

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.08.2017 16:27:11

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 30.08.2017 г., № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров



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

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

Разработчики:

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

1.1. Область применения рабочей программы

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

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

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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;

- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментальным);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

знать:

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

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

всего – 555 часов, в том числе:

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

149* , в том числе 26 часов консультаций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1- В том числе 14 часов консультаций;

2- В том числе 12 часов консультаций.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебной лаборатории:

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

Программное обеспечение:

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

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

Оборудование учебной лаборатории:

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

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

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

Интернет ресурсы:

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

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

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

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

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

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

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

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

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

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

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