



Министерство образования Московской области
Негосударственное образовательное частное учреждение
профессионального образования
Подольский колледж «Парус»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор колледжа
Никulina
2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Профессионального модуля
ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
МДК.02.01 оценка качества товаров и основы экспертизы

Специальность: 38.025 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров МДК.02.01 оценка качества товаров и основы экспертизы** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии/специальности (далее СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Рабочая программа предназначена для обучающихся колледжа, изучающих **ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** в качестве обязательной дисциплины общепрофессиональной подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин, Протокол № 01 от «30» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПЦК общепрофессиональных дисциплин

Немцева Ю.В.

«30» августа 2017 г.

Разработчики:

1. Балдандоржиева Ц.Ц., к.т.н., преподаватель профессиональных дисциплин
2. Колесникова Л.П., преподаватель профессиональных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий торговли при наличии среднего (полного) общего образования по направлению товароведение, торговое дело.

1.2. Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

Идентификации товаров однородных групп определенного класса;

Оценки качества товаров;

Диагностирования дефектов;

Участия в экспертизе товаров.

уметь:

Расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;

Выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;

Определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;

Отбирать пробы и выборки из товарных партий;

Проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментально);

Определять градации качества;

Оценивать качество тары и упаковки;

Диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;

Определять причины возникновения дефектов

знать:

Виды, формы и средства информации о товарах;

Правила маркировки товаров;

Правила отбора проб и выборок из товарных партий;

Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп
определенного класса;
Органолептические и инструментальные методы оценки качества;
Градации качества;
Требования к таре и упаковке;
Виды дефектов, причины их возникновения

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 часов, включая
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 190 часа
самостоятельной работы обучающегося 98 часа
производственной практики (по профилю специальности) 72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ»

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2	Организация и проведение оценки качества.
ПК 2.3	Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
	ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы товаров								
ПК (金)1(金)3	Раздел 1.МДК. 02.01 Оценка качества товаров	152	14	∅		∅			
ПК 2.1-(金)3	Раздел 2. МДК 02.01 Основы экспертизы	116	∅	(金)		∅			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72						72	
	Всего:	320	20	∅		∅			∅

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Организация и проведение экспертизы товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел МДК 02.01 Оценка качества товаров		162	
Тема 1.1 Введение	Содержание	2	1
	1 Структура и содержание профессионального модуля, значение разделов модуля, взаимосвязь с другими дисциплинами и производственной практикой. Формирование профессиональных компетенций товароведов-экспертов		
Тема 1.2 Оценка качества продовольственных товаров	Содержание	∅	
	2 Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество продовольственных товаров. Методы оценки : органолептические и инструментальные. Градации качества (стандартные, нестандартные, брак и отход)	2	2
	3 Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб и выборки из товарных партий. Товарная информация, основные понятия. Виды, формы средства		2
	4 Правила маркировки продовольственных товаров. Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб и выборки из товарных партий. Товарная информация, основные понятия, виды, формы, средства определенного класса. Информационные знаки. Штриховое кодирование: понятие, назначение. Классификация штриховых кодов. Требования к таре и упаковке.		2
	5 Оценка и показатели качества зерна, круп, муки и макаронных изделий Требования к качеству, особенности маркировки	2	2
	6 Оценка и показатели качества хлебобулочных изделий, бараночных и сухарных изделий. Требования к качеству		2
	Практическое занятие № 4 «Определение градации и оценка качества зерна, круп и муки»	2	

	1.По стандарту дать заключение о качестве зерна, круп, муки 2.Записать недопустимые дефекты		
	Практическое №2«Определение градации и оценка качества хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий 2.Записать недопустимые дефекты		
	Самостоятельная работа Составить кроссворд по теме: Оценка качества товаров		
7	Оценка и показатели качества свежих и переработанных плодов и овощей. Требования к качеству, особенности маркировки.		2
	Практическое занятие №3По определению градации и оценке качества свежих и переработанных плодов и овощей. Диагностика дефектов». 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты		3
8	Оценка и показатели качества чая, кофе, чайных и кофейных напитков, безалкогольных напитков. Требования к качеству, особенности маркировки.		2
	Практическое занятие №4 «По определению градации и оценке качества чая кофе, безалкогольных напитков. Диагностика дефектов». 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки	2	
9	Оценка и показатели качества крахмала и крахмалопродуктов, сахара и меда. Оценка и показатели качества сахаристых мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, особенности маркировки. Требования к качеству, особенности маркировки.		1,2
	Практическое занятие №5 «По определению градации и оценке качества сахара, меда, фруктовых изделий, шоколада, какао-порошка, мучных кондитерских изделий. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты	2	
	Практическое занятие №6По определению градации и оценке качества сахара, меда, фруктовых изделий, шоколада, какао-порошка, мучных	2	

	кондитерских изделий. Диагностика дефектов 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки		
10	Оценка и показатели качества молока, сливок, сметаны и сливочного масла. Оценка и показатели качества творога и кисломолочных продуктов. Требования к качеству, особенности маркировки	2	2
	Практическое занятие №7 «По определению градации и оценке качества молока, сливок, сметаны и сливочного масла. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки	2	
	Практическое занятие №8 «По определению градации и оценке качества творога и кисломолочных продуктов. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки	2	
11	Оценка и показатели качества сыров. Требования к качеству, особенности маркировки. Диагностика дефектов.	2	2
12	Оценка и показатели качества растительного масла, топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции и майонеза. Требования к качеству, особенности маркировки	2	2
	Практическое занятие №9 «По определению градации и оценке качества сыров. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки	2	
	Практическое занятие №10 «По определению градации и оценке качества растительного масла, топленых жиров. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты		

	3.Проверить правильность маркировки		
	Практическое занятие №11«По определению градации и оценке качества2 кулинарных и кондитерских жиров. Диагностика дефектов 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки		
	Практическое занятие №12«По определению градации и оценке качества2 маргариновой продукции и майонеза. Диагностика дефектов 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки		
13	Оценка и показатели качества мяса животных и мяса птицы. Требования к качеству особенности маркировки. Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству, особенности маркировки	2	2
	Практическое занятие №13«По определению градации и оценке качества мяса животных и мяса птицы. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефект 3. Зарисовать схему разруба тушь	2	
14	Оценка и показатели качества копченых продуктов из свинины, говядины, баранины. 2 Оценка и показатели качества мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Требования к качеству, особенности маркировк	2	2
	Практическое занятие №14 «По определению градации и оценке качества копченых продуктов из свинины, говядины и баранины. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты	2	
	Практическое занятие №15«По определению градации и оценке качества мясных 2 полуфабрикатов и кулинарных изделий. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты	2	3

	15	Оценка и показатели качества яиц и яичных продуктов. Требования к качеству, особенности маркировки	2	2
	16	Оценка и показатели качества живой, охлажденной и мороженой рыбы. Требования к качеству, особенности маркировки.	2	2
	17	Оценка и показатели качества сушеной, вяленой и копченой рыбы, рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству, особенности маркировки	2	2
		Практическое занятие №16 «По определению градации и оценке качества рыбы и рыбных товаров. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки		
		Содержание	46	
Тема 1.3 Оценка качества непродовольственных товаров.	1	Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства. Правила маркировки непродовольственных товаров. Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса.	2	2
	2	Оценка и показатели качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты.	2	2
		Практическое занятие №17 «По определению градации и оценке качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки	2	
	3	Оценка и показатели качества товаров бытовой химии: моющих средств. Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты.	2	2
		Практическое занятие №18 «По определению градации и оценке качества товаров бытовой химии. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки		
	4	Оценка и показатели качества бытовых стеклянных и керамических товаров.	2	2

	Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты		
	Практическое занятие №19 «По определению градации и оценке качества бытовых стеклянных товаров. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки	2	
	Практическое занятие №20 «По определению градации и оценке качества бытовых керамических товаров. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки	2	
5	Оценка и показатели качества металлохозяйственных товаров. Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты	2	2
	Практическое занятие №21 «По определению градации и оценке качества металлохозяйственных товаров. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки	2	
6	Оценка и показатели качества школьных письменных и канцелярских товаров. Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты	2	2
	Практическое занятие №22 «По определению градации и оценке качества школьных письменных и канцелярских товаров. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки		
7	Оценка и показатели качества игрушек. Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты	2	2
	Практическое занятие №23 «По определению градации и оценке качества игрушек. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты	2	

	3.Проверить правильность маркировки		
8	Оценка и показатели качества ювелирных товаров и бытовых часов. Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты	2	2
	Практическое занятие №24 «По определению градации и оценке качества ювелирных товаров и бытовых часов. Диагностика дефектов»	2	
9	Оценка и показатели качества тканей. Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты	2	2
	Практическое занятие №25 «По определению градации и оценке качества тканей. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки	2	
10.	Оценка и показатели качества верхней швейной одежды, легкого платья, швейного белья и головных уборов. Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты	2	2
	Практическое занятие №26 «По определению градации и оценке качества швейных товаров. Диагностика дефектов» 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Записать недопустимые дефекты 3.Проверить правильность маркировки	2	
	Практическое занятие №27 «По определению градации и оценке качества швейных товаров. Диагностика дефектов» 1.Проверить правильность маркировки 2.Проверить соответствие размеров, указанных на маркировке	2	
11	Оценка и показатели качества трикотажных товаров. Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты	2	2
	Практическое занятие №28 «По определению градации и оценке качества трикотажных товаров. Диагностика дефектов»: 1.По стандарту дать заключение о качестве 2.Проверить правильность маркировки 3.Проверить соответствие размеров, указанных на маркировке	2	
12	Оценка и показатели качества обувных товаров. Требования к качеству, особенности	2	2

	маркировки. Дефекты		
	Практическое занятие №29 «По определению градации и оценке качества обувных товаров. Диагностика дефектов» 1.Отработать навыки проверки качества обувных товаров 2.По стандарту дать заключение о качестве 3.проверить правильность маркировки		
13	Оценка и показатели качества парфюмерно-косметических товаров. Требования к качеству, особенности маркировки. Дефекты	к 2	2
	Практическое занятие №30«По определению градации и оценке качества парфюмерно-косметических товаров. Диагностика дефектов»		
14	Итоговое занятие по закреплению знаний, умений и навыков по курсу предмета	1	3
	Самостоятельная работа при изучении раздела «Организация и проведение оценки качества». - Конспектирование учебного текста -Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) -Тестирование -Подготовка сообщений -Решение производственных (профессиональных) задач -Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя	48	
Раздел 2 МДК 02.01 Основы экспертизы.		50	
Тема 2.1 Общие правила проведения экспертизы качества и количества товаров.	Содержание: Изучение приемки товаров по количеству и качеству. Рассмотреть общие правила проведения экспертизы.	2	2
Тема 2.2Экспертиза качественных и количественных характеристик товара.	Содержание: Качество товара, количественная характеристика. Сущность, цели экспертизы.	2	2

Тема 2.3 Экспертиза подлинности товаров.	Содержание: Идентификация товара, метод проведения. Фальсификация, экспертиза подлинности товара.	2	2
	Практическая работа: "Решение вопросов, кроссвордов, анаграмм". Закрепление пройденных тем.	2	
Тема 2.4 Принципы товарной экспертизы.	Содержание: Принципы объективности, компетентности, независимости, эффективности, безопасности для потребителей и окружающей среды. Профессиональная компетентность экспертов.	2	2
Тема 2.5 Объекты экспертизы.	Содержание: Основные объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, градация потребительских товаров. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении товарной экспертизы	2	2
Тема 2.6 Субъекты экспертизы.	Содержание: Изучить классификацию субъектов экспертизы по юридическому статусу, а также по специализации. Рассмотреть требования к экспертам. Обязанности эксперта.	2	2
Тема 2.7 Классификация средств товарной экспертизы.	Содержание: Изучение средств товарной информации о товарах и материально-технические средства. Рассмотрение средств информации о товарах.	2	2
Тема 2.8. Материально-технические средства.	Содержание: Виды материально-технической базы, средства измерения и обнаружения, оргтехника. Классификация средств измерений, применяемых при товарной экспертизе.	2	2
Тема 2.9 Методы товарной экспертизы.	Содержание: Классификация методов товарной экспертизы. Изучение объективных и измерительных методов.	2	2

Тема 2.10 Количественная экспертиза.	Содержание: Проведение экспертизы определенной группы товаров по количеству. Определение качества по органолептическим показателям.	2	2
Тема 2.11 Качественная экспертиза.	Содержание: Проведение экспертизы определенной группы товаров по качеству. Определение качества по органолептическим показателям.	2	2
Тема 2.12 Документальная экспертиза.	Содержание: Изучение всех сопроводительных документов: накладные, фактура, сертификаты и т. д. Методы проведения документальной экспертизы.	4	2
Тема 2.13 Ассортиментная экспертиза	Содержание Рассмотреть ассортимент определенной группы товаров. Проведение экспертизы, выводы по работе.	2	2
Тема 2.14 Санитарно гигиеническая экспертиза	Содержание: Рассмотреть сущность и методы санитарногигиенической экспертизы Преимущества и недостатки, особенности экспертизы.	4	2
Тема 2.15 Организация проведения товарной экспертизы	Содержание: Повторение сути товарной экспертизы. Изучение методов организации проведения товарной экспертизы.	2	2
Тема 2.16 Идентификация товаров	Содержание: Изучение сути идентификации. Виды и способы идентификации товаров. Краткая характеристика отдельных видов, способы проведения.	4	2
Тема 2.17 Фальсификация потребительских товаров	Содержание: Понятие, назначение, классификация, краткая характеристика отдельных видов, средства и способы обнаружения. Рассмотрение на конкретном примере.	6	2
Раздел 3. Экспертиза качественных характеристик продовольственных товаров		18	
	Практическая работа: "Классификация методов товарной экспертизы". Изучение порядка проведения экспертизы. Рассмотрение на конкретных примерах методов товарной экспертизы.	2	
	Практическая работа: "Измерительные методы".	2	

	Рассмотрение сущности измерительных методов. Преимущества и недостатки. Выводы по работе.		
	Практическая работа: "Органолептический метод". Рассмотрение сущности органолептических методов. Преимущества и недостатки. Выводы по работе.	2	
	Практическая работа: "Решение тестов, кроссвордов, анаграмм". Закрепление пройденных тем.	2	
	Практическая работа: "Экспертиза качества молока и молочных продуктов". Рассмотрение ассортимента молока и молочных продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Порядок проведения экспертизы молочных товаров.	2	
	Практическая работа: "Экспертиза качества мяса и мясопродуктов". Рассмотрение ассортимента мяса и мясных продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Порядок проведения экспертизы мясных товаров.	2	
	Практическая работа: "Экспертиза качества рыбных товаров". Рассмотрение ассортимента рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Порядок проведения экспертизы рыбных товаров.	2	
	Практическая работа: "Экспертиза качества яиц и яичепродуктов". Рассмотрение ассортимента яиц и яичных продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Порядок проведения экспертизы яичных товаров.	2	
	Практическая работа: "Решение тестов, кроссвордов, анаграмм". Закрепление пройденных тем.	2	
Раздел 4 Экспертиза качественных характеристик непродовольственных товаров.		10	
	Практическая работа: "Организация проведения товарной экспертизы". Рассмотреть сущность и цели проведения товарной экспертизы. Организация проведения, выводы по работе.	2	

	<p>Практическая работа: "Основной и заключительный этапы проведения товарной экспертизы". Изучить последовательность проведения экспертизы. Выводы по работе.</p>	2	
	<p>Практическая работа: "Экспертиза качества товаров из пластических масс". Рассмотрение ассортимента из пластмасс. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Порядок проведения экспертизы товаров из пластмасс.</p>	2	
	<p>Практическая работа: "Экспертиза качества товаров бытовой химии". Рассмотрение ассортимента товаров бытовой химии. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Порядок проведения экспертизы товаров бытовой химии</p>	4	
	<p>Практическая работа: "Экспертиза качества электробытовых товаров". Рассмотрение ассортимента электробытовых товаров Требования к качеству, условия и сроки хранения. Порядок проведения экспертизы электробытовых товаров.</p>	2	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела «Товарная экспертиза» Конспектирование учебного текста Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) Тестирование Подготовка сообщений и рефератов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Научно-технический прогресс в торговле. 2. Торговые автоматы. 3. Погрузочно-разгрузочные машины. 4. Методы изучения покупательского спроса. 5. Товарные потери. 6. Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей. 7. Особенности подготовки к продаже различных видов продовольственных товаров. <p>Решение производственных (профессиональных) задач Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя</p>	50		

Выполнение заданий практической работы, оформление практических работ.		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Эксплуатация торгового технического оборудования. - Изучение спроса покупателей. - Осуществление подготовки товаров к продаже. - Осуществление размещения и выкладки продовольственных товаров. - Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. - Осуществление контроля качества товарно-материальных ценностей. - Соблюдение условий хранения, сроков годности и реализации продуктов. - Идентификация товаров однородных групп - Оценка качества товаров - Диагностика дефектов - Работа с нормативными документами - Участие в экспертизе товаров 	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета лабораторий: Товароведения и экспертизы продовольственных товаров;

Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, стандарты

Технические средства обучения: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:

рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, прибор Журавлева, микроскопы. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая производится в торговых организациях города (в сбытовых организациях социальных партнеров образовательного учреждения)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интервью, дополнительных литературы

Основные источники:

1. Балаева С,И Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учеб. пособие- М., Дашков и К, 2010.– 262 с.
2. Голубенко О,А, Конин Н.В Экспертиза и сертификация кондитерских товаров Учебное пособие . АЛФА_М; ИНФРА_М: 2011.– 281 с.
3. Дубцов Г,Г Товароведение продовольственных товаров учебник ИЦ «Академия» 2012
4. Куликова Н, Р. Новопоплавская В.П, Носова Н.С Основы товароведения учебное пособие АЛФА_М; ИНФРА_М: 2012.– 281 с.
5. Ляшко, А.А. Товароведение экспертиза и стандартизация: учебник Жодыкин, А.П., Волошко, Н.И./ М., Дашков и К, 2010.– 46
- 6 Никифоров Н,С Товароведение продовольственных товаров: Практикум , Учебное пособие ИЦ «Академия» 2011

Дополнительные источники

1. Валицкий С.П. Экспертиза потребительских свойств новых товаров: учеб. пособие - М. Экономика, 2011– 121с.
2. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров. Учеб. Пособие. Волжск, 2013. – 248с.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными федеральным законом от 24.07.2012 N 161-ФЗ // Консультант

4. Криштафович В.И, Жебелева И,А товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы М 2011
5. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66-Тст измененными и дополнениями от 14.11.2011 №98
6. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами: М.: ИНФРА- М, 2012.
7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2011 № 325
8. СП 2.3.1066-11 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами [Текст]: утв. Минздравом РФ от 06.09.2011 М.: Изд-во стандартов, 2011. - 34с
9. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: СанПиН-4232 4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.
10. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979-К/Консультант Плюс [электронный ресурс] :
11. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 17 дек.2013г. №3212 принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов, от 23.07.2011 №160-ФЗ)// Консультант
12. О качестве и безопасности пищевых продуктов Федеральный закон от 02.01.2011 №299ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей.
13. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № Ф3-52 от 30.03.1999)// Консультант Плюс
14. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами: М.: ИНФРА- М, 2012.
15. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2011 № 32519. Экспертные методы в оценке качества товаров. /Азгальдов Г.Г. / М.: Экономика. 1974г. 109с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://safety24.narod.ru/canteen.htm>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
3. www.stqr.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
2. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
4. <http://www.falshivkam.net/> На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, а также борьбы с ними.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

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

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

Основы коммерческой деятельности;

Теоретические основы товароведения

Документационное обеспечение управления

Метрология и стандартизация

Правовое обеспечение профессиональной деятельности

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

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

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера: наличие профессионального образования, соответствующего профилю модуля, дипломированные специалисты общепрофессиональных дисциплин. Наличие квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организация и проведение оценки качества	Расшифровывание маркировки товара и входящие в его состав информационные знаки в соответствии с ГОСТом Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества; Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям; Осуществление отбора проб и выборки из товарных партий; Проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально) в соответствии с ГОСТом	Оценка выполнения практического занятия Проверка отчетов по вопросам самостоятельной работы Наблюдение на практической работе № 1-7
Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	Определение градаций качества; Оценивание качество тары и упаковки; Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам; Определение причин возникновения дефектов, согласно ГОСТа	Оценка выполнения практического занятия Проверка отчетов по вопросам самостоятельной работы Наблюдение на практической работе № 12(金)
Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности	Проведение идентификации товаров по ассортиментной принадлежности согласно ГОСТа Определение идентификации товаров по органолептическим, физико-химическим показателям, согласно ГОСТа	Оценка защиты практической работы Зачет по производственной практике Наблюдение на практической работе № 26(金) Экзамен квалификационный

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса будущей специальности через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, выставок.	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. портфолио
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов решения профессиональных задач области организации коммерческой деятельности; - оценка эффективности и качества выполнения работ	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области оценка качества товаров и основы экспертизы - способности анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 5 Владеть информационной культурой,	- демонстрация навыков использования	Наблюдение и оценка достижений на практических

анализировать и оценивать информацию с использованием информационно коммуникационных технологий.	информационно коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	занятиях, на производственной практике.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятий социальных партнеров в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а так же требований стандартов, технических условий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося