

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской техникум торговли и питания»

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

2021 г.

УТВЕРЖДЕНА

приказ директора ОГБПОУ КТТиП
№ 137 ОД от 31.08.2021

Рабочая программа профессионального
модуля **ПМ. 02 Организация и
проведение экспертизы и оценки
качества товаров**

разработана на основе ФГОС СПО по
специальности 38.02.05. Товароведение и
экспертиза качества потребительских
товаров

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА

на утверждение на заседании методической
комиссии торгового отделения

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2021 г.

Составитель:

Чувилёва Юлия Юрьевна, преподаватель

Кряжева Зоя Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД Проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующие ему общие компетенции

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 качества.
ОК 3.	Принимать решение в стандартных и в 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-телекоммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

ВД2	Проведение экспертизы и оценки качества товаров
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качеств товаров.
ПК 2.3.	Выполнять задание эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 (органолептическими и измерительными); - 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 измерительные методы оценки качества; - градации качества; - требования к упаковке; - виды дефектов, причины их возникновения.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 324, в том числе в форме практической подготовки 176 часов

Из них на освоение МДК 168 часов

в том числе самостоятельная работа 84 часа

практики, в том числе производственная 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля			Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки, час.	в т.ч. в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		Консультации		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лабораторные и практические занятия	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1-2.2	Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организации и проведения оценки качества продовольственных товаров	126	52	84	6	42	10			10	42
ПК 2.1-2.2	Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организации и проведения оценки качества	126	52	84	6	42	10			10	42

	непродовольственных товаров										
ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72	72						72		
	Промежуточная аттестация	0	0								
	Всего:	324	176	168		84			72	20	84

Разрыв страницы

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организации и проведения оценки качества продовольственных товаров		126
МДК. 02.01. Оценка качества и основы экспертизы товаров		84
Введение	Содержание	2
	Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Методы оценки качества: органолептические и инструментальные. Градации качества. Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб и выборок из товарных партий.	

	Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения. Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства. Правила маркировки продовольственных товаров. Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса. Информационные знаки. Штриховое кодирование: понятие, назначение. Классификация штриховых кодов. Требования к таре и упаковке.	
Тема 1.1 Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.	Содержание	10
	Оценка и показатели качества зерна, круп. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация зерна, круп. Оценка и показатели качества муки, макаронных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация муки, макаронных изделий. Оценка и показатели качества хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий	
	В том числе практических занятий	
	Идентификация и оценка качества зерна, круп. Идентификация и оценка качества муки. Идентификация и оценка качества хлебобулочных изделий.	
	В том числе лабораторных работ	2
	Органолептическая оценка качества и экспертиза муки и крупы . Органолептическая оценка качества и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий	
Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей	Содержание	8
	Оценка и показатели качества свежих плодов, овощей. Требования к качеству. Оценка и показатели качества переработанных плодов и овощей. Требования к качеству.	
	В том числе практических занятий	2
	Идентификация и оценка качества клубнеплодов Идентификация и оценка качества плодов. Идентификация и оценка качества переработанных овощей.	
	В том числе лабораторных работ	2
	Органолептическая оценка качества и экспертиза клубнеплодов. Органолептическая оценка качества и экспертиза корнеплодов.	

	Органолептическая оценка качества и экспертиза тыквенных овощей.	
Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.	Содержание	8
	Оценка и показатели качества чая, кофе. Требования к качеству	
	Оценка и показатели качества безалкогольных, слабоалкогольных напитков, крепких алкогольных напитков, бренди. Требования к качеству.	
	Оценка и показатели качества виноградных и плодовых вин. Требования к качеству.	
	В том числе практических занятий	
	Идентификация и оценка качества чая.	2
	Идентификация и оценка качества кофе.	
	Идентификация и оценка качества пряностей, приправ.	
Тема 1.4. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.	В том числе лабораторных занятий	2
	Органолептическая оценка качества и экспертиза чая	
	Органолептическая оценка качества и экспертиза кофе.	
	Органолептическая оценка качества и экспертиза пряностей	
	Содержание	8
	Оценка и показатели качества крахмала и крахмалопродуктов. Требования к качеству.	
	Оценка и показатели качества сахара, меда. Требования к качеству.	
	Оценка и показатели качества сахаристых и мучных кондитерских изделий. Требования к качеству.	
	В том числе практических занятий	2
	Идентификация и оценка качества сахара, крахмала	
	Идентификация и оценка качества меда, кондитерских товаров.	
	Идентификация и оценка качества шоколада.	2
	В том числе лабораторных занятий	
	Органолептическая оценка качества и экспертиза карамели.	
	Органолептическая оценка качества и экспертиза сахара.	
	Органолептическая оценка качества и экспертиза шоколада.	12
	Содержание	
	Оценка и показатели качества молока, сливок. Требования к качеству.	
	Оценка и показатели качества сметаны, сливочного масла. Требования к качеству.	
	Оценка и показатели качества творога, кисломолочных продуктов. Требования к качеству.	
	Оценка и показатели качества сыров. Требования к качеству.	

Тема 1.5. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.	В том числе практических занятий Идентификация и оценка качества молока. Идентификация и оценка качества сметаны. Идентификация и оценка качества сычужных сыров.	4
	В том числе лабораторных занятий Органолептическая оценка качества и экспертиза молока. Органолептическая оценка качества и экспертиза кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества и экспертиза сливочного масла. Органолептическая оценка качества и экспертиза сычужных сыров.	2
Тема 1.6. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.	Содержание Оценка и показатели качества растительного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация растительного масла. 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. Оценка и показатели качества майонеза. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация майонеза.	8
	В том числе лабораторных занятий Органолептическая оценка качества и экспертиза растительного масла.	2
Тема 1.7. Оценка качества основы экспертизы мяса, мясных товаров.	Содержание Оценка и показатели качества мяса. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса. Оценка и показатели качества мяса птицы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса птицы. Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация колбасных изделий. Оценка и показатели качества копченых продуктов из свинины, говядины, баранины. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация копченых продуктов из свинины, говядины, баранины. Оценка и показатели качества мясных полуфабрикатов, мясных кулинарных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных полуфабрикатов, мясных кулинарных изделий.	12

	В том числе практических занятий Идентификация и оценка качества мяса убойных животных. Идентификация и оценка качества колбасных изделий. Идентификация и оценка качества мясных консервов	4
	В том числе лабораторных занятий Органолептическая оценка качества и экспертиза мяса убойных животных Органолептическая оценка качества и экспертиза колбасных изделий	2
Тема 1.8. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.	Содержание Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.	4
	В том числе лабораторных занятий Органолептическая оценка качества и экспертиза яиц.	2
Тема 1.9. Оценка качеств и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.	Содержание Оценка и показатели качества живой, охлажденной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация живой, охлажденной рыбы. Оценка и показатели качества мороженой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки .Идентификация и фальсификация мороженой рыбы. Оценка и показатели качества соленой, маринованной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки .Идентификация и фальсификация соленой, маринованной рыбы. Оценка и показатели качества сушеной, вяленой, копченой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сушеной, вяленой, копченой рыбы. Оценка и показатели качества рыбных консервов, пресервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация рыбных консервов, пресервов Оценка и показатели качества нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация нерыбного водного сырья. Оценка и показатели качества икры. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация икры.	12
	В том числе практических занятий Идентификация и оценка качества рыбы. Идентификация и оценка качества рыбных консервов	2
	В том числе лабораторных занятий Органолептическая оценка качества и экспертиза мороженой рыбы.	4

	Органолептическая оценка качества и экспертиза соленой рыбы Органолептическая оценка качества и экспертиза рыбных консервов и пресервов	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Составление таблицы «Анализ маркировки хлебобулочных товаров» 2. Работа с конспектом лекций. Ответы на вопросы подготовленные преподавателем. 3. Подготовка к защите практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Решение задач по определению энергетической ценности. 5. Разработка мультимедийных презентаций по ассортименту, по оценке качества потребительских товаров. 6. Изучение профессиональной терминологии. 7. Работа с нормативными документами		42
Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.		126
МДК. 02.01. Оценка качества и основы экспертизы товаров		84
Введение	Виды товарных экспертиз. Правила маркировки непродовольственных товаров.	2
Тема 2.1. Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс	Содержание	4
	Оценка и показатели качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе практическое занятие Идентификация, органолептические и инструментальные методы оценка качества пластмасс.	2

Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии (ТБХ)	Содержание	4
	Оценка и показатели качества ТБХ: лакокрасочных товаров, клеев, моющих средств. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки ТБХ. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе лабораторное занятие Органолептическая оценка качества и экспертиза мыла	2
Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы силикатных товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества бытовых стеклянных и керамических товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки бытовых стеклянных и керамических товаров. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе практическое занятие Идентификация, органолептические и инструментальные методы оценки качества бытовых стеклянных товаров.	2
Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества металлохозяйственных товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки металлохозяйственных товаров. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе лабораторная работа Органолептическая оценка качества и экспертиза металлохозяйственных товаров.	2
Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества мебельных товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки мебельных товаров. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе лабораторная работа Органолептическая оценка качества мебельных товаров	2
Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы строительных товаров	Содержание	4

	Оценка и показатели качества строительных товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки строительных товаров. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе практическое занятие Идентификация и оценка качества строительных товаров	2
Тема 2.7. Оценка качества и основы экспертизы электробытовых товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества электробытовых товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки электробытовых товаров. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе практическое занятие Идентификация и оценка качества электробытовых товаров.	2
Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы школьно-письменных и канцелярских товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества школьно-письменных и канцелярских товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.	
	В том числе практическое занятие Идентификация и оценка качества электробытовых товаров.	2
Тема 2.9. Оценка качества и основы экспертизы фототоваров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества фототоваров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.	
	В том числе практическое занятие Идентификация и оценка качества фототоваров.	2
Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы бытовых электронных товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества бытовых электронных товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки бытовых электронных товаров. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе практическое занятие Идентификация и оценка качества электронных товаров.	2
Тема 2.11. Оценка качества и основы экспертизы игрушек	Содержание	4
	Оценка и показатели качества игрушек. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки игрушек. Требования к таре и упаковке.	

	В том числе практическое занятие Идентификация и методы оценки качества игрушек.	2
Тема 2.12. Оценка качества и основы экспертизы спортивных, рыболовных и охотничьих товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества спортивных, рыболовных и охотничьих товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки спортивных, рыболовных и охотничьих товаров. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе практическое занятие Идентификация и методы оценки качества спортивных товаров.	2
Тема 2.13. Оценка качества и основы экспертизы ювелирных товаров и часов	Содержание	4
	Оценка и показатели качества ювелирных товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки ювелирных изделий. Требования к таре и упаковке. Идентификация и методы оценки качества ювелирных товаров.	
	В том числе практическое занятие Органолептическая оценка качества и экспертиза ювелирных товаров.	2
Тема 2.14. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров (ткани)	Содержание	4
	Оценка и показатели качества тканей. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки тканей. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе практическое занятие Идентификация и методы оценки качества тканей.	2
Тема 2.15. Оценка качества и основы экспертизы нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий	Содержание	4
	Оценка и показатели качества нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе лабораторная работа Органолептическая оценка качества и экспертиза искусственного меха.	2
Тема 2.16. Оценка качества и основы экспертизы швейных товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества швейных товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки швейных товаров. Требования к таре и упаковке.	

	В том числе лабораторная работа Органолептическая оценка качества и экспертиза швейных товаров.	2
Тема 2.17. Оценка качества и основы экспертизы трикотажных товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества трикотажных товаров. Факторы, обеспечивающие качество Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения.. Особенности маркировки трикотажных товаров. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе лабораторная работа Органолептическая оценка качества и экспертиза трикотажных товаров.	2
Тема 2.18. Оценка качества и основы экспертизы кожевенно - обувных товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества обувных товаров. Факторы, обеспечивающие качество обувных товаров. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки обувных товаров. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе лабораторная работа Идентификация и методы оценки качества обувных товаров.	2
Тема 2.19. Оценка качества и основы экспертизы пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	Содержание	4
	Оценка и показатели качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Факторы, обеспечивающие качество пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе лабораторная работа Идентификация и методы оценки качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	2
Тема 2.20. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерных и косметических товаров	Содержание	2
	Оценка и показатели качества парфюмерных и косметических товаров. Факторы, обеспечивающие качество парфюмерно-косметических товаров. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки парфюмерно-косметических товаров. Требования к таре и упаковке.	
	В том числе лабораторная работа Идентификация и методы оценки качества парфюмерно-косметических товаров.	1
Тема 2.21. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров	Содержание	2
	Оценка и показатели качества галантерейных товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Особенности маркировки галантерейных товаров. Требования к таре и упаковке.	

Тема 2.22. Оценка качества и основы экспертизы изделий народных художественных промыслов и сувениров (художественные товары)	Содержание	2
	Оценка и показатели качества художественных товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Требования действующих стандартов к качеству. Дефекты, причины возникновения. Особенности маркировки. Требования к таре и упаковке.	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении 2 раздела 1. Составление таблиц по классификации ассортимента промышленных товаров 2. Определение наименования товара по штриховому коду 3. Оценка качества товаров. 4. Составление конспектов по определению градации качества 5. Диагностика дефектов по внешним признакам. 6. Расшифровка маркировки. 7. Оценка качества органолептическим методом по предложенным заданиям. 8. Подготовка презентаций по темам «Продукция гжельских мастеров», «Советы покупателям об уходе за галантерейными товарами», «История возникновения павловопосадских платков». 9. Разработка презентаций по ассортименту, по оценке качества непродовольственных товаров. 10. Составление тезисов по рассказу преподавателя. 11. Изучение профессиональной терминологии. 12. Работа с нормативными документами		42
Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО) Тематика курсовых проектов (работ) 1. «Идентификация и оценка качества кожаной обуви». 2. «Идентификация и оценка качества верхней одежды». 3. «Идентификация и оценка качества парфюмерных товаров». 4. «Идентификация и оценка качества декоративной косметики». 5. «Идентификация и оценка качества изделий из фарфора». 6. «Идентификация и оценка качества косметических товаров». 7. «Идентификация и оценка качества строительных товаров». 8. «Идентификация и оценка качества ювелирных товаров». 9. «Идентификация и оценка качества игрушек». 10. «Идентификация и оценка качества изделий из пластмасс». 11. «Идентификация и оценка качества верхнего трикотажа». 12. «Идентификация и оценка качества меховых головных уборов». 13. «Идентификация и оценка качества гигиенических средств». 14. «Идентификация и оценка качества бытовых электроприборов».		20

15.«Идентификация и оценка качества галантерейных товаров». 16.«Идентификация и оценка качества кисломолочных продуктов». 17.«Идентификация и оценка качества кофе». 18.«Идентификация и оценка качества чая». 19.«Идентификация и оценка качества шоколада». 20. «Идентификация и оценка качества кондитерских товаров ». 21. « Идентификация и оценка качества хлебобулочных товаров» 22. « Идентификация и оценка качества плодоовощной продукции» 23. « Идентификация и оценка качества мёда» 24. « Идентификация и оценка качества безалкогольной продукции» 25. « Идентификация и оценка качества сыра» 26. « Идентификация и оценка качества колбасных изделий»	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1.Составление плана курсовой работы 2.Правила оформления курсовой работы 3.Правила оформления содержания курсовой работы 4.Правила оформления теоретической части курсовой работы 5.Правила оформления практической части курсовой работы.....	10
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1.Составление плана курсовой работы 2.Определение задач курсовой работы 3.Изучение литературных источников 4.Сбор информации по проведению экспертизы качества 5.Проведение предпроектного исследования	10
Производственная практика Виды работ 1.Ознакомление с торговым предприятием, его структурой, прохождением инструктажа по технике безопасности 2.Работа с нормативными документами, техническими регламентами, техническими условиями, сертификатами 3.Идентификация товаров однородной группы, определённого класса 4.Оценка качества товаров, поступающих на предприятие органолептическими и инструментальными методами. Определение соответствия товаров установленным требованиям. 5.Участие в отборе проб и образцов товара 6.Определение приемочного и браковочного чисел при приёмке товаров различных групп	72*

7.Определение градаций качества товара на примере товарной группы	
8.Участие в экспертизе товаров конкретной группы товара, оформление документации	
9.Диагностика дефектов товаров, выявление причин их возникновения	
10.Внесение предложений по предотвращению реализации дефектных товаров	
11.Установление соответствия характеристик товаров определенной группы их маркировке	
12.Виды, формы и средства информации о товарах в торговом предприятии.	
Всего	*324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»,
оснащенный оборудованием : весы.

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации; ГОСТы, технические регламенты

таможенного союза

- образцы товаров продовольственных товаров;
- наглядные пособия.

Лаборатория «Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров»,
оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации; ГОСТы, технические регламенты

таможенного союза

- образцы товаров непродовольственных товаров;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, информационный фонд стандартов, ТУ, технических документов (сертификатов соответствия, деклараций соответствия, товаро-сопроводительных документов: накладных, эксплуатационных документов и др.).
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:, весы, торгово-технологическое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей».

2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Указ Президента Российской Федерации от 02 июля 2021 г. № 400 «О стратегии национальной безопасности».

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»//СЗ РФ. 2009. № 50. Ст. 6096.

5. Басовский, Л. Е. Управление качеством: Учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: НИЦ Инфра-М, 2019. — 253 с.

6. Глотова Т.И., Глотов Г.В. Обеспечение качества продукции – основа конкуренции на рынке товаров/Экономика и эффективность организации производства. 2019. № 22. С. 75-76.

7. Голубенко О. А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие/Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. — М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 336 с.

8. Жинкина, Е.А., Белый, В.И. Управление качеством в торговле / Новое слово в науке: перспективы развития. 2018. № 1-2 (7). С. 239-240.

9. Камалова, Т.А. Качество и безопасность товаров и услуг / Апробация. 2019. № 7. С. 59-61.

10. Кутузова, К.Ю. Качество продукции как одна из важнейших экономических категорий//Перспективное развитие науки, техники и технологий: материалы 3-й Международной научно-практической конференции (18 октября 2019 года)/Горохов А.А.(отв. Ред.); Юго-Зап. гос. ун-т. В 3 томах, Том 2, Курск, 2019. -С. 236-240.

11. Поздняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров. Учебник/В.М. Поздняковский. -М.: ИНФРА-М, 2017. -271 с.

12. Рыжков Е.И., Чудакова Е.А. Актуальные вопросы обеспечения качества и безопасности потребительских товаров/Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. 2019. № 1 (6). С. 10-16.

13. Шестопал Ю. Т. Управление качеством: Учебное пособие / Ю.Т. Шестопал, В.Д. Дорофеев, Н.Ю. Шестопал, Э.А. Андреева. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 331 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. <https://docviewer.yandex.ru/view/376829845>. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров/С.А. Вилкова.

2. <https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1635876854>. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Практикум /Дивеева О.В.

3. <https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1635877592>. Законодательство в области ювелирного производства/В.М. Карпов.

4. <http://znanium.com/bookread2.php?book=942767>. Производство ювелирных изделий из драгоценных металлов и их сплавов/С.Б. Сидельников, И.Л. Константинов, Н.Н. Довженко.

5. <https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1635878383>. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. Лабораторный практикум/Столярова А.С.

6. <https://bookree.org/reader?file=1503296>. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность/Дунченко Н.И.

7. <https://bookree.org/reader?file=688465>. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров/Л.М. Коснырева.

3.2.3. Дополнительные источники

1. <https://www.rst.gov.ru>. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

2. <http://www.consultant.ru>. КонсультантПлюс.

3. <https://docs.cntd.ru>. Электронный фонд правовой и нормативно-технической информации.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности ОК 1 Принимать 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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ЛР4, ЛР13.	Правильность идентификации товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности. Точность и достоверность расшифровывания маркировки товара и входящие в ее состав информационные знаки.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, курсовой работы, в процессе текущего контроля знаний при проведении зачетов по производственной практике и по каждому из разделов МДК, экзамена по модулю. Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики
ПК 2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации	Правильность определения номенклатуры показателей, необходимой для оценки качества товаров. Точность определения их действительных значений и соответствие установленным требованиям. Отбор проб и выборки из товарных партий. Полнота проведение оценки качества различными методами (органолептическими и лабораторными). Точность определения градации качества.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний при проведении зачетов по производственной практике и по каждому из разделов МДК, квалифицированного экзамена по модулю. Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, курсовых

