных примесей, количество мучели и нашелушенных зерен, зараженность вредителями. Пищевая и потребительская ценность крупы. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации крупы. Упаковка и маркировка.  Мука. Состав и пищевая ценность. Оценка качества: цвет, вкус, запах, отсутствие хруста, крупность помола, белизна, влажность, клейковина сырья. Упаковка и маркировка муки. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации муки и макаронных изделий.  Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий: форма, поверхность, цвет, состояние мякиша, вкус и запах, влажность, кислотность, пористость. Полновесность штучных изделий. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, причины их возникновения и пути сокращения. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий. Упаковка и маркировка  Макаронные изделия. Факторы, формирующие качество, оценка качества: цвет, поверхность, форма, вкус и запах, влажность, кислотность, прочность, массовая доля лома, развариваемость.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Оценка качества крупы по стандарту.</p> <p>2 Оценка качества муки по органолептическим показателям</p> <p>3 Оценка качества хлеба по органолептическим показателям</p>	<p>312</p> <p>32</p> <p>8</p>	<p>2</p>

4	Оценка качества макаронных изделий по органолептическим показателям, установление принципов и признаков деления макаронных изделий на товарные сорта		
	<b>Лабораторные занятия</b>	14	
1	Определение пористости хлеба прибором Журавлева.		
2	Определение кислотности хлеба		
3	Правила отбора проб бараночных и сухарных изделий.		
4	Определение влажности бараночных и сухарных изделий		
5	Определение лома, деформированных изделий и крошки макаронных изделий.		
6	Определение состояния макаронных изделий после варки.		
7	Определение прочности макарон		
2	<b>Плодоовощные товары</b>	38	2
	Идентификационные признаки плодов и овощей. Качественная, количественная и информационная фальсификация плодов и овощей.	8	
	Показатели, характеризующие товарное качество плодов и овощей. Градации качества и помологические сорта. Болезни плодов и овощей. Новое оборудование складских помещений		
	Товароведная обработка плодов и овощей, упаковка и маркировка. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей, их влияние на качество, товарные потери.		
	Плодоовощные консервы. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Оценка качества консервов: показатели сохраняемости и безопасности, эргономические, эстетические показатели. Дефекты плодоовощных консервов. Оценка качества квашеных, быстрозамороженных, сушеных овощей и плодов, их дефекты. Идентификационные признаки перерабатываемой плодоовощной продукции. Качественная, количественная и информационная фальсификация переработанных плодов и овощей. Упаковка, маркировка продуктов переработки плодов и овощей. Товароведная характеристика свежих и переработанных грибов. Идентификационные признаки грибов.		
	<b>Практические занятия</b>	16	
1	Оценка качества семечковых плодов по стандарту		
2	Оценка качества косточковых плодов по стандарту		
3	Оценка качества корнеплодов и капустных овощей по стандарту		
4	Оценка качества луковых, салато- шпинатных и десертных овощей по стандарту		
5	Оценка качества тыквенных и томатных овощей по стандарту		
6	Оценка качества по стандарту сушеных и замороженных овощей		
7	Определение естественной убыли и актируемых потерь при хранении плодов (решение ситуационных задач)		

8	<p>Определение естественной убыли и активируемых потерь при хранении овощей (решение ситуационных задач)</p>		
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p>	14	
1	Оценка качества и отбор проб овощей.		
2	Определение титруемой кислотности квашеных овощей ускоренным методом		
3	Правила приемки, методы отбора проб и оценка качества квашеных, соленых овощей и плодов		
4	Правила приемки, методы отбора проб и оценка качества плодоовощных консервов		
5	Определение массы нетто и соотношения составных частей консервов		
6	Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами картофеля и оценка его качества		
7	Правила приемки овощей		
<b>3</b>	<b>Сахар, мед, крахмал, кондитерские изделия</b>	40	2
	Сахар. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям. Идентификация сахара и сахарозаменителя. Ассортиментная, качественная, количественная и информационная фальсификация сахара Упаковка и маркировка. Правила маркировки товаров		
	Крахмал. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, оценка качества. Упаковка и маркировка. Идентификация видов крахмала. Ассортиментная, качественная, количественная и информационная фальсификация крахмала Упаковка и маркировка.		
	Мед. Оценка качества, органолептические и физико-химические показатели качества. Потребительские свойства меда. Идентификация цветочного, падевого меда. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда. Дефекты меда и способы их устранения. Упаковка и маркировка		
	Факторы, формирующие качество шоколада и какао-продуктов. Оценка качества по органолептическим, физико-химическим показателям. Идентификация вида шоколада и какао-продукта. Способы фальсификации и методы их обнаружения. Дефекты шоколада и какао-порошка. Упаковка и маркировка.		
	Факторы, формирующие качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Идентификация вида и сорта изделий. Способы фальсификации и методы их обнаружения.		
	Факторы, формирующие качество мармелада и пастилы. Оценка и показатели качества мармелада и пастилы. Идентификация вида и сорта фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты, упаковка и маркировка.		
	Факторы, формирующие качество и оценка качества карамели: органолептические и физико-химические. Дефекты карамели, упаковка и маркировка. Ирис. Факторы, формирующие качество и оценка качества. Дефекты ириса. Показатели и оценка качества конфет и драже. Идентификация видов изделий, способы фальсификации и методы их обнаружения. Дефекты, упаковка и маркировка.		

	<p>Факторы, формирующие качество, показатели и оценка качества мучных кондитерских изделий. Идентификация вида и сорта мучных кондитерских изделий. Способы фальсификации и методы их обнаружения. Дефекты изделий, упаковка и маркировка.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Оценка качества крахмала. Проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально).</p> <p>2 Оценка качества шоколада и какао порошка</p> <p>3 Оценка качества мармелада и пастилы по органолептическим показателям</p> <p>4 Определение качества карамели с начинкой органолептическим методом.</p> <p>5 Определение начинки фруктово-ягодной карамели органолептическим методом.</p> <p>6 Определение качества пряников, вафель органолептическим методом.</p> <p>7 Определение качества пирожных и тортов органолептическим методом.</p> <p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p>1 Определение чистоты раствора сахара-песка</p> <p>2 Определение чистоты раствора сахара-рафинада.</p> <p>3 Определение количества мелочи в сахаре-рафинаде</p> <p>4 Определение качества меда</p> <p>5 Приемка партии развесного печенья, поступившего в магазин. Правила отбора проб и выборки из товарных партий.</p> <p>6 Определение процента лома в поступившей в магазин партии развесного печенья.</p>	14	
	<p><b>4 Вкусовые товары</b></p> <p>Оценка качества и факторы, формирующие качество чая. Дефекты чая Идентификация вида, места произрастания и сорта чая. Буквенная идентификация отдельных видов фабричных сортов импортного чая. Фальсификация, упаковка и маркировка чая. Кофе и кофейные напитки. Характеристика кофе по стране происхождения и по технологии обработки. Идентификация вида кофе, места произрастания, сорта кофе. Факторы, формирующие качество, оценка качества кофе и кофейных напитков. Способы фальсификации кофе и методы их обнаружения. Дефекты кофе. Упаковка и маркировка кофе и кофейных напитков.</p> <p>Оценка и показатели качества пряностей и приправ. Районы произрастания. Идентификационная экспертиза пряностей и приправ, способы фальсификации. Упаковка и маркировка пряностей. Поваренная соль. Оценка качества: показатели, дефекты. Маркировка, упаковка соли. Изменения качества соли при хранении. Пищевой укус и укусная эссенция: виды, назначения, сырье, оценка качества.</p> <p>Крепкие алкогольные напитки. Отличительные особенности от других напитков. Факторы, формирующие качество.</p>	36	2

	<p>Идентификация вида крепкого алкогольного напитка, способы фальсификации и методы их обнаружения.</p> <p>Оценка качества. Упаковка и маркировка и транспортирование крепких алкогольных напитков.</p> <p>Факторы, формирующие качество и оценка качества вин. Жизненные стадии вина. Изменения, ухудшающие качество вина, дефекты вин.</p> <p>Упаковка и маркировка вин. Идентификация вин, способы фальсификации и методы их обнаружения. Слабоалкогольные напитки. Факторы, формирующие качество, оценка качества пива.</p> <p>Идентификация вида слабоалкогольного напитка. Способы фальсификации и методы их выявления. Дефекты пива, упаковка и маркировка.</p> <p>Безалкогольные напитки. Понятие, назначение и оценка качества.</p> <p>Идентифицирующие признаки. Ассортиментная, качественная, количественная и информационная фальсификация безалкогольных напитков.</p> <p>Дефекты безалкогольных напитков. Упаковка, маркировка и транспортирование.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.</p> <p>2 Оценка качества кофе по стандарту (органолептическими показателями)</p> <p>3 Органолептическая оценка качества соли по органолептическим показателям. Определение градации качества.</p> <p>4 Органолептическая оценка качества пряностей</p> <p>5 Оценка качества алкогольных напитков по органолептическим показателям</p> <p>6 Органолептическая оценка качества минеральной воды</p> <p>7 Органолептическая оценка качества газированной воды</p> <p><b>5 Молочные товары</b></p> <p>Факторы, формирующие качество, оценка качества молока органолептически и по пятибалльной шкале.</p> <p>Физико-химические показатели. Идентификация молока.</p> <p>Экспертиза качества и дефекты молока. Упаковка и маркировка. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества</p> <p>Сливки. Органолептические показатели и физико-химические показатели. Идентификация сливок.</p> <p>Способы фальсификации молока и молочных продуктов, методы их выявления. Упаковка и маркировка.</p>	14	2
		48	



	<p>Оценка качества кисломолочных продуктов. Идентификация видов кисломолочных продуктов, способы фальсификации и методы их выявления.</p> <p>Дефекты кисломолочных продуктов. Упаковка и маркировка.</p> <p>Молочные консервы. Оценка качества стуженного молока. Идентификация молочных консервов.</p> <p>Экспертиза качества: органолептические и физико-химические показатели. Дефекты стуженного молока. Упаковка и маркировка.</p> <p>Производство сухих молочных продуктов. Оценка и экспертиза качества сухих молочных продуктов. Идентификация сухих молочных продуктов. Дефекты, упаковка и маркировка.</p> <p>Масло коровье. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, оценка качества. Идентификация вида масла коровьего.</p> <p>Способы фальсификации и методы их выявления. Дефекты масла. Упаковка, маркировка.</p> <p>Сыры. Факторы, формирующие качество и оценка качества: органолептические, физико-химические показатели и показатели безопасности. Идентификация вида сыра.</p> <p>Способы фальсификации и методы их выявления. Пороки: консистенции, корки, формы, вкуса и запаха. Упаковка, маркировка и транспортирование сыров.</p>		
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p>1 Приемка, оценка качества питьевого молока по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>2 Правила отбора средней пробы молока</p> <p>3 Определение плотности молока и кислотности</p> <p>4 Определение загрязненности и дефектов молока</p> <p>5 Приемка и оценка качества партии сметаны. Оценка качества тары и упаковки.</p> <p>6 Проведение приемки и оценка качества поступившей партии сливочного масла</p> <p>7 Ознакомление с физико-химическим показателями твердых сычужных сыров. Проведение сравнительного анализа товаров в сети магазинов.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Оценка качества стуженного и сухого молока по органолептическим показателям</p> <p>2 Оценка качества сухого молока по органолептическим показателям</p> <p>3 Оценка качества твердых сычужных сыров по органолептическим показателям</p> <p><b>6 Пищевые жиры</b></p>	14	6
		24	2

	<p>Органолептические и физико-химические показатели жиров. Изменение жиров при хранении и методы защиты от порчи.</p> <p>Растительные масла Товароведная характеристика: вкус и запах, прозрачность, цвет.</p> <p>Экспертиза качества растительных масел. Жидкие растительные масла, состав и физико-химические показатели. Идентификация вида и сорта растительного масла. Способы фальсификации и методы их выявления.</p> <p>Дефекты масла. Фасовка, упаковка, маркировка растительных масел.</p> <p>Факторы, формирующие качество животных тошленых жиров. Экспертиза качества: органолептические и физико-химические показатели. Идентификация вида и дефекты.</p> <p>Маргарин. Факторы, формирующие качество, экспертиза качества: идентификация, фальсификация и показатели безвредности. Дефекты маргарина. Фасование, упаковка, маркировка маргарина.</p> <p>Майонез. Факторы, формирующие качество, экспертиза качества. Идентификация вида майонеза.</p> <p>Способы фальсификации и методы их выявления. Фасование и маркировка майонеза.</p> <p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p>1 Определение показателя преломления растительного масла рефрактометром</p> <p>2 Определение кислотного числа масла титрованием</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям</p> <p>2 Определение товарного сорта маргарина по органолептическим показателям</p> <p><b>7 Мясные товары</b></p> <p>Разделка мяса для розничной торговли. Автोलитические, изменения в мясе: посмертное окоченение, созревание мяса, ускоренные способы размягчения мяса.</p> <p>Экспертиза качества мяса по показателям безопасности и свежести. Экспертиза мяса при приемке: наружный осмотр и отбор образцов.</p> <p>Методы и показатели качества мяса. Идентификация вида мяса, по упитанности, по термическому состоянию, по маркировке, по органолептической идентификации свежести мяса. Способы фальсификации и методы их выявления.</p> <p>Экспертиза качества мяса птицы: правила приемки и методы отбора образцов. Идентификация мяса птицы. Маркировка и упаковка мяса птицы.</p> <p>Показатели качества субпродуктов. Характеристика субпродуктов убойных животных и требования к качеству. Экспертиза качества.</p> <p>Идентификация субпродуктов. Упаковка, маркировка, приемка и транспортирование.</p> <p>Экспертиза качества колбасных изделий: правила приемки, факторы, формирующие</p>	4	2
--	--	---	---

	<p>качество, оценка качества.</p> <p>Идентификация вида и сорта колбасных изделий. Способы фальсификации и методы их выявления. Упаковка и маркировка колбасных изделий.</p> <p>Факторы, влияющие на формирование качества мясных консервов. Экспертиза качества: правила приемки и методы отбора проб, оценка качества мясных консервов, дефекты при хранении.</p> <p>Идентификация вида и сорта мясных консервов. Способы фальсификации и методы их выявления. Упаковка и маркировка мясных консервов.</p> <p>Экспертиза качества мясных полуфабрикатов: правила приемки, требования к качеству.</p> <p>Идентификация вида и сорта мясных полуфабрикатов. Способы фальсификации и методы их выявления. Упаковка и маркировка.</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Ознакомление с правилами приемки качества мяса</p> <p>2 Определение качества мяса по органолептическим показателям.</p> <p>3 Ознакомление с показателями качества мяса битой птицы</p> <p>4 Определение вида, качества и свежести субпродуктов. Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам.</p> <p>5 Оценка качества колбас по органолептическим показателям</p> <p>6 Определение количества отходов при подготовке колбас к продаже</p> <p>7 Ознакомление с приемкой и дефектами колбасных изделий</p> <p>8 Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям</p> <p>9 Оценка качества мясных консервов по стандарту.</p> <p>10 Определение причин возникновения дефектов.</p>	20
	<p><b>8 Яичные товары</b></p> <p>Яйца и яичные продукты. Морфологические признаки яиц, потребительские свойства. Экспертиза качества куриных яиц: правила приемки и методы отбора образцов, оценка качества, степень свежести яйца.</p> <p>Идентификация вида и сорта яиц. Способы фальсификации и методы их выявления. Изменение яиц при хранении: физические изменения, биохимические и микробиологические процессы, изменения, связанные с развитием зародыша. Потери, причины их возникновения и пути сокращения. Упаковка и маркировка яиц. Требования к таре и упаковке.</p> <p>Экспертиза качества яичных продуктов: правила приемки и методы отбора образцов, оценка качества яичных продуктов. Идентификация вида яичных продуктов.</p> <p>Способы фальсификации и методы их выявления. Потери, причины их возникновения и</p>	16
		2

	пути сокращения. Упаковка и маркировка яичных продуктов.		
	<b>Лабораторные занятия</b>		
1	Определение степени свежести яиц	2	
	<b>Практические занятия</b>		
1	Оценка качества яиц по органолептическим показателям.	6	
2	Оценка качества меланжа и яичного сухого порошка по органолептическим показателям		
3	Оценка качества яичного сухого порошка по органолептическим показателям		
9	<b>Рыбные товары</b>	36	2
	Требования к качеству живой рыбы. Правила приемки, отбора проб и методы испытаний живой рыбы. Посмертные изменения в рыбе: окоченение и автолиз, гниение. Требования к качеству охлажденной и мороженой рыбы: внешний вид, цвет, разделка, консистенция и запах после размораживания.		
	Идентификация вида и сорта рыбы. Способы фальсификации и методы их выявления. Дефекты охлажденной и мороженой рыбы, изменения в рыбе, происходящие при хранении, упаковка. Рыбное филе, требования к качеству по органолептическим показателям. Характеристика дефектов. Расфасовка и упаковка филе.		
	Соленая, вяленая, копченая, сушеная рыба. Способы посола. Требования к качеству товаров: внешний вид, консистенция, вкус и запах. Расфасовка и упаковка рыбы. Идентификация вида соленой, вяленой, сушеной или копченой рыбной продукции.		
	Идентификация сорта соленых, вяленых и копченых рыбных товаров. Способы фальсификации и методы их выявления. Дефекты соленых, вяленых и сушеных рыбных товаров. Дефекты рыбы холодного и горячего копчения.		
	Балычные изделия. Оценка качества, показатели безопасности, требования к упаковке. Идентификация видов балычных изделий. Специфические дефекты и причины их возникновения. Упаковка и маркировка.		
	Икра осетровых и лососевых рыб. Показатели качества: консистенция, вкус и запах. Показатели качества: консистенция, вкус и запах. Требования к качеству: прочность, чистота банок, герметичность укупорки. Икорные продукты разных рыб. Определение градации качества, аналогии икры. Идентификация вида и сорта икорных товаров.		
	Идентификация сорта икры лососевой зернистой бочковой. Способы фальсификации и методы их выявления. Упаковка, маркировка. Дефекты икорных товаров, упаковка и маркировка.		
	Консервы из рыбы и морепродуктов. Идентификация вида и сорта рыбных консервов и консервов из морепродуктов. Требования к качеству, физико-химические и технические показатели качества консервов. Оформление и упаковка консервов. Созревание и старение		

Тема 1.3 Оценка непродовольственных товаров	консервов. Расфасовка и упаковка. Пресервы из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству: консистенция, состояние рыбного покрова, цвет рыбы, состояние заливки. Расфасовка, упаковка и маркировка пресервов. Сохраняемость консервов и пресервов. Дефекты. Кодирование и требования к безопасности по санитарно-гигиеническим показателям. Морепродукты. Требования и оценка качества мороженых нерыбных объектов промысла. Экспертиза качества. Идентификация вида нерыбных морепродуктов. Способы фальсификации и методы их выявления. Упаковка и маркировка.		
	<b>Практические занятия</b>	12	
	1 Органолептические методы оценки качества и правила приемки рыбы		
	2 Органолептическая оценка качества рыбы вяленой и соленой		
	3 Органолептическая оценка качества рыбы холодного и горячего копчения		
	4 Органолептическая оценка качества икры рыб		
	5 Органолептическая оценка качества сушеной рыбы		
	6 Органолептическая оценка качества рыбных консервов и икры рыб		
	<b>Содержание</b>	<b>144</b>	
	<b>Стеклянные и керамические товары</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
	1 Потребительские свойства стеклянных и керамических товаров, требования к качеству. Идентификация и фальсификация керамических товаров. Распознавание дефектов стеклянных и керамических изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
1 Товароведная оценка бытовых керамических изделий			
2 Товароведная оценка бытовых стеклянных изделий. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества. Определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям.			
3 Отличительные особенности по отдельным признакам хрустального стекла от обыкновенного. Изучение дефектов стеклянных изделий.			
<b>2 Металлохозяйственные товары и изделия из пластмасс</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	
Общие сведения о металлохозяйственных товарах. Требования к качеству. Методы оценки качества металлических изделий. Дефекты: литья, штамповки, защитно-декоративного покрытия, декорирования. Распознавание дефектов металлической посуды. Идентификация и фальсификация металлической посуды. Упаковка и маркировка			

	Общие сведения о пластмассах. Характерные признаки пластмасс. Потребительские свойства, требования к качеству. Идентификация и фальсификация товаров из пластмасс. Маркировка и упаковка товаров из пластмасс.		
	<b>Практические занятия</b>		8
1	Распознавание металлов и сплавов. Определение вида защитного покрытия на металлических изделиях		
2	Определение качества новых изделий и столовых приборов, выявление основных дефектов производства, используя нормативные документы		
3	Определение качества металлической посуды. Выявление дефектов, используя нормативные документы		
4	Определение природы пластмасс по физико-химическим показателям и физико-механическим свойствам		
<b>3</b>	<b>Товары бытовой химии</b>		8
	Общие сведения о товарах бытовой химии. Потребительские свойства и требования к качеству отдельных групп товаров бытовой химии. Показатели качества		
	Идентификация и фальсификация мыла и синтетических моющих средств. Санитарно-гигиенические аспекты использования химических товаров. Требования к безопасности транспортирования, реализации и использования		
	<b>Практические занятия</b>		4
1	Экспертиза качества и потребительские свойства моющих средств. Расшифровка маркировки товаров и входящих в ее состав информационных знаков.		
2	Определение потребительских свойств клеев и мыла		
<b>4</b>	<b>Мебельные товары</b>		4
	Общие сведения о мебели. Потребительские свойства и требования к качеству мебели: функциональные, эргономические, эстетические, гигиенические, требования к прочности, надежности и долговечности. Идентификация и фальсификация древесно-мебельных товаров. Пороки древесины, основные этапы производства мебели. Приемка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.		
	<b>Практическое занятие</b>		2
1	Экспертиза качества конструктивных древесных материалов и полуфабрикатов,		
<b>5</b>	<b>Электротовары</b>		14
	Общие сведения об электробытовых товарах. Потребительские свойства электротоваров. Идентификация и фальсификация электробытовых товаров. Требования к безопасности, надежности и взаимозаменяемости. Приемка, маркировка, упаковка товаров. Транспортирование, хранение электробытовых товаров		
	<b>Практические занятия</b>		12

1	Экспертиза качества и испытания электростановочных изделий. Использование новой нормативной документации.	
2	Экспертиза качества конструкции бытовых стиральных машин.	
3	Экспертиза качества конструкции бытовых холодильников, морозильников.	
4	Экспертиза качества конструкции бытовых машин для поддержания микроклимата в помещении.	
5	Экспертиза качества конструкции электрического чайника	
6	Экспертиза качества конструкции микроволновых печей	
<b>6</b>	<b>Культтовары</b>	22
	Школьно-письменные и канцелярские товары: товары художественного назначения, школьные принадлежности, микрокалькуляторы, товары офисного назначения, настольные принадлежности, товары для делопроизводства, мелкоофисное оборудование, штемпельная продукция, аксессуары для делового человека.	2
	Требования к качеству канцелярских товаров. Идентификация и фальсификация бумаги, карандашей, шариковых ручек. Упаковка и маркировка школьно-письменных и канцелярских товаров.	
	Фотоаппараты, фотоприннадлежности и лабораторное оборудование. Светочувствительные фотоматериалы и фотохимикаты. Потребительские свойства, требования к качеству	
	Экспертиза качества фотоаппаратов в условиях торговли. Идентификация и фальсификация фотоаппаратов. Маркировка и упаковка.	
	Радиоэлектронная аппаратура Потребительские свойства радиоприемной аппаратуры. Требования к безопасности, качеству и потребительские свойства. Маркировка и упаковка.	
	Бытовая аудиотехника. Контроль качества, маркировка и хранение бытовой аудиотехники. Бытовая видеотехника. Потребительские свойства телевизоров, видеомагнитофонов, плееров и видеокамер, их основные параметры, сервисные функции. Маркировка и упаковка.	
	Игрушки. Требования к безопасности качеству и потребительские свойства. Маркировка, упаковка.	
	<b>Практические занятия</b>	10
1	Экспертиза качества фотоаппаратов	
2	Экспертиза качества радиотехники	
3	Экспертиза качества бытовой аудиотехники	
4	Экспертиза качества бытовой видеотехники	

5	Экспертиза качества оргтехники		
7	<b>Ювелирные изделия. Часы.</b> Требования к качеству ювелирных изделий. Виды отделки ювелирных изделий. Маркировка и клеймение. Контроль и экспертиза качества ювелирных изделий. Идентификация и фальсификация ювелирных изделий. Упаковка ювелирных товаров. Конструкция и потребительские свойства бытовых часов. Требования к качеству, маркировка, упаковка и транспортирование часов	12	2
	<b>Практические занятия</b>		
1	Экспертиза качества приборов времени	6	
2	Изучение производства ювелирных изделий,		
3	Выявление дефектов производства в ювелирных изделиях, пользуясь нормативными документами		
8	<b>Парфюмерные и косметические товары</b> Органолептические и физико-химические показатели качества. Потребительские свойства парфюмерных и косметических товаров. Требования к безопасности качеству товаров. Идентификация и фальсификация парфюмерных и косметических товаров. Маркировка, упаковка и транспортирование парфюмерных товаров. Специфические виды упаковки парфюмерных и косметических товаров.	14	2
	<b>Практические занятия</b>		
1	Ассортимент и качество упаковочных средств парфюмерных жидкостей	8	
2	Экспертиза качества парфюмерных жидкостей		
3	Оценка качества, проверка маркировки парфюмерно-косметических товаров		
4	Оценка качества современного ассортимента средств для ухода за волосами		
9	<b>Текстильные, швейные и трикотажные товары</b> Требования к качеству текстильных товаров различных групп. Виды ткацких переплетений и отделки тканей. Потребительские свойства, показатели качества текстильных товаров. Гигиенические, технологические, эстетические свойства текстильных товаров. Определение сорта текстильных товаров. Идентификация и фальсификация текстильных товаров. Дефекты тканей.	24	2



	<p>Эксплуатационные знаки для текстильных товаров, принятые в международной практике. Приемка, маркировка, и транспортирование текстильных товаров. Швейные товары. Основные потребительские свойства швейной и трикотажной одежды. Символическое обозначение свойств материалов.</p> <p>Производство одежды. Характеристика отдельных групп трикотажных изделий. Идентификация и фальсификация швейных и трикотажных товаров. Требования к качеству швейных и трикотажных изделий, маркировка, упаковка.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Изучение строения и свойств текстильных волокон</p> <p>2 Экспертиза качества текстильных товаров</p> <p>3 Экспертиза качества нетканых материалов, ковров и текстильно-галантерейных изделий</p> <p>4 Проверка линейных измерений швейных изделий</p> <p>5 Экспертиза качества швейных изделий. Установление сорта швейных изделий</p> <p>6 Экспертиза качества верхних и бельевых трикотажных изделий</p> <p>7 Выявление пороков трикотажных изделий и установление их на сорта на основании нормативных документов</p> <p>8 Экспертиза качества чулочно-носочных и перчаточных изделий</p> <p><b>10 Кожевенно-обувные товары</b></p> <p>Потребительские свойства, требования к качеству и показатели качества кожаной обуви. Маркировка, упаковка, правила ухода за кожаной обувью Резиновая обувь. Производство резиновой обуви, требования к качеству, маркировка, упаковка. Валяная обувь. Общие сведения о валяной обуви, требования к качеству, упаковка и маркировка. Идентификация и фальсификация обуви</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Изучение приемов осмотра обуви. Изучение дефектов кожаной обуви</p> <p>2 Экспертиза качества резиновой и валяной обуви</p> <p><b>11 Галантерейные товары</b></p> <p>Идентификация галантерейных товаров: текстильных, швейных, металлических, пластмассовых кожаных, гардинно-тюлевых и кружевных изделий.</p> <p>Фальсификация галантерейных товаров. Упаковка и маркировка галантерейных товаров.</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>1 Экспертиза качества одежды и фурнитуры</p> <p><b>12 Пушно-меховые товары</b></p> <p>Особенности строения меховой шкурки, типография шкур. Требования к качеству.</p>	16	2
		4	
		6	2
		2	
		12	2

	<p>Виды и организация экспертизы пушно- меховых товаров.</p> <p>Упаковка и маркировка меховых и овчинно-шубных изделий</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Контроль качества пушного полуфабриката по внешнему виду</p> <p>2 Контроль качества овчинно-шубных изделий по внешнему виду.</p> <p>3 Проверка соответствия маркировки головных уборов требованиям стандартов</p>	6
	<p>Курсовая работа</p>	10
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1ПМ.02.</b></p> <p>Сбор нормативных документов и стандартов на продовольственные и непродовольственные товары, подготовка докладов о стадиях технологического цикла, о видах проб и о контроле по альтернативному признаку. Решение ситуационных задач о возможности приемки и реализации товарной партии с дефектами.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение основных групп химических веществ пищевых продуктов для организма человека;</li> <li>- ознакомление с правилами упаковки и маркировки продуктов переработки зерна в продовольственных магазинах города;</li> <li>- новые виды кондитерских изделий;</li> <li>- идентификация молочных товаров продовольственных магазинов города;</li> <li>- органолептическая оценка качества мясных товаров в магазинах города;</li> <li>- маркировка рыбных консервов, доклады о новых рыбных продуктах;</li> <li>- расшифровка маркировки товаров и входящие в их состав информационные знаки в магазинах города;</li> <li>- оценка качества тары и упаковки продовольственных и непродовольственных товаров в магазинах города;</li> <li>- оценка качества мягкой мебели;</li> <li>- ознакомление с упаковкой и маркировкой вентиляторов;</li> <li>- определение видов материала обуви органолептическим методом в магазинах обуви;</li> <li>- ознакомление с новыми видами спортивных товаров;</li> <li>- органолептическая оценка галантерейных дорожных принадлежностей в магазинах города;</li> <li>- ознакомление с новыми видами зонтов</li> </ul>	278	
<p><b>Учебная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять расшифровку маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков;</li> <li>- осуществлять отбор проб и выборок из товарных партий;</li> <li>- ведения процесса оценки качества различными методами (органолептическим и инструментальным);</li> <li>- ведения процесса оценки качества тары и упаковки;</li> <li>- осуществлять диагностику дефектов товаров по внешним признакам;</li> <li>- определять причины возникновения дефектов</li> </ul>	144	

		<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</b>  <b>Виды работ:</b>  - ведение процесса идентификации товаров однородных групп определенного класса;  - оценка качества товаров при приемке в магазине;  - осуществлять диагностику дефектов товаров;  - участие в экспертизе товаров</p>	36
		<p><b>Тематика курсовых работ (проектов по модулю)</b>  Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров продовольственных товаров (на примере одной группы или подгруппы)  Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров непродовольственных товаров (на примере одной группы или подгруппы)  Диагностика допустимых и недопустимых дефектов продовольственных и непродовольственных товаров</p>	10
		Всего	1014

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

Технические средства обучения: компьютер, принтер, средства мультимедиа, интерактивная доска

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий: титровальная установка, реактивы, лабораторная посуда, лабораторная мебель.

*товароведения и экспертизы продовольственных товаров:* комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической и нормативно-технической документации, образцы продовольственных товаров; лабораторная посуда, рабочие столы и стулья для обучающихся; рабочий стол и стул для преподавателя; доска классная; наглядные пособия;

*товароведения и экспертизы непродовольственных товаров:* комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической и нормативно-технической документации, образцы непродовольственных товаров, рабочие столы и стулья для обучающихся; рабочий стол и стул для преподавателя; доска классная; наглядные пособия;

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, проводимую концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: торговое измерительное, холодильное, измельчительно-режущее и упаковочное оборудование; торговый инвентарь и мебель.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

- 1 Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2015
- 2 Неверова А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учебник – М.: издательский центр «Академия», 2019
- 3 Иванов Г.Г. – электронный учебник «Организация торговли» - М., Академия 2017
- 4 Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник – М.: Норма, 2017

#### Интернет-ресурсы

<http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts>

#### Дополнительные источники:

- 1 Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие – М.: «Альфа-М», 2010
- 2 Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник/И.П. Чепурной. - 5-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2009
- 3 Казанцева Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник для студентов экономических колледжей и средних специальных учебных заведений. – 3-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2008
- 4 Товароведение, экспертиза и стандартизация./Ходыкин А.П., Ляшко А.А. Волошко Н.И. Снитко А.П. Учебник – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2009
- 5 Косолапова Н.В. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров: учеб.пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2010
- 6 Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2010
- 7 Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности: учеб.пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2010
- 8 Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2010
- 9 Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. и доп.. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009
- 10 Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учеб. пособие. –М.: РИОР, 2012
- 11 Куликова Н.Р. Основы товароведения: Учебное пособие – М.: «Альфа- М», 2014
- 12 Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник – М. Издательский центр «Академия», 2014

- 13 Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие – М.: ИД «Форум», 2015
- 14 Голубкина, Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология: Учебник / Т.С. Голубкина. - М.: Academia, 2018. - 412 с.
- 15 Отскочная З.В. Организация и технология торговли : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [— 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с.

#### **4. 3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением. В целях реализации модульно-компетентного подхода используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В преподавании используются лекционные и лабораторно-практические занятия, информационно-коммуникационные технологии, метод проектов, игровые, практико-ориентированные технологии и модульно-компетентный подход.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин профессионального цикла: ОП.01 «Основы коммерческой деятельности», ОП.02 «Теоретические основы товароведения», ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров»

К учебной практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамен по междисциплинарному курсу. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования по специальности «Коммерция» или «Товароведение». Прохождение стажировок на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования по специальности «Коммерция» или «Товароведение». Прохождение стажировок на профильных предприятиях 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
ПК 2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и правильность идентификации товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- организация проведения идентификации товаров в соответствии с требованиями;</li> <li>- правильность распознавания идентификационных признаков товаров</li> </ul>	<i>Защита практических работ, тестирование</i>
ПК 2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование номенклатуры показателей необходимых для оценки качества товаров в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- правильность и точность проведения оценки качества товаров, тары и упаковки по внешним признакам;</li> <li>- распознавание правильности маркировки и упаковки товаров</li> </ul>	<i>Защита работ во время учебной практики и лабораторно-практических занятий</i>
ПК 2.3 Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выполнения задания эксперта по проведению более сложного анализа товароведной экспертизы;</li> <li>- отбор проб и выборок из товарной партии для проведения экспертизы в соответствии с требованиями стандартов;</li> <li>- правильность проведения процедуры товароведной экспертизы в соответствии с требованиями стандарта;</li> <li>- правильность выявления дефектов товаров</li> </ul>	<i>Защита заданий во время производственной практики и лабораторно-практических занятий</i>

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 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии, участие в профессиональных конкурсах	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии. достижение высоких результатов, стабильность результатов, портфолио достижений.</i>
ОК 02 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 в области формирования ассортимента; оценка эффективности и качества выполнения;	<i>Разбор ситуаций</i>
ОК 03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач и анализ ситуаций в области управления ассортиментом товаров	<i>Проверка правильности решения проблем</i>
ОК 04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	<i>Защита рефератов</i>
ОК 05 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Умение использовать компьютерную технику в профессиональной деятельности.	<i>Выполнение презентаций</i>
ОК 06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителем практики в ходе обучения	<i>Проверка работы в коллективе и с потребителями</i>
ОК 07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы членов	<i>Решение ситуационных задач</i>



выполнения заданий.	команды (подчиненных)	
ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	<i>Отчет о выполнении самостоятельной работы</i>
ОК 09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	анализ инноваций в области управления ассортиментной политикой	<i>Отчет о выполнении самостоятельной работы</i>
ЛР 2 Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрировать приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участия в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивного взаимодействия и участия в деятельности общественных организаций	демонстрация интереса к будущей профессии, участие в профессиональных конкурсах	<i>Проверка правильности решения проблем</i>
ЛР 9 Соблюдать и пропагандировать правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждать либо преодолевать зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы членов команды (подчиненных)	<i>Разбор ситуаций</i>
ЛР 10 Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Умение использовать компьютерную технику в профессиональной деятельности.	<i>Проверка работы в коллективе и с потребителями</i>

<sup>1</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по ПМ.02 Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров

для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, выполненную преподавателем Конюшенко В.А.

Рабочая программа профессионального модуля разработана федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров/ 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 августа 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014г.)

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

### **умения:**

- расшифровывать маркировку товаров 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;
- *пользоваться новыми нормативными документами;*
- *проводить сравнительный анализ товаров в сети магазинов*

### **знания:**

- 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;
- *новое оборудование складских помещений;*
- *изменение требований и нормативно – технологической документации для контроля продукции поступающей на предприятие торговли*

### **А также приобретут практический опыт:**

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

**Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
- 4 условия реализации профессионального модуля.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

**Оценка соответствия требованиям подготовки выпускника и содержанию рабочей программы:**

Рабочая программа ПМ. 02 содержит достаточное количество занятий расчетного плана, по анализу и разбору производственных ситуаций, возникающих при эксплуатации торгового оборудования, лабораторных работ по анализу ассортимента товаров, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентами необходимые умения и опыт требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

**Язык и стиль изложения, терминология:**

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

**Рекомендации, замечания: отсутствуют**

**Заключение:**

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.02 **Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

**Рецензент:** директор по развитию торговой сети ООО «Кредо», квалификация по диплому – менеджер, специальность «Менеджмент организации»



Кравченко В.В

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по ПМ.02 Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров

для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, выполненную преподавателем Конюшенко В.А.

Рабочая программа профессионального модуля разработана федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров/ 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28 августа 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 33769 от 25 августа 2014г.)

В результате изучения программногo материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

### **умения:**

- расшифровывать маркировку товаров 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;
- *пользоваться новыми нормативными документами;*
- *проводить сравнительный анализ товаров в сети магазинов*

### **знания:**

- 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;
- *новое оборудование складских помещений;*
- *изменение требований и нормативно – технологической документации для контроля продукции поступающей на предприятие торговли*

### **А также приобретут практический опыт:**

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

**Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля. Обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на освоение профессионального модуля.

2. Результаты освоения профессионального модуля. Перечислены профессиональные и общие компетенции по виду профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля. Представлен тематический план профессионального модуля и содержание обучения.

4 условия реализации профессионального модуля. Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности). Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки.

**Оценка соответствия требованиям подготовки выпускника и содержанию рабочей программы:**

Рабочая программа ПМ. 02 содержит достаточное количество занятий расчетного плана, по анализу и разбору производственных ситуаций, возникающих при эксплуатации торгового оборудования, лабораторных работ по анализу ассортимента товаров, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентами необходимые умения и опыт требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

**Язык и стиль изложения, терминология:**

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

**Рекомендации, замечания: отсутствуют**

**Заключение:**

Рабочая программа по профессиональному модулю **ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

**Рецензент:** директор АО «Тандер», м-н «Магнит-Косметик», квалификация по диплому «Товаровед - эксперт» по специальности «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»



Е.В. Никитина

М.П.

Дата